

LE MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA PÂTISSERIE ET DE LA BOULANGERIE

# *Passion* GOURMANDE

 CSM-GIAS



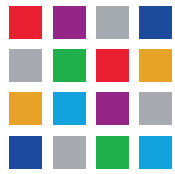
ÉDITION  
Spéciale Concours  
*L'Artiste* 2013

Mars 2014

 CSM-GIAS

*L'Artiste*

Concours 2013



# CSM - GIAS

**Président Directeur Général:** Ahsen Marrakchi

**Direction des Ventes**

**Directeur des ventes :**

Sami Zayane // Tel.: 98 703 305

**Directeur commercial Tunisie :**

Anis Souïssi // Tel.: 98 724 201

**Responsable ventes pâtisseries :**

Adel Guizani // Tel.: 98 724 173

**Direction Marketing**

**Directrice marketing :**

Kaouther Ben Ammar // Tel.: 98 724 106

**Responsable marketing :**

Houssine Choyakh // Tel.: 98 724 545

**Marketing Area Manager :**

Sami Haddad // // Tel.: 98 724 276

**Responsable projets marketing :**

Walid Halim // Tel.: 98 752 631

**Chefs patisseries:**

Fakher Jilidi // Tel.: 98 724 107

Mohamed Ali Jelassi // Tel.: 98 905 447

Majdi Chaï // Tel.: 98 724 159

**Représentants commerciaux « pâtisserie »**

**Zone Grand Tunis**

Ouennich Rachid // Tel.: 98 724 191

Chokri Azouz // Tel.: 98 724 188

Faouzi Mohamed // Tel.: 98 724 209

**Zone Cap Bon**

Ben Rebiha Jilani // Tel.: 98 724 196

Mhamdi Maouia // Tel.: 98 724 195

**Zone Bizerte**

Bel Hadj Yahya Mondher // Tel.: 98 724 187

**Nord Ouest**

Ouarhani Ramzi // Tel.: 98 724 136

**Zone Sahel**

Dabbebi Haikel // Tel.: 98 724 186

Ali Zid // Tel.: 98 724 184

**Zone Gabès**

Janzouri Nabil // Tel.: 98 724 192

**Zone Sfax**

Bilel Makni // Tel.: 98 724 194

**Zone D.Jerba**

Ben Jmai Khaled // Tel.: 98 724 193

**Zone Gafsa**

Massoud Mourad // Tel.: 98 724 185



# Sommaire

CONCOURS L'ARTISTE 2013 .....	1
LE CHEMIN VERS LA FINALE .....	2
LA FINALE .....	3
INTERVIEW .....	7
RECETTES .....	9

# Le Concours L'Artiste 2013

Après le succès de la première édition du concours « L'Artiste » la première compétition destinée aux pâtisseries professionnels en Tunisie, CSM-GIAS a renouvelé l'expérience avec une deuxième édition lancée au mois d'Avril 2013.



Unique dans son genre en Tunisie, ce concours a suscité l'intérêt des professionnels de la pâtisserie. Il a pour but d'encourager la créativité, la qualité et l'art culinaire, visant ainsi à préparer une génération capable de hisser haut le drapeau de notre pays et bien la présenter dans les diverses compétitions internationales

Pour cette deuxième Edition, 60 candidats chevronnés issus des différentes régions de la Tunisie s'affrontaient durant toute une série d'épreuves.

Le chemin vers le sacre n'est pas si facile, et pour aller jusqu'au bout, les candidats ont dû montrer toute l'étendue de leurs techniques, leur créativité, leurs connaissances, leur adaptabilité, bref leur talent.

Afin de garantir un maximum de transparence, CSM-GIAS a fait appel à un groupe de jury indépendant, neutre et objectif qui se compose de professionnels du métier de bouche :



- **Mr. Nebil Rokbani**, Chancelier au bailliage de Tunisie. Confrérie mondiale de la gastronomie «La Chaine des Rôtisseurs».
- **Mr. Abdelmajid Bejaoui**, formateur en pâtisserie.
- **Mr. Hatem Chiha**, Formateur en pâtisserie.



# Le Chemin vers la finale

C'est au début du mois d'Avril 2013 que les épreuves du premier tour éliminatoire ont commencé avec le thème : **Entremet à base de crème pâtissière.**

Considérée comme une base de la pâtisserie, la crème pâtissière est présente dans de nombreuses recettes sucrées, c'est ainsi que les participants se sont trouvés face à un vaste choix de réalisations : Choux, tartes, fraisiers sans oublier les dérivées : mousseline, légère, diplomate...



Le concours a représenté pour la majorité des participants une première expérience, la compétence technique des candidats en elle-même n'a jamais été sujet d'évaluation pour le jury, c'est une combinaison entre le savoir-faire et la technicité qui permet de présenter les pâtisseries d'une manière visuellement attractive en n'oubliant pas que le mariage des saveurs et goûts qui doit demeurer le point principal.

A l'issue des 14 journées de rude concurrence, le premier tour a été soldé par la qualification de 30 candidats aux quarts de finale. Les qualifiés ont certainement présenté de belles réalisations mais aussi ils ont fait preuve de patience, de gestion de stress et de travail minutieux.

Ensuite le concours est entré en trêve à l'occasion du mois de ramadan pour reprendre au mois de septembre avec le quart de finale. Cette trêve a constitué pour les qualifiés une opportunité pour bien se préparer et essayer divers astuces afin de trouver la « recette gagnante ».

Le quart de finale a réuni 30 participants réparti sur 6 poules de 5 candidats et a porté sur le thème : « L'Oasis »: **un entremet à base de dattes.**



La Tunisie est réputée pour la qualité supérieure de ses dattes provenant du sud tunisien, le royaume des palmiers-dattiers. Et en raison de leur forte teneur en sucre, les dattes pourraient servir à faire des pâtisseries, d'où l'idée d'exploiter un tel produit phare de la Tunisie dans des recettes qui font l'objet des épreuves de quart de finale.

Réussir un entremet à base de dattes n'est pas chose facile. Les candidats se sont retrouvés en face d'un défi majeur : Comment gérer le goût sucré des dattes dans leurs recettes ?

Le résultat a été surprenant, vu que les candidats ont pu exprimer leurs talents à travers des entremets gourmands qui allient le goût sucré équilibré et la finition soignée, tout en laissant les jurys devant une mission très délicate: choisir les meilleurs entremets.

Au terme des 6 journées, le rideau est enfin levé sur les qualifiés au prochain tour, 12 candidats s'affronteraient autour d'un autre thème d'épreuves avant de passer à la grande finale.

Les demi-finales se sont jouées sur deux journées avec un groupe de 6 candidats pour chaque journée. Pour ce stade il était demandé aux demi-finalistes de réaliser un entremet à base de fromage blanc, tout en donnant la liberté du choix du type de fromage. Aussi, les candidats sont appelés à présenter devant le jury leurs fiches techniques des entremets qu'ils comptent les réaliser.

Le gâteau au fromage blanc est un gâteau à la texture moelleuse et fondante et au bon petit goût frais. Il se décline selon plusieurs recettes: avec ou sans pâte, version cheese-cake ou gâteau au fromage blanc alsacien, allégé ou agrémenté de chocolat...

Face à cette variété de choix, la mission n'était pas facile pour les candidats, que chacun d'entre eux choisisse un type de fromage avec un goût qui se différencie: mascarpone, mozzarella, ricotta ... Finalement, ils ont fait de leurs mieux pour nous faire sortir des merveilles de gourmandises.

## La finale

Après plusieurs semaines de compétition, la grande finale tant attendue est enfin arrivée. Les 6 derniers candidats encore en course, devraient s'affronter dans la dernière épreuve pour tenter de remporter le titre de l'Artiste 2013.

