



CESTO DELLE MERCI

Il candidato, oltre al coniglio intero con interiora (fegato e cuore) di ca. 1.5 kg, avrà a disposizione unicamente la seguente merce per la preparazione del piatto principale.

In ogni postazione il candidato avrà a disposizione i seguenti ingredienti con possibilità di richiedere quantità superiori:

- Sale
- Pepe bianco dal mulino
- Noce moscata
- Concentrato di pomodoro
- Vino bianco e rosso da cucina
- Olio oliva
- Olio extravergine
- Olio di girasole HO
- Burro da cucina 250 gr
- Latte intero 0.5 l
- Panna intera 35% 0,5 l
- Uova BIO 5 pezzi
- Formaggio Grana Padano grattugiato
-

Oltre alla seguente merce il candidato potrà portare 2 tipologie di fondi di base necessari alle cotture, ma NON salse finite.

All'inizio delle competizioni la merce verrà controllata.

VERDURA, FUNGHI, LEGUMINOSE, FRUTTA					
Vistare	Alimento	Kg	Vistare	Alimento	Kg
<input type="checkbox"/>	Aglio		<input type="checkbox"/>	Barbabietola chioggia	
<input type="checkbox"/>	Lenticchie verdi (kg secchi, forniti ammollati)		<input type="checkbox"/>	Carciofi spina	
<input type="checkbox"/>	Carota		<input type="checkbox"/>	Cavolfiore	
<input type="checkbox"/>	Cavolo rosso		<input type="checkbox"/>	Cipolla	
<input type="checkbox"/>	Cipolla rossa		<input type="checkbox"/>	Cipolline perla	
<input type="checkbox"/>	Finocchio		<input type="checkbox"/>	Indivia belga	

<input type="checkbox"/>	Melanzane		<input type="checkbox"/>	Olive taggiasche	
<input type="checkbox"/>	Peperoni rossi		<input type="checkbox"/>	Porro intero	
<input type="checkbox"/>	Sedano rapa		<input type="checkbox"/>	Sedano stanga	
<input type="checkbox"/>	Verza		<input type="checkbox"/>	Zucchine	
<input type="checkbox"/>	Champignon di Parigi		<input type="checkbox"/>	Cardoncelli Pleurotus eryngii	
<input type="checkbox"/>	Albicocche secche		<input type="checkbox"/>	Fichi secchi	
<input type="checkbox"/>	Limoni Bio (pz)		<input type="checkbox"/>	Uva sultanina	

PATATE, CEREALI, LATTICINI

Vistare	Alimento	Kg	Vistare	Alimento	Kg
<input type="checkbox"/>	Bulgur		<input type="checkbox"/>	Farina bianca ticinese "Homebaker"	
<input type="checkbox"/>	Fecola di patate		<input type="checkbox"/>	Pane Toast	
<input type="checkbox"/>	Pangrattato		<input type="checkbox"/>	Pasta Brick	
<input type="checkbox"/>	Pasta sfoglia CF rettangolare		<input type="checkbox"/>	Patate tipo A	
<input type="checkbox"/>	Patate tipo A		<input type="checkbox"/>	Polenta Grotto "homebaker"	
<input type="checkbox"/>	Semolino Grano duro		<input type="checkbox"/>	Formaggio caseificio "Gottardo"	
<input type="checkbox"/>	Formaggio fresco tipo Philadelphia				

ALIMENTI ANIMALI					
Vistare	Alimento	Kg	Vistare	Alimento	Kg
<input type="checkbox"/>	Animella		<input type="checkbox"/>	Rognone di vitello senza grasso	
<input type="checkbox"/>	Ossa a midollo		<input type="checkbox"/>	Retina di maiale	
<input type="checkbox"/>	Spalla di maiale max 0,200 kg				

ERBE, SPEZIE, CONDIMENTI, GRASSI/OLI					
Vistare	Alimento	Kg	Vistare	Alimento	Kg
<input type="checkbox"/>	Erba cipollina		<input type="checkbox"/>	Basilico	
<input type="checkbox"/>	Dragoncello fresco		<input type="checkbox"/>	Erba salvia	
<input type="checkbox"/>	Origano fresco		<input type="checkbox"/>	Prezzemolo liscio	
<input type="checkbox"/>	Rosmarino		<input type="checkbox"/>	Timo	
<input type="checkbox"/>	Alloro secco		<input type="checkbox"/>	Ginepro	
<input type="checkbox"/>	Paprika (dolce)		<input type="checkbox"/>	Pepe nero in grani	
<input type="checkbox"/>	Pepe verde in salamoia		<input type="checkbox"/>	Zafferano	
<input type="checkbox"/>	Aceto bianco		<input type="checkbox"/>	Aceto di Sherry	
<input type="checkbox"/>	Aceto rosso		<input type="checkbox"/>	Fleur de sel	
<input type="checkbox"/>	Senape di Meaux Pommery		<input type="checkbox"/>	Senape Thomy	

DIVERSI					
Vistare	Alimento	Kg	Vistare	Alimento	Kg
<input type="checkbox"/>	Cognac		<input type="checkbox"/>	Fondo bruno CF	
<input type="checkbox"/>	Fondo di verdura CF		<input type="checkbox"/>	Madera	
<input type="checkbox"/>	Merlot ticinese		<input type="checkbox"/>	Porto	
<input type="checkbox"/>	Zucchero				

Per la preparazione del dolce verrà fornita la quantità di merce per 6 persone secondo la versione classica (Pauli).

Al momento della comunicazione del dolce (venerdì 22 marzo 2024) alla candidata / al candidato verrà presentata una lista di ingredienti supplementare da utilizzare per il dolce.