La finale a regroupé les chefs suivants :



- **Mehdi Brouk:** chef pâtissier de la pâtisserie « El Alam » à Kairouan
- **Bacem Bahri:** chef pâtissier et propriétaire de la pâtisserie « Gâteaux chez nous » de Sfax
- **Sofiène Dhouibi:** chef pâtissier de la pâtisserie « El Koucha » à Nabeul
- **Abderaouf Briki:** chef pâtissier de la pâtisserie « La Pergola » Tunis
- **Abdelbasset Ben Rejab :** chef pâtissier de la pâtisserie « Les perles » Soussse
- **Wissem Essoufi:** chef pâtissier et propriétaire de la pâtisserie « Amoud » de Kairouan

Après la proclamation des résultats par les jurys, 6 candidats se sont qualifiés à la phase finale qui a eu lieu au début du mois décembre avec une période de préparation de deux semaines pour savoir qui sera l'Artiste 2013 ?



Outre les membres de jury habituels et présents tout au long des précédents tours : M. Nebil Rokbani, M. Hatem Chiha et M. Abdelmajid Bejaoui, l'équipe a été renforcée par la présence de M. Mohamed Messâadi professeur de pâtisserie en tant que 4ème membre de jury dans la finale.



Les candidats disposaient de 5 heures pour réaliser un entremet à base d'agrumes avec un dressage sur assiette. Ils ont mis leurs dons de pâtissier en œuvre pour espérer séduire les jurys et décrocher une place sur le podium.



Les finalistes ont fait preuve d'une grande recherche pour la réalisation de leurs recettes.

Les jurys ont apprécié le savoir faire professionnel des candidats, le respect des exigences des règles d'hygiène en pâtisserie, la créativité des candidats, leur précision et l'expression artistique de leur réalisation.



Mehdi Brouk a réalisé un délice d'orange chocolat composé de croustillant orange en base, de crémeux orange, dacquoise amande à l'orange, mousse chocolat et un glaçage chocolat-orange.



Bacem Bahri quant à lui a fait un entremet composé d'un fond croquant orange, supposé d'une couche de chantilly orange et un biscuit Joconde et glacée avec un glaçage orange.



Sofiène Dhouibi, a composé son entremet de deux sortes de biscuit gianduja-cacao et biscuit sans farine, avec un gelé orange et enfin un glaçage au lait.



De son côté, Abderaouf Briki a fait un mix de crème orange et citron avec une pâte de crumble et un glaçage neutre.



Abdelbasset Ben Rejab a réalisé un entremet qui combine plusieurs composants, on trouve du croustillant d'agrumes, du compote d'orange, un biscuit chocolat sans farine, du crémeux à l'orange, un crémeux praliné, un mousses amande fleur d'oranger et un glaçage d'orange.



Pour son entremet Wissem Essouffi l'a composé d'un croustillant fruit sec, dacquoise orange, crémeux orange, crémeux chocolat lacté, mousse orange et un velours blanc.



Place maintenant à la dégustation, les candidats ont passé un par un devant les jurys munis de leurs fiches techniques pour présenter leurs entremets et argumenter leurs choix.



Mise à part les textures, le mariage des goûts et la cohérence avec le sujet, l'innovation et l'originalité des recettes ont été également des éléments déterminants dans le classement final.

Les jurys ont dû passer beaucoup de temps pour attribuer la note finale en se basant sur la grille d'évaluation. Le stress était à son comble chez les candidats.



Avant de passer à la proclamation des résultats, les membres de jurys ont pris la parole pour s'adresser aux candidats et au public présent.

M. Nebil Rokbani a remercié les « élites du concours » pour leurs sacrifices tout au long des épreuves, reflétant leurs passions pour le métier de la pâtisserie.

M. Hatem Chiha quant à lui était très ravi de cette expérience qui lui a permis de prendre contact avec les professionnels de la pâtisserie un peu partout de la Tunisie tout en soulignant le très haut niveau des participants.

M. Abdelmajid Bejaoui a adressé aux finalistes un message de soutien et d'encouragement à ces « braves pâtissiers » en les souhaitant bonne chance dans leurs vies professionnelles.

Enfin, M. Mohamed Messâdi a mis l'accent sur la mission des pâtissiers de faire évoluer le secteur de pâtisserie en Tunisie surtout que les moyens sont à leur disposition grâce aux manifestations et rencontres et le support de CSM-GIAS.

Venu ensuite le moment tant attendu : l'annonce des résultats. Les jurys ont annoncé par ordre décroissant le classement des candidats.

Pleins d'émotions et de suspens ont accompagné l'annonce du vainqueur de la 2ème édition du concours « l'Artiste ». Sous un tonnerre d'applaudissements, le Chef Abdelbasset Ben Rejaba a été proclamé l'Artiste de l'année 2013 en s'imposant devant les deux chefs Bacem Bahri et Wissem Essouffi respectivement deuxième et troisième.



# Classement Finale

## « L'Artiste 2013 »

**Médaille d'or** : Chef Abdelbasset Ben Rejab de la pâtisserie « Les Perles »

**Médaille d'argent** : Chef Bacem Bahri de la pâtisserie « Gâteaux chez nous »

**Médaille de bronze** : Chef Wissem Essouffi de la pâtisserie « Amoud »

**4ème place** : Chef Mehdi Brouk de la pâtisserie « El Alaam »

**5ème place** : Chef Sofiene Dhouibi de la pâtisserie « El Koucha »

**6ème place** : Chef Abderaouf Briki de la pâtisserie « La Pergola »

L'heureux gagnant de ce concours a reçu un chèque de quatre mille dinars offert par CSM GIAS.

Au terme de cette finale, nous saluons tous les participants à cette compétition pour leurs courages qu'ils ont montré en acceptant de participer, pour les sacrifices de plusieurs du pays animés par la passion et l'amour du métier.

Bravo les artistes, CSM-GIAS continuera à vous supporter dans votre noble mission, elle vous remercie pour cette agréable expérience et vous donne rendez-vous très bientôt pour la prochaine édition. d'entre eux qui sont venus des quatre coins



# Interview avec le vainqueur du titre *L'Artiste 2013*



Vainqueur du titre « **L'Artiste 2013** », il a su imposer son talent et son savoir-faire parmi les 60 candidats qui ont participé à cette deuxième édition.

Passion Gourmande à interviewé **Abdelbasset Ben Rejeb** pour vous faire découvrir son parcours professionnel, sa passion pour la pâtisserie et revivre son expérience avec le concours « L'Artiste ».





***PG : Comment votre carrière a-t-elle débuté et pourquoi avoir choisi ce métier ?***

Tout a commencé quand je n'ai pas réussi mon Bac, je me suis tourné vers la pâtisserie, un de mes proches professionnel en pâtisserie, m'a vivement conseillé ce domaine. J'ai fait une formation en pâtisserie dans une école privée d'où j'ai eu mon diplôme en 2003. Ensuite j'ai complété ma formation avec des stages qui m'ont aidé à renforcer mes connaissances en pâtisserie.

***PG : Quel a été votre parcours professionnel ?***

Après avoir terminé ma formation et les stages, j'ai rapidement intégré la vie active. Au début ça m'a paru très difficile avec plus de responsabilité. Toutefois, la confiance en soi et la passion que j'ai pour la pâtisserie m'ont poussé vers l'avant et voilà que J'ai aujourd'hui plus de 10 ans dans ma carrière professionnelle.

***PG : Comment avez-vous choisi de travailler à la pâtisserie « les perles » ?***

J'ai fait mon apprentissage professionnel chez trois pâtisseries à Sousse avant d'être embauché comme chef pâtissier à la pâtisserie « Les perles » dont j'entretiens de très bonnes relations avec son propriétaire monsieur Hamda Chahed. Il m'a fait confiance et m'a soutenu en mettant à ma disposition toutes les conditions nécessaires pour réussir mon travail. C'est pourquoi que je suis en poste depuis déjà sept ans.

***PG : Décrivez nous votre participation au concours l'Artiste 2013 ?***

Au début, j'ai hésité à participer parce qu'on n'avait pas la culture du concours en Tunisie, mais finalement j'ai décidé de me plonger dans cette expérience en ayant l'esprit de « rien à perdre tout à gagner ». En participant, j'étais ébloui par le Baking center de CSM GIAS, le professionnalisme de l'organisation et le sérieux de la compétition.

Le fait que j'ai réussi à me qualifier au deuxième tour m'a donné une forte envie de continuer et d'aller jusqu'au bout et de passer les autres tours jusqu'en finale. En participant, j'étais ébloui par le Baking center de CSM GIAS, le professionnalisme de l'organisation et le sérieux de la compétition. Le fait que j'ai réussi à me qualifier au deuxième tour m'a donné une forte envie de continuer et d'aller jusqu'au bout et de passer les autres tours jusqu'en finale.

***PG : Ce que vous avez appris du concours ?***

Le concours m'a permis de rencontrer plusieurs collègues avec lesquels je partage les mêmes ambitions. Je les remercie tous pour leurs soutiens et je n'oublierai jamais leurs messages de félicitation en remportant la finale ce qui prouve les bonnes relations qui ont été créés grâce à cette compétition.

J'ai pu aussi améliorer mon niveau grâce aux précieuses consignes des jurys, le partage de savoir faire avec les participants, les recherches des recettes et l'entraînement sur ces dernières.

Avant de participer a chaque tour j'essaie plusieurs recettes sur les thèmes du concours en les mettant dans la vitrine et récupérer le feedback des clients pour les améliorer.

***PG : Quelle est votre ambition ?***

Continuer à apprendre, à me perfectionner dans le domaine de la pâtisserie et suivre les innovations et les nouvelles tendances qui sont les clefs de succès dans un tel métier.

***PG : Votre avis sur les produits de CSM-GIAS ?***

CSM GIAS nous propose une large gamme des produits de haute qualité qui conviennent aux exigences du pâtissier. Elle nous a toujours habitués à des nouveautés dans ses produits et ses services.



# Pâtisserie Les Perles

Abdelbasset Ben Rejab

## Masse croquante

■ 500g Croquant chocolat blanc ■ Zestes d'orange.

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble et fondre dans un cercle.

## Compote d'orange

■ 275g orange entier coupé très finement ■ 50g jus d'orange ■ 135g sucre semoule ■ 60g sucre semoule ■ 7,5g pectine.

1. Blanchir les oranges entières dans l'eau pendant 40 min, les couper finement.

2. Faire bouillir avec les autres ingrédients pendant 20 à 25 min.

## Biscuit chocolat

■ 60g blanc d'œuf ■ 40g sucre semoule ■ 25g amandes blanches en poudre ■ 50g farine ■ 50g blanc d'œufs ■ 10g confit d'orange concentré.

1. Monter les blancs d'œufs et le sucre.

2. Mélanger les autres ingrédients ensemble.

3. Mélanger avec le blanc monté.

4. Cuire en cercle à 220° pendant 8 min.

## Crèmeux à l'orange

■ 250g jus d'orange ■ 30g margarine Goldina ■ 12,5 Amidon ■ 75g sucre semoule ■ 30g jaunes d'œufs ■ 125g Goldina ■ 20g confit d'orange concentré ■ 35g masse gélatine ■ 30g branche d'orange confit.

1. Cuire tous les ingrédients ensemble sauf la 2ème partie de la margarine Goldina et la masse gélatine à 85° puis ajouter la margarine Goldina et la masse gélatine.

## Mousseux amande fleur d'orange

■ 150g crème à fouetter Vanoise ■ 150g lait ■ 90g amande en poudre ■ 40g sucre glace Vanoise ■ 45 g fleur d'orange ■ 50 g masse de gélatine ■ 150 g crème à fouetter Vanoise semi montée.

1. Au mixeur, Mélanger la crème à fouetter Vanoise avec le lait, l'amande, le sucre glace et le fleur d'orange puis ajouter la masse de gélatine.

2. Ajouter la branche d'orange et la crème montée.

## Confit d'orange concentré

■ 80 g zeste d'orange ■ 225 g jus d'orange ■ 25 g jus de citron ■ 150 g sucre semoule ■ 20 g zeste de citron.

1. Faire blanchir la branche d'orange 3 fois avec l'eau en changeant l'eau à chaque fois.

2. Mélanger avec les autres ingrédients sur feu très doux porter à ébullition pour 40 à 50 min.

## Masse de gélatine

■ 50g Gélatine Vanoise ■ 200g eau froide.

## Glaçage orange

■ 150g lait ■ 250g Glucose Vanoise ■ 90g masse de gélatine ■ 500g pâte à glacer blanche Vanoise ■ 500g glaçage neutre Vanoise ■ 10g colorant orangé.

## Montage

1. Travail sur 2 moules : 16 cm pour le premier montage et 18 cm pour le montage final.

2. Mettez le crèmeux orange en l'étalant un peu au milieu.

3. Verser dessus la compote orange et ajouter un peu de confit (branche d'orange).

4. Rajouter le crèmeux orange puis le crèmeux praliné et enfin le reste de crèmeux orange .

5. Déposer le biscuit chocolat et mettre dans le surgélateur pendant 40 min.

6. Verser la mousse de fleur d'orange dans le moule de 18 cm.





N°1  
*l'Artiste 2013*





# Pâtisserie

## Gâteaux Chez Nous

### Bacem Bahri

#### Crumble orange

■ 50g margarine La Délicieuse ■ 50g sucre ■ 50g farine ■ 50g amande ■ 25g zestes d'orange.

1. Mélanger tous les ingrédients puis cuire au four à 160 ° pendant 17 min.

#### Fond croquant orange

■ 200g crumble ■ 50g amandes effilé ■ 20g Désicroq.

1. Mélanger tous les ingrédients puis cuire dans un cercle de 18 cm de diamètre au four à 160 ° entre 18 et 20 min.

#### Crème orange

■ 90g œufs entiers ■ 12.5g jaunes d'œufs ■ 90g sucre semoule ■ 225g jus d'orange ■ 10g gélatine Vanoise (+50g d'eau) ■ 25g extrait orange ■ 80g Margarine Goldina ■ 3 zestes d'oranges.

1. Blanchir les oeufs et les jaunes avec le sucre.

2. Cuire avec le jus d'orange jusqu'à ébullition.

3. Incorporer la gélatine.

4. A environ 40° ,incorporer la margarine Goldina et mixer.

#### Chantilly Orange

■ 50g crème à fouetter Vanoise ■ 40g zeste d'orange ■ 100g sucre ■ 15g gélatine Vanoise (+50g eau) ■ 100g jus d'orange.

1. Porter à ébullition la crème à fouetter(300g) avec les zestes d'orange et le sucre.

2. Laisser infuser 10 min puis chinoiser sur la masse gélatine Vanoise.

3. Laisser refroidir à 15° environ et incorporer la crème à fouetter Vanoise.

#### Biscuit Joconde

■ 170g œufs ■ 100g poudre d'amande ■ 100g sucre ■ 35g farine ■ 50g blanc d'œuf ■ 35g sucre.

1. Cuire à 210° pour 8 min.

#### Glaçage orange

■ 150g sucre ■ 150g glucose Vanoise ■ 63g eau ■ 150g pâte à glacer blanche Vanoise ■ 100g lait concentré Vanoise ■ 15g Gélatine Vanoise (+60g eau) ■ 250g Glaçage neutre Vanoise ■ 10g colorant.

#### Montage

1. Dans un cercle de diamètre 20 cm déposer le fond croquant orange puis le crème chantilly orange.

2. Dans un cercle de diamètre 18 cm déposer la crème orange sanguine puis le biscuit Joconde.

3. Terminer avec la crème chantilly orange.

4. Glacer avec le glaçage orange.

5. Cercler avec des macarons..







Wissam Essouffi

# Pâtisserie Amoud

Recette pour un entremet  
de diamètre 20 / H. 5cm

## Croustillant

- 500g Croquant chocolat Blanc.

1. Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## Dacquoise orange

- 160g amandes en poudre ■ 160g sucre glace Vanoise ■ 35g Farine ■ 200g blancs d'œufs ■ 85g sucre semoule ■ 1 Zeste d'orange.

1. Mélanger tous les ingrédients secs ensemble et ajouter les zestes d'orange.

2. Monter le blanc avec le sucre en neige ferme.

3. Verser délicatement les ingrédients secs.

4. Etaler sur une plaque et cuire au four à 180° pendant 15mn.

## Crèmeux orange

- 250g jus orange ■ 5 jaunes d'œufs ■ 125 g sucre semoule ■ 5g gélatine Vanoise ■ 150g margarine Goldina.