Corbeille de marchandises

Le candidat, en plus du lapin entier avec ses abats (foie et cœur) d'environ 1,5 kg, disposera uniquement des marchandises suivantes pour la préparation du plat principal.

A chaque poste le candidat aura à disposition les ingrédients suivants avec la possibilité de demander des quantités supplémentaires :

- Sel
- Poivre blanc du moulin
- Noix de muscade
- Concentré de tomates
- Vin blanc et rouge de cuisine
- Huile d'olive
- Huile d'olive extra vierge
- Huile de tournesol HO
- Beurre de cuisine 250 gr
- Lait entier 0.5 l
- Crème entière 35% 0,5 l
- 5 œufs BIO
- Fromages râpé Grana Padano

En plus des marchandises mentionnées ci-dessous, le candidat pourra apporter 2 types de fonds de base nécessaires à la cuisson, mais PAS de sauces déjà préparées.

Au début des compétitions, les marchandises seront contrôlées.

LÉGUMES, CHAMPIGNONS, LÉGUMINEUSES, FRUITS					
	Aliments	Kg		Aliments	Kg
<input type="checkbox"/>	Ail		<input type="checkbox"/>	Betterave Chioggia	
<input type="checkbox"/>	Lentilles verts (poids net, mais sont livrés trempés)		<input type="checkbox"/>	Artichaut	
<input type="checkbox"/>	Carotte		<input type="checkbox"/>	Chou-fleur	
<input type="checkbox"/>	Chou-rouge		<input type="checkbox"/>	Oignon	
<input type="checkbox"/>	Oignon rouge		<input type="checkbox"/>	Oignon perlé	
<input type="checkbox"/>	Fenouil		<input type="checkbox"/>	Endive belge	

<input type="checkbox"/>	Aubergines		<input type="checkbox"/>	Olive taggiasche	
<input type="checkbox"/>	Poivron rouges		<input type="checkbox"/>	Poireau entier	
<input type="checkbox"/>	Céleri-rave		<input type="checkbox"/>	Céleri branche	
<input type="checkbox"/>	Chou frisé		<input type="checkbox"/>	Courgettes	
<input type="checkbox"/>	Champignon de Pairs		<input type="checkbox"/>	Pleurotus eryngii	
<input type="checkbox"/>	Abricots secs		<input type="checkbox"/>	Figues sèches	
<input type="checkbox"/>	Citron Bio (pz)		<input type="checkbox"/>	Raisins secs	

POMMES DE TERRE, CÉRÉALES, PRODUITS LAITIERS

	Aliments	Kg		Aliments	Kg
<input type="checkbox"/>	Boulgour		<input type="checkbox"/>	Farine blanche ticinese "Homebaker"	
<input type="checkbox"/>	Fécule de pomme de terre		<input type="checkbox"/>	Toast	
<input type="checkbox"/>	Chapelure		<input type="checkbox"/>	Pâte Brick	
<input type="checkbox"/>	Pâte feuilletée CF rectangulaire		<input type="checkbox"/>	Pomme de terre type A	
<input type="checkbox"/>	Pomme de terre type C		<input type="checkbox"/>	Polenta Grotto "homebaker"	
<input type="checkbox"/>	Semoule blé dur		<input type="checkbox"/>	Fromage laitier "Gottardo"	
<input type="checkbox"/>	Fromages frais Type Philadelphia				

VIANDE DE BOUCHERIE

	Aliments	Kg		Aliments	Kg
<input type="checkbox"/>	Ris de veau		<input type="checkbox"/>	Rognon de veau sans graisse	
<input type="checkbox"/>	Os à moelle		<input type="checkbox"/>	Crépinette de porc	
<input type="checkbox"/>	Épaule de porc Max 0,200 kg				

HERBES, ÉPICES, ASSAISONNEMENTS, GRAISSE/HUILE

	Aliments	Kg		Aliments	Kg
<input type="checkbox"/>	Ciboulette		<input type="checkbox"/>	Basilic	
<input type="checkbox"/>	Estragon Frais		<input type="checkbox"/>	Sauge	
<input type="checkbox"/>	Origan Frais		<input type="checkbox"/>	Persille lisse	
<input type="checkbox"/>	Romarin		<input type="checkbox"/>	Thym	
<input type="checkbox"/>	Feuilles de laurier Séchées		<input type="checkbox"/>	Genièvre	
<input type="checkbox"/>	Paprika (Doux)		<input type="checkbox"/>	Poivre noir En grain	
<input type="checkbox"/>	Poivre vert En saumure		<input type="checkbox"/>	Safran	
<input type="checkbox"/>	Vinaigre blanc		<input type="checkbox"/>	Vinaigres de Xérès	
<input type="checkbox"/>	Vinaigre rouge		<input type="checkbox"/>	Fleur de sel	
<input type="checkbox"/>	Moutarde de Meaux Pommery		<input type="checkbox"/>	Moutarde Thomy	

DIVERSES					
	Aliments	Kg		Aliments	Kg
<input type="checkbox"/>	Cognac		<input type="checkbox"/>	Fond brune	
<input type="checkbox"/>	Fond de légumes		<input type="checkbox"/>	Madère	
<input type="checkbox"/>	Merlot ticinese		<input type="checkbox"/>	Porto	
<input type="checkbox"/>	Sucre				

Pour la préparation du dessert, la quantité de marchandise sera fournie pour 6 personnes selon la version classique (Pauli).

Lors de la communication du dessert (vendredi 22 mars 2024), une liste d'ingrédients supplémentaires à utiliser pour le dessert, sera présentée au candidat.