1. Cuire comme anglaise puis incorporer sur lamargarine et mixer.

## Crèmeux chocolat

- 340g crème à fouetter Vanoise ■ 40g jaune d'œufs ■ 260g Pâte à glacer GOLD Vanoise ■ 10g Gélatine Vanoise.

1. Pocher la crème avec le jaune d'œuf à 80°.

2. Verser sur la pâte à glacer GOLD Vanoise puis ajouter le gélatine et mixer.

## Mousse orange

- 200g crème à fouetter Vanoise ■ 70g jus d'orange ■ 1 zeste orange ■ 70g jaune d'œuf ■ 35g sucre semoule ■ 200g cPâte à glacer Blanche Vanoise ■ 8g Gélatine Vanoise ■ 400g crème à fouetter Vanoise montée.

1. Faire une anglaise avec les cinq premiers ingrédients.

2. Incorporer sur la pâte à glacer blanche Vanoise et le gélatine et mixer.

3. A température ambiante rajouter la crème montée.

## Appareil pistolet blanc

- 200g Pâte à glacer blanche Vanoise ■ 200g beurre de cacao ■ Q.S colorant blanc.







Mahdi Brouk

# Pâtisserie Ezzeddine

## Croustillant orange

■ 500g croquant chocolat blanc ■ 3g Zeste d'orange.

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble.

## Crèmeux orange

■ 168g Jus d'orange ■ 4g Zeste d'orange ■ 60g Jaune d'œuf ■ 50g Sucre ■ 75g Margarine La Délicieuse ■ 5g Gélatine Vanoise.

1. Faire bouillir le jus, le lait et les zestes d'orange.

2. Fusionner les jaunes d'œufs et le sucre.

3. Pocher l'ensemble à 82/85.

4. Ajouter la gélatine puis la margarine la Délicieuse.

## Dacquoise amande à l'orange

■ 135g Blanc d'œuf ■ 56g Sucre ■ 105g Amandes en poudre ■ 105g Sucre glace Vanoise ■ 3g Zeste d'orange.

1. Monter les blancs serré avec le sucre.

2. Ajouter l'amande, le sucre glace Vanoise et les zestes d'orange.

## Mousse chocolat

■ 100g lait ■ 100g crème liquide ■ 20g sucre ■ 40 g jaune d'œuf ■ 270g Pâte à glacer Gold Vanoise ■ 340g crème à fouetter Vanoise monté.

1. Faire une anglaise, ajouter sur la pâte à glacer Gold.

2. Ajouter la crème montée.

## Glaçage chocolat orange

■ 200g Crème liquide ■ 200g Glucose Vanoise ■ 100g sucre ■ 250g Pâte à glacer Gold Vanoise ■ 250g Lait concentré Vanoise ■ 75g Masse gélatine ■ 200g Glaçage neutre Vanoise ■ Q.S Colorant orangé.

1. Faire bouillir l'eau, le glucose Vanoise, le sucre.

2. Verser sur la couverture au lait puis mixer.

3. Ajouter le lait concentré Vanoise, la masse gélatine le glaçage neutre Vanoise et le colorant orangé.







Sofiene Dhouibi

# Pâtisserie Souissi

## Biscuit Gianduja cacao

■ 23g cacao en poudre ■ 75g farine ■ 3g sel ■ 95g sucre semoule ■ 70g Goldina ■ 95g noisette ■ 13g zeste d'orange ■ 126g pâte Gianduja.

1. Faire un sablage en mélangeant le cacao, la farine, le sel, le sucre et la margarine Goldina.
2. Cuire en 180° pendant 10 min.
3. Laisser refroidir.
4. Ajouter ensuite la noisette, les zestes d'orange et la pâte gianduja.

## Gianduja orange

■ 176g Giandujalait ■ 5g Gélatine Vanoise ■ 710g Crème à fouetter Vanoise ■ 67g zestes d'orange ■ 40g Pâte à glacer Gold.

1. Chauffer la crème à fouetter et les zestes d'orange jusqu'à ébullition puis les chinoiser.
2. Verser le mélange sur le gianduja et la pâte à glacer gold.
3. Ajouter ensuite la gélatine.

## Gelé d'orange

■ 300g jus d'orange ■ 80g sucre ■ 5g pectine ■ 20g sucre.

1. Cuire comme anglaise puis incorporer sur la chauffer jusqu'à ébullition le jus d'orange et le sucre.
2. Ajouter ensuite la deuxième moitié de sucre avec la pectine.

## Biscuit sans farine

■ 72g cacao en poudre Vanoise ■ 255g sucre ■ 144g jaune d'œufs ■ 256g Blanc d'œufs.

1. Battre les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre.
2. Battre les blancs d'œufs avec la deuxième partie du sucre.
3. Verser le cacao en poudre Vanoise sur le blanc monté.
4. Ajouter le jaune monté.

## Glaçage

■ 100g sucre ■ 200g Eau ■ 25g sucre ■ 250g Pâte à glacer GOLD ■ 5g pectine ■ 75g eau ■ 75g crème à fouetter Vanoise.

1. Chauffer un peu le sucre avec l'eau puis ajouter la pectine et la deuxième partie du sucre.
2. Mettre sur feu jusqu'à ébullition.
3. Verser le mélange sur la pâte à glacer GOLD Vanoise.
4. Ajouter l'eau et la crème fraîche.







Abderaouf Briki

# Pâtisserie La Pergola

## Crème à l'orange

■ 1/2 litre jus d'orange ■ 200g La Délicieuse ■ 1 Zeste d'orange ■ 6 jaunes d'œufs ■ 75g sucre semoule.

1. Réduire le jus d'orange frais de moitié.
2. Mélanger 250 g d'orange avec 50 g de sucre, la margarine la Délicieuse et le zeste d'orange.
3. Faire chauffer au bain marie doucement pour faire fondre le beurre.
4. Ajouter la gélatine puis la margarine la Délicieuse. Incorporer les œufs blanchis avec le sucre semoule.
5. Cuire à 85° jusqu'à épaississement.
6. Réserver au réfrigérateur.

## Crème citron

■ 1/10 litre de jus citron ■ 130g sucre semoule ■ 130g La Délicieuse ■ 10g Gélatine Vanoise ■ 4 jaunes d'œufs.

1. Mélanger le citron avec la margarine La Délicieuse.
2. Faire chauffer au bain marie doucement pour faire fondre la margarine.
3. Incorporer les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre.
4. Cuire à 75°.
5. Ajouter la masse de gélatine
6. Réserver au réfrigérateur.

## Pâte crumble

■ 200g farine ■ 100g sucre semoule ■ 100g margarine La Délicieuse ramolie.

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Cuire à 200° pour 30 min.

## Glaçage

■ 500g d'eau ■ 20 pictine ■ 125g sucre ■ 400g sucre ■ 33g glucose Vanoise.

1. Faire chauffer l'eau à 50°.
2. Mélanger à sec la pectine et les 125 g de sucre puis l'incorporer progressivement au fouet dans l'eau tiède.
3. Incorporer ensuite le sucre restant et le glucose puis porter le tout à ébullition.
4. Chinoiser, filmer au contact.
5. Laisser refroidir.
6. Conserver au réfrigérateur à 4°.







*Desicroq*



  
**Marguerite**  
*parce que votre art exige le meilleur*

*Préparation pour  
Florentin et Nougatine*



# Fourrage Fruit



**fruffi**  
be inspired by fruit

- Riche en fruits / غنية بالفاكهة
- Prêt à l'emploi / جاهزة للاستعمال
- Déclinable à l'infini / سهلة في التصرف
- Existe en plusieurs parfums / متوفر في عدة نكهات





# حلويات لابيرجولا



عبد الرؤوف بريكي

## عجين كرمبل

200 غ دقيق القمح ■ 100 غ سكر ■ 100 غ مرجرين اللذيذة.

1. قم بخلط جميع المكونات ثم قم بالطهي في 200 درجة لمدة 30 دقيقة.

## التثليج

500 غ ماء ■ 20 غ بكتين ■ 125 غ سكر ■ 100 غ سكر ■ 33 غ شراب الجلوكوز فنواز.

1. قم بتسخين الماء الى 50 درجة.

2. قم بخلط البكتين مع 125 غ من السكر ثم اضع اليهم تدريجيا الماء الدافئ.

3. اضع كمية السكر المتبقية و شراب الجلوكوز فنواز و قم بالتغلية.

4. قم بالتصفية ثم بتغطيتها.

5. اتركها تبرد في 4 درجات.

## كريم البرتقال

½ لتر عصير البرتقال ■ 50 غ سكر ■ 200 غ مرجرين اللذيذة ■ 1 بشر قشور البرتقال ■ 75 غ سكر.

1. قم بخلط عصير البرتقال مع 50 غ من السكر، مرجرين اللذيذة و قشور البرتقال.

2. ضع الخليط في حمام ماري لاذابة المرجرين.

3. اضع البيض مع السكر.

4. قم بالطهي في 85 درجة حتى يتخثر.

5. احفظه في المبرد.

## كريم الليمون

1/10 لتر عصير الليمون ■ 130 غ سكر ■ 130 غ مرجرين اللذيذة ■ 10 غ جيلاتين فنواز ■ 4 صفار البيض.

1. قم بخلط عصير الليمون مع مرجرين اللذيذة.

2. قم بالتسخين في حمام ماري لاذابة المرجرين.

3. اضع صفار البيض المخفوقة مع السكر.



# حلويات الكوشة



سفيان الذويبي

## جلي البرتقال

300 غ عصير البرتقال ■ 80 غ سكر ■ 5 غ بكتين ■ 20 غ سكر.

1. قم بالتسخين حتى الغليان عصير البرتقال و السكر.

2. اضع الكمية الثانية من السكر و البكتين.

## بسكويت من دون دقيق القمح

72 غ مسحوق الكاكاو فنواز ■ 255 غ سكر ■ 144 غ أصفر البيض ■ 256 غ أبيض البيض.

1. قم بخفق صفار البيض مع نصف كمية السكر.

2. قم بخفق أبيض البيض مع الكمية الثانية من السكر.

3. قم بسكب مسحوق الكاكاو فنواز مع أبيض البيض المخفوق.

## التغليف

100 غ سكر ■ 200 غ ماء ■ 25 غ سكر ■ 250 غ قراص عجينة التثليج قولد ■ 5 غ بكتين ■ 75 غ ماء ■ 75 غ كريمة للخفق فنواز.

1. قم بتسخين السكر و الماء ثم أضف البكتين و الكمية الثانية من السكر.

2. ضع الخليط على النار حتى الغليان.

3. قم بسكب الخليط على عجينة التثليج قولد فنواز.

4. اضع الماء و كريمة للخفق فنواز.

## بسكويت جواندوجا الكاكاو

23 غ مسحوق الكاكاو فنواز ■ 75 غ دقيق القمح ■ 3 غ ملح ■ 95 غ سكر ■ 70 غ مرغرين قولدينا ■ 95 غ بوفريوة ■ 12 غ قشور البرتقال ■ 126 غ عجينة الجواندوجا.

تحصل على سابلې بخلط مسحوق الكاكاو ، دقيق القمح، الملح، السكر و مرغرين قولدينا.

1. قم بالطهي في 180 درجة لمدة 10 دقائق.

2. اتركه يبرد.

3. اضع البوفريوة، قشور البرتقال و عجينة الجواندوجا.

## جواندوجا البرتقال

176 غ حليب جواندوجا ■ 5 غ جيلاتين فنواز ■ 710 غ كريمة للخفق فنواز ■ 76 غ قشور البرتقال ■ 10 غ أقراص عجينة التثليج قولد.

1. قم بتسخين كريمة للخفق و قشور البرتقال حتى الغليان ثم قم بالتصفية.

2. اسكب الخليط على الجواندوجا و عجينة التثليج قولد.

3. اضع فيما بعد الجيلاتين.





# حلويات العالم



مهدي بروك

## موس الشكلاطة

100 غ حليب ■ 100 غ كريم سائلة ■ 20 غ سكر ■ 40 غ صفار البيض ■ 170 غ عجينة التثليج قولد فنواز ■ 340 غ كريمة للخفق فنواز المخفوقة.

1. قم بتحضير كريم انجليزية، أسكبها على عجينة التثليج قولد فنواز.  
2. اضع الكريم المخفوقة.

## تثليج الشكلاطة البرتقال

200 غ كريم سائلة ■ 200 غ شراب الجلكوز ■ 100 غ سكر ■ 250 غ عجينة التثليج قولد فنواز ■ 250 غ حليب مركز فنواز ■ 75 غ كتلة الجيلاتين ■ 200 غ جال التلميع الشفاف فنواز.

## الطبقة المقرمشة

500 غ كروكون الشكلاطة البيضاء ■ 3 غ بشر قشور البرتقال.  
قم بخلط المكونات.

## كريم البرتقال

168 غ عصير البرتقال ■ 4 غ قشور البرتقال ■ 60 غ أصفر البيض ■ 50 غ سكر ■ 75 غ مرجرين اللذيذة ■ 5 غ جيلاتين فنواز.

1. قم بتغلية عصير البرتقال، الحليب و بشر قشور البرتقال.  
2. قم بخلط صفار البيض مع السكر.  
3. اضع الجيلاتين ثم مرجرين اللذيذة.

## داكواز اللوز بالبرتقال

135 غ أبيض البيض ■ 56 غ سكر ■ 105 غ مسحوق اللوز ■ 105 سكر محور فنواز ■ 3 غ قشور البرتقال.

1. قم بخفق بياض البيض مع السكر.  
2. اضع اللوز، السكر محور فنواز و بشر قشور البرتقال.





# حلويات أمود



وسام الصوفي

## كريم الشكلاطة

340 غ كريمة للخفق فنواز ■ 40 غ صفار البيض ■ 260 غ عجينة التثليج قولد فنواز ■ 10 غ جيلاتين فنواز.

1. قم بتسخين الكريم مع صفار البيض في 80 درجة.

2. قم بسكب الخليط على عجينة التثليج قولد فنواز ثم اضع الجيلاتين وقم بالخفق.

## موس البرتقال

200 غ كريمة للخفق فنواز ■ 70 غ عصير البرتقال ■ 1 بشر قشور البرتقال ■ 70 غ صفار البيض ■ 35 غ سكر ■ 200 غ عجينة التثليج البيضاء فنواز ■ 8 غ جيلاتين فنواز ■ 100 غ كريمة للخفق فنواز المخفوقة.

1. قم بتحضير كريم انجليزية بالخمس مكونات الاولى.

2. اضع عجينة التثليج البيضاء و الجيلاتين و قم بالخفق في درجة حرارة الغرفة اضع الكريم المخفوقة.

## خليط الرش الأبيض

200 غ عجينة التثليج الأبيض فنواز ■ 200 غ زبدة الكاكاو ■ الكمية اللازمة من الملون الابيض.

## الطبقه المقرمشة

500 غ كروكان الشكلاطة البيضاء.

1. تحصل على التماسك المرغوب بتعديل الحرارة.

## داكواز البرتقال

160 غ مسحوق اللوز ■ 160 غ سكر محور فنواز ■ 35 غ دقيق القمح ■ 200 غ أبيض البيض ■ 85 غ سكر ■ 1 بشر قشور البرتقال.

1. قم بخلط جميع المكونات الجافة مع قشور البرتقال.

2. قم بخفق أبيض البيض مع السكر الى درجة البياض.

3. قم بسكب خليط المكونات الجافة.

4. قم ببسط الخليط على صفيحة و قم بالطهي في 180 درجة لمدة 15 دقيقة.

## كريم البرتقال

250 غ عصير البرتقال ■ 5 صفار البيض ■ 125 غ سكر ■ 5 غ جيلاتين فنواز ■ 150 مرغرين اللذيذة.

1. قم بالطهي مثل كريم انجليزية ثم اضع اليها المرغرين و قم بالخلط.



# حلويات المربطبات عندنا



باسم بحري

## شانتلي البرتقال

50 غ كريمة للخفق فنواز ■ 40 غ بشر قشور البرتقال ■ 100 غ سكر ■ 15 غ جيلاتين فنواز (+50 غ ماء) ■ 100 عصير البرتقال.

1. قم بتغلية كريمة للخفق فنواز (300 غ) مع بشر قشور البرتقال و السكر.

2. اتركها لمدة 10 دقائق ثم قم بتصفيتها مع كتلة الجيلاتين.

3. اتركها تبرد في 15 درجة تقريبا ثم اضع كريمة للخفق فنواز.

## بسكويت جوكوند

170 غ بيض ■ 100 غ مسحوق اللوز ■ 100 غ سكر ■ 35 غ دقيق القمح ■ 50 غ أبيض البيض ■ 35 غ سكر.

1. قم بالطهي في 210 درجة لمدة 8 دقائق.

## تثليج البرتقال

150 غ سكر ■ 150 شراب الجلوكوز فنواز ■ 63 غ ماء ■ 150 غ عجين التثليج البيضاء فنواز ■ 100 غ حليب مركز فنواز ■ 15 غ جيلاتين فنواز (+ 60 غ ماء) ■ 250 غ جال التلميع الشفاف فنواز ■ 10 غ ملون.

## الإعداد

1. في دائرة بقطر 20 صم ضع الطبقة المقرمشة ثم كريم شانتلي البرتقال.

2. في دائرة بقطر 18 صك ضع كريم البرتقال ثم بسكويت جوكوند.

3. أكمل بكريم شانتلي البرتقال.

4. قم بالتثليج بواسطة تثليج البرتقال.

## كرمبل البرتقال

50 غ مرغرين اللذيذة ■ 50 غ سكر ■ 50 غ دقيق القمح ■ 50 غ مسحوق اللوز ■ 25 غ بشر قشور البرتقال.

1. قم بخلط جميع المكونات ثم قم بالطهي في الفرن في 160 درجة لمدة 17 دقيقة.

## الطبقة المقرمشة

200 غ كرمبل ■ 50 غ لوز ■ 20 غ ديزيكروك.

1. قم بخلط جميع المكونات ثم قم بالطهي في دائرة بقطر 18 صم في فرن في 160 درجة لمدة 18 الى 20 دقيقة.

## كريم البرتقال

90 غ بيض ■ 12.5 غ صفار البيض ■ 90 غ سكر ■ 225 غ عصير البرتقال ■ 140 غ جلاتين فنواز (+50 ماء) ■ 25 غ روح البرتقال ■ 80 غ مرغرين قولدينا ■ 3 قشور البرتقال.

1. قم بخلط البيض و صفار البيض مع السكر حتى البياض.

2. قم بالطهي مع البرتقال حتى الغليان.

3. اضع الجيلاتين.

4. في 40 درجة اضع مرغرين قولدينا ثم قم بالخلط.





N°1  
المبدع 2013



# حلويات الجواهر



عبد الباسط بن رجب

## موس اللوز بنكهة البرتقال

150 غ كريمة للخفق فنواز ■ 150 غ حليب ■ 90 غ مسحوق اللوز ■ 40 غ سكر محور فنواز ■ 45 روح البرتقال ■ 50 غ كتلة الجيلاتين ■ 150 غ كريمة للخفق فنواز نصف مخفوقة.

1. في الخلاط الكهربائي قم بخلط كريمة للخفق فنواز مع الحليب ، مسحوق اللوز، السكر محور فنواز و روح البرتقال ثم اضع كتلة الجيلاتين..

2. أضف بشر البرتقال و كريمة الخفق فنواز المخفوقة.

## معجون البرتقال المركز

80 غ بشر قشور البرتقال ■ 225 غ عصير البرتقال ■ 150 غ سكر ■ 20 غ بشر قشور الليمون.

1. قم بغسل قشور البرتقال في الماء 3 مرات مع تبديل الماء في كل مرة.

2. قم بالخلط مع المكونات الاخرى.

## كتلة الجيلاتين

50 غ جيلاتين فنواز ■ 200 غ ماء بارد.

## تثليج البرتقال

150 غ حليب ■ 250 غ شراب الجلوكوز فنواز ■ 90 غ كتلة الجيلاتين ■ 500 غ أقراص عجينة التثليج البيضاء فنواز ■ 500 غ جال التلميع الشفاف فنواز ■ 10 غ ملون برتقالي.

## الإعداد

يكون الاعداد على قالبين : 16 صم للاعداد الأول و 18 صم للاعداد النهائي.

1. ضع كريم البرتقال مع بسطه قليلا في الوسط.

2. ضع من فوقة كومبوت البرتقال و اضع اليه معجون البرتقال.

3. ضع مجددا كريم البرتقال ثم كريم البرالييني و أخيرا ما تبقى من كريم البرتقال.

4. ضع بسكويت الشكلاطة ثم اتركها في آلة التبريد لمدة 40 دقيقة.

5. قم بسكب موس بنكهة البرتقال في قالب 18 صم.

## الطبقة المقرمشة

500 غ خليط كروكان الشكلاطة البيضاء المقرمش ■ بشر قشور البرتقال.

1. قم بخلط جميع المكونات و ضع الخليط في دائرة.

## كومبوت البرتقال

275 غ قطع برتقال ■ 50 غ عصير البرتقال ■ 135 غ سكر ■ 60 غ سكر ■ 7.5 غ الغشاء المشطي.

1. ضع البرتقال في الماء لمدة 40 دقيقة ثم قم بتقسيمها الى قطع.

2. ضعها مع باقي المكونات لكي تغلي لمدة 20 الى 25 دقيقة.

## بسكويت الشكلاطة

60 غ أبيض البيض ■ 40 غ سكر ■ 25 غ مسحوق اللوز ■ 50 غ دقيق القمح ■ 50 غ أبيض البيض ■ 10 معجون البرتقال المركز.

1. قم بخفق أبيض البيض مع السكر.

2. قم بخلط المكونات الأخرى و أضف اليها خليط أبيض البيض المخفوق مع السكر.

3. قم بالطهي في دائرة في 220 درجة لمدة 8 دقائق.

## كريم البرتقال

250 غ عصير البرتقال ■ 30 غ مرغرين قولدينا ■ 12.5 غ نشاء الذرة فنواز ■ 75 غ سكر ■ 30 غ أصفر البيض ■ 125 غ مرغرين قولدينا ■ 20 غ معجون البرتقال المركز ■ 35 غ كتلة الجيلاتين ■ 30 غ عود البرتقال.

1. قم بطهي جميع المكونات ما عدى الكمية الثانية من مرغرين قولدينا و الجيلاتين.

2. في 85 درجة اضع مرغرين قولدينا و الجيلاتين.

## كريم البرالييني

25 غ حليب ■ 45 غ سكر محور فنواز ■ 90 غ عجينة البوفريوة ■ 50 غ عجينة التثليج قولد فنواز ■ 25 غ كتلة الجيلاتين.

1. قم بالطهي على شكل كريم.

## ب.ق : كيف كانت بداياتك في عالم الحلويات و لماذا اخترت هذه المهنة ؟

بدأ المشوار حين لم أتحصل على البكالوريا حيث توجهت إلى عالم الحلويات الذي نصحتني به أحد المقربين و العارفين بهذا الميدان. قمت بتكوين في الحلويات في مدرسة خاصة و تحصلت على شهادة سنة 2003 . ثم أكملت تكويني بعدة تربصات مكنتني من توسيع معارفي في ميدان الحلويات و إكتساب الخبرة اللازمة.

## ب.ق : كيف كان مسارك المهني ؟

بعد أن أكملت التكوين و التربصات، باشرت سريعا مهنة الحلواني. في البداية بدى لي الأمر على غاية من الصعوبة بحكم المسؤولية الجديدة، لكن ثقتي بنفسي و شغفي بالحلويات دفعني إلى الأمام مما مكنتني من كسب خبرة 10 سنين إلى حد الآن.

## ب.ق : لماذا اخترت "حلويات الجواهر" ؟

إشتغلت في 3 محلات مرطبات قبل الإلتحاق بحلويات الجواهر التي تجمعتني بصاحبها السيد حمدة شاهد علاقة جد طيبة منذ أن كنا نشتغل معا في محل آخر. فقد منحني ثقته و ساندني بتوفير كل مقومات النجاح في العمل إضافة إلى عامل الراحة النفسية مما حول لي الإستمرار في العمل طيلة 7 سنين.

## ب ق : كيف كانت مشاركتك في مسابقة المبدع 2013 ؟

في البداية كنت مترددا حول المشاركة لإنعدام ثقافة المسابقة في ميدان الحلويات في تونس، لكن في الأخير قررت المشاركة بقناعة أن الفائزة حاصلة و ليس هناك ما أخشاه. عند مشاركتي إنبهرت بمركز التكوين، بحرفية العمل التنظيمي و بجدية المسابقة. تمكنت من الترشح للدور الموالي مما كون لدي رغبة شديدة في مواصلة المسابقة إلى النهاية.

## ب ق : ماذا إكتسبت من المسابقة ؟

مكنتني المسابقة من الإلتقاء و معرفة العديد من الزملاء في ميدان الحلويات الذي يجمعنا فيه نفس الطموحات.

بالمناسبة أتقدم لهم بالشكر لمساندتي و لن أنسي ذلك الكم الهائل من رسائل التهنتة التي بلغتني عند فوزي بالمسابقة.

الذي يبرهن على العلاقات الجيدة المقامة بفضل هذه المسابقة.

تمكنت أيضا من تحسين معارفي في الميدان بفضل نصائح أعضاء لجنة التقييم، مشاركة الخبرات مع المتسابقين، البحث و التمرين على الوصفات .

فقد كنت قبل المشاركة في كل دور أقوم بتجربة العديد من الوصفات حول محاور المسابقة و أضعها في واجهة المحل و أرصد تعاليق الحرفاء لإدخال بعض التحسينات فيها .

## ب ق : ماهو طموحك ؟

أن أواصل التعلم، أحسن أكثر قدراتي في ميدان الحلويات و متابعة الإبتكارات و الأفكار الجديدة التي تعد مفاتيح النجاح في مثل هذه المهنة.

## ب ق : رأيك في منتوجات شركة سي أس أم جياس ؟

سي أس أم جياس توفر لنا عائلة منتوج شاملة و متكاملة ذات جودة عالية تتماشى مع متطلبات الحلواني و تناسب أفكاره. ننتظر دائما الجديد مع سي أس أم جياس الذي عودتنا به.



# مقابلة مع الفائز

حائز على لقب "الفنان 2013"، أظهر مخزونه و إمكانياته الكبيرة من بين 60 مشارك في النسخة الثانية من المسابقة. بـسيون قورموند حاورت لكم عبد الباسط بن رجب لإطلاعكم على مساره المهني، شغفه بمهنة الحلواني و ليحدثنا عن تجربته في مسابقة "المبدع".



# الترتيب النهائي لمسابقة "المبدع 2013"

الميدالية الذهبية : الشاف عبد الباسط بن رجب ، متجر حلويات "الجواهر"  
الميدالية الفضية : الشاف باسم البحري، متجر حلويات "المرطبات عندنا"  
الميدالية البرنزية : الشاف وسام الصوفي ، متجر حويات "أمود"

المرتبة الرابعة : الشاف مهدي بروك ، متجر حلويات "العالم"  
المرتبة الخامسة : الشاف سفيان الذويبي ، متجر حلويات "الكوشة"  
المرتبة السادسة : الشاف عبد الرؤوف البريكي ، متجر حلويات "البارقولا"

الفائز السعيد بهذه المسابقة تحصل على صك بقيمة أربعة آلاف دينار.

في النهاية نتوجه بالشكر إلى كافة المشاركين في المسابقة للشجاعة التي أظهروها بقبولهم المشاركة و أن يقع تقييم آدائهم، لتضحيات العديد منهم الذين حضروا من كامل أنحاء البلاد مدفوعين بحبهم و شغفهم للمهنة.

شكرا للمبدعين ، سي أس أم جياس ستواصل دعمكم في مهمتكم النبيلة، كما تشكركم لهذه التجربة الرائعة و تضرب لكم موعدا قريبا للنسخة القادمة.







السيد عبد المجيد البجاوي وجّه خطاب مساندة "للحلوانيين الشجعان" متمنيا لهم حظا موفقا في حياتهم المهنية.

أخيرا السيد محمد المسعدي أكد على مهمة الحلوانيين في النهوض بقطاع الحلويات في تونس خاصة و أن الإمكانيات متوفرة بفضل الملتقيات و التظاهرات، توفر المعلومة و دعم شركة سي أس أم جياس لبلوغ هذا الهدف.

حان الموعد المنتظر : الإعلان عن النتائج. أعلنت لجنة التقييم عن النتائج النهائية بترتيب تنازلي.

رافق الإعلان عن الفائز بالنسخة الثانية من مسابقة "الفنان" العديد من المشاعر و التشويق. تحت تصفيق كبير، أعلنت لجنة التقييم على فوز الشاف عبد الباسط بن رجب بلقب المبدع 2013 متقدما بذلك على الشاف باسم البحري و الشاف وسام الصوفي أصحاب المراكز الثانية و الثالثة.

قبل الإعلان عن النتائج، أخذ أعضاء لجنة التقييم الكلمة متوجهين فيها إلى المتسابقين و الحضور.

السيد نبيل الركباني توجه بالشكر إلى "نخبة المسابقة" لمجهودهم و تضحياتهم طيلة الإختبارات مبرهنين بذلك على شغفهم الكبير لمهنة الحلواني.

من جهته أبرز السيد حاتم شيحة شعوره بالفخر بهذه التجربة التي مكنتهم من معرفة حلوانيين من كامل تراب الجمهورية مؤكدا على المستوى العالي لدى المتسابقين.

أخيرا، وسام الصوفي أنجز بدوره حلوى متكونة من طبقة الفواكه الجافة المقرمشة، دكاواز البرتقال، كريم البرتقال، كريم الشكلاطة و موس البرتقال.



جاء موعد التذوق أين مرّ فيه المتسابقون الواحد تلو الآخر أمام لجنة التقييم حاملين البطاقة التقنية لحلوياتهم لتقديمها و تعلييل إختياراتهم.



إضافة إلى تماسك الحلوى، تناسق الأذواق و تماشيها مع محور المسابقة، الإبتكار و أصالة الوصفة كانا أيضا من العناصر المحددة للترتيب النهائي.

قضت لجنة التقييم فترة طويلة للتذوق و التقييم لإسناد العلامة النهائية بالإعتماد على جدول التقييم.





بالنسبة إلى سفيان الذويبي، قام بتحضير نوعين من البسكويت :  
جوندوجا الكاكاو و بسكويت من دون دقيق القمح مع معجون  
البرتقال و تثلج الحليب.



من جهته، أنجز عبد الرؤوف البريكي خليط من كريم البرتقال و  
القراص مع عجينة الكرمبل و تثلج شفاف.



عبد الباسط بن رجب قام بتحضير حلوى متكونة من عدة  
طبقات : طبقة القوارص المقرمشة، معجون البرتقال، بسكويت  
الشكلاطة من دون دقيق القمح ، كريم البرتقال، كريم برالييني،  
موس اللوز بروح البرتقال مع تثلج البرتقال.



مهدي بروك قام بتحضير حلوى من البرتقال و الشكلاطة  
متكونة من طبقة البرتقال المقرمشة في القاعدة، كريم البرتقال،  
داكواز اللوز و البرتقال، موس الشكلاطة مغطات بتثلج من  
الشكلاطة و البرتقال.



باسم البحري بدوره أنجز حلوى تتكون من من طبقة البرتقال  
المقرمشة في القاعدة، من فوقها طبقة من شانتيي البرتقال و  
بسكويت جوكوند و مغلقة بتثلج البرتقال.



بعد الإعلان عن النتائج من قبل لجنة التقييم، تمكّنًا من معرفة المرشحين . 6 متسابقين ترشحوا للدور النهائي الذي دار في بداية شهر ديسمبر مع تمكينهم من أسبوعين راحة للإعداد لمعرفة من سيكون "المبدع 2013".



المرطبات بالجبين الأبيض تتميز بتركيبتها الناعمة و سريعة الذوبان و بطعمها الطازج. يستعمل في العديد من الوصفات : بالعجين أو من دونها - على طريقة الشيزكايك أو حلوى الجبن الأبيض، خفيفة أو بطعم الشكلاطة ....

أمام تنوع الإختيارات، لم تكن مهمة المتسابقين سهلة حيث إختار كل منهم نوع من الجبن بطعم مختلف عن البقية : ماسكروني، موزاريللا، ريكوتا... في الأخير لقد قدموا أفضل ما لديهم لتقديم أعمال رائعة و شهية.

## الدور النهائي

بعد أسابيع عديدة من المسابقة، حان موعد الدور النهائي المرتقب. المتسابقين الستة المتبقين سيتنافسون في آخر إختبار لمحاولة كسب لقب "الفنان 2013".

جمع الدور النهائي الحلوانيين الآتي ذكرهم :



بالإضافة إلى أعضاء لجنة التقييم الإعتياديين و الحاضرين طيلة الجولات السابقة : السادة نبيل ركباني، حاتم شبيحة و عبد المجيد الركباني، فقد وقع تدعيم هذه المجموعة بالسيد محمود المسعدي كعضو رابع في لجنة التقييم للدور النهائي.



لدى المتسابقين 5 ساعات لإنجاز حلويات بإستعمال القوارص مع التقديم. فقد أظهروا طاقاتهم الإبداعية و قدرتهم على الإبتكار لنيل رضا لجنة التقييم و لضمان مكان في منصة التتويج.

- **مهدي بروك** : شاف حلواني بمحل مرطبات "العالم" بالقيروان.
- **باسم البحري** : شاف حلواني و مالك محل مرطبات " الحلويات عندنا" بصفاقس.
- **عبد الرؤوف البريكي** : شاف حلواني بمحل مرطبات "البارقولا" بتونس.
- **عبد الباسط بن رجب** : شاف حلواني بمحل مرطبات "الجواهر" بسوسة.
- **سفيان الذويبي**: شاف حلواني بمحل مرطبات "الكوشة" بنابل.
- **وسام الصوفي** : شاف حلواني و مالك محل مرطبات " أمود" بالقيروان.



# الطريق إلى النهائي

جمع الربع النهائي 30 متسابق موزعين على 6 مجموعات متكونة من 5 متسابقين حول محور : "الواحة" مرطبات بالتمر.



تشتهر البلاد التونسية بالتنوع النوعية الممتازة للتمر المتأني من الجنوب التونسي مملكة واحات التمر. وبسبب إحتوائها على كمية كبيرة من السكر، يمكن للتمر إستعماله في إنجاز الحلويات و منها كانت فكرة إستغلال هذا المنتج في وصفات تمثل محور الإختبار في الربع النهائي.

إنجاح مرطبات بالتمر ليس بالأمر الهين. المتسابقين وجدوا أنفسهم إزاء تحدي صعب : كيف يمكن التحكم في المذاق الحلو للتمر للحصول على مرطبات ذات جودة عالية.

النتائج كانت مبهرة، فقد أظهر المتسابقون طاقاتهم الإبداعية من خلال حلويات شهية جمعت بين المذاق الحلو - المتوازن في غالب الأحيان- و الزينة الأنيقة جاعلين بذلك لجنة التقييم أمام مهمة صعبة : إختيار أحسن الحلويات.

ياكتمال الجولات الستة، أنزل الستار حول المترشحين للدور المقبل ، 12 متسابق سيتنافسون حول محور إختبار جديد قبل بلوغ الدور النهائي.

دار النصف النهائي على مدى جولتين تضم كل واحدة 6 مشاركين. في هذا الدور طلب من المتسابقين إنجاز حلويات بإستعمال الجبن الأبيض مع ترك حرية إختيار نوعية الجبن. كما وقع تكليف المتسابقين بتقديم البطاقة التقنية للحلويات المنجزة.

إنطلق الدور الأول من التصفيات في بداية شهر أبريل 2013 حول محور : كريم الحلويات.

تعتبر كريم الحلويات أساسية إذ تتواجد في العديد من الوصفات في الحلويات مما جعل المتسابقين أمام إنجاز العديد من الإختيارات : الشو ، التارت ، حلوى الفراولة كما لانسى تفرعاتها من الكريم موسلين، الخفيفة، ديلومات و غيرها ...



مثلت المسابقة لأغلبية المشاركين تجربة أولى حيث لم تكن مؤهلات المتسابقين في حد ذاتها موضوع تقييم بالنسبة للجنة التحكيم، بل هي تركيبة من الزاد المعرفي و المؤهلات لتقديم عمل يشد الإنتباه في الجانب المرئي مع التأكيد على أن تناسق النكهات و الذوق يعد النقطة الأساسية.

بعد 14 جولة من المنافسة، إنتهى الدور الأول بترشح 30 متسابق للدور الربع النهائي. قدم المترشحون أعمال فنية رائعة و أظهروا قدرات عالية في الصبر، التحكم في الضغط النفسي و العمل المنجز الدقيق.

دخلت المسابقة فيما بعد في فترة راحة بحلول شهر رمضان على أن تعود في شهر سبتمبر مع الدور ربع النهائي.

مثلت هذه الفترة من الراحة للمترشحين فرصة للتحضير و للقيام بالعديد من الإختبارات حتى الحصول على "الوصفة الراجعة".



# مسابقة المبدع 2013

بعد نجاح النسخة الأولى من مسابقة "المبدع" أول مسابقة موجهة لحرفيي قطاع الحلويات في تونس، قامت شركة سي أس أم جياس بإعادة التجربة وذلك بإطلاق النسخة الثانية من المسابقة في شهر أفريل 2013.



تمثل هذه المسابقة تجربة فريدة من نوعها في تونس، إذ لاقت إستحسان جميع الحرفيين. فهي تهدف إلى تشجيع الإبتكار و الجودة في ميدان الحلويات، نسعى من خلاله إلى تحضير جيل قادر على رفع راية البلاد عاليا و حسن تمثيلها في المسابقات العالمية .

ضمّت هذه النسخة الثانية، 60 متسابق محترفين من كامل أنحاء البلاد التونسية يتنافسون حول سلسلة من الإختبارات.

الطريق نحو النهائي ليس سهلا، و لبلوغه، على المتسابقين أن يظهروا إمكانياتهم، القدرة على الإبداع، معارفهم الفنية و قدرتهم على التأقلم مع جميع الوضعيات.

■ السيد نبيل الركباني : عضو مستشار في فرع تونس للجمعية العالمية للمأكولات " سلسلة روتيسور".

■ السيد عبد المجسد البجاوي : مكوّن في ميدان الحلويات.

■ السيد حاتم شيحة : مكوّن في الحلويات في مركز التكوين في تقنيات الفندقية و الحلويات بالسّومر.

لضمان مزيد من الشفافية ، قامت شركة سي أس أم جياس بإستدعاء لجنة تقييم مستقلة حيادية و موضوعية تتكون من محترفين في قطاع الحلويات :



# الفهرس

- 42 ..... مسابقة المبدع 2013
- 41 ..... الطريق إلى النهائي
- 40 ..... الدور النهائي
- 36 ..... مقابلة مع الفائز
- 34 ..... الوصفات

# Les Croquants

## مجموعة الكروكان



Pralin • Pistache • Spéculoos  
Chocolat Blanc • Caramel Fleur de sel

  
**Marguerite**  
parce que votre art exige le meilleur

### Pâte chocolatée et croustillante

- Une texture croustillante à tous vos créations •  
يعطي لحلوياتكم تماسك مقرمش
- Qualité constante pour vos entremets •  
يضمن لكم دائما نفس الجودة لحلوياتكم
- Une pointe d'originalité au service de votre inspiration •  
يضي لمسة ساحرة لابدياعاتكم



# Mix Macaron



  
**Marguerite**  
*parce que votre art exige le meilleur*

- Mise en oeuvre facile •
- Qualité constante •
- Goût et rendu d'un macaron traditionnel •
- Flexibilité de l'utilisation •

 **CSM-GIAS**

Adresse: 8040 ZI Bouargoub - Tunisie - Tel.: 00 216 72 259 511 - Fax: 00 216 72 259 639  
Site web: [www.csmgias.com](http://www.csmgias.com) - E-mail: [info@csmgias.com.tn](mailto:info@csmgias.com.tn) - Facebook: Baking center l'Artiste