



Résultats du Concours de pâtisserie pour BHS

Le macaron d'or 2020





Chers participants au Concours Le Macaron d' or,

Tout d' abord, **un grand BRAVO A VOUS TOUS,**
élèves et professeurs de français et de spécialité,
POUR VOTRE PARTICIPATION dans des conditions particulièrement difficiles
POUR VOTRE CREATIVITE ET VOTRE ENTHOUSIASME!

Notre tâche qui consistait à sélectionner les écoles avec les trois meilleures productions, a été si difficile que nous avons décidé d'attribuer un macaron d' or, mais deux macarons de bronze et d'argent et une mention spéciale. Pour le cru 2020, il n' y aura donc pas 3 écoles gagnantes, mais 6!

A dire vrai, nous avons un petit regret: ne pas avoir pu goûter vos sublimes créations qui nous ont mis l'eau à la bouche, mais que nous avons pu savourer des yeux: ce fut un vrai plaisir!

Gardez votre enthousiasme pour la pâtisserie et laissez libre cours à votre imagination!

Le Jury national du Concours Le Macaron d' or



**Le macaron de bronze 2020 est décerné
aux élèves de la 3AHW
pour leurs créations de desserts**
avec le soutien de leurs professeures
Mme Zin et Mme Brunner



**Lavande, baume pour l'âme - créé par
Lilly Sommer et Nadia Kapelarie**



**Vue sur Paris - créé par Michael
Sereinig et Jorja Janssen**



**avec une mention particulière pour la
création de Christina Sereinig et Irena Zefi**

ORANGE - la couleur du changement

Le dessert se compose d'un biscuit à la pistache, d'une mousse de nougat et d'un parfait à l'orange, garnis de suprêmes d'orange et d'une cigarette russe. Nous l'avons également décoré de framboises, de feuilles de menthe, de groseilles sucrées, de kumquats et de violettes. Orange est une ville française de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. C'est ce qui nous a inspiré pour créer cette recette. La couleur orange est également considérée comme la couleur de la convivialité, de la joie vivre et du plaisir. C'est une couleur vive qui donne de l'énergie. Notre dessert a gagné le concours de l'école en remportant la première place.



**Orange - la couleur du changement
Dessert créé par Christian Sereinig et Irena Zefi**



**Le macaron de bronze 2020 est décerné
aux élèves de la 3 CHL
pour leurs créations de desserts**

avec le soutien de leurs professeures Mme Posch et Mme Osterbauer



« Profiterole accompagnée de parfaits à la lavande » par Lisa Weinmüller



Une idée de France en dessert: Mousse au champagne, crêpe frite, parfait au chocolat par Gloria Preßl



Avec une mention particulière pour la création de Stoja Pantic

Variations de macarons à la crème de coco

Le dessert proposé est un biscuit à noix de coco, avec une mousse à la noix de coco et surmonté d'une gelée miroir aux fruits rouges.

La pâtisserie est décorée de moitiés de macarons et surmonté d'un macaron rose.

Le tout est servi avec deux petits macarons et décoré au pochoir avec une sauce au chocolat.

Que c'est bon!



Variations de macarons à la crème de coco
Dessert créé par Stoja Pantic



**Le macaron d'argent 2020 est décerné
aux élèves de la 3HTA et 4 HTA
pour leurs créations de desserts**
avec le soutien de leurs professeurs
Mme Schulz, Mme Schraik, M. Reisinger et M. Plessl



Voyage à travers des pays francophones
avec des amandes du Maroc, une crème aux
pommes et à la vanille de la réunion, à la
saveur de la lavande de Provence.
Créé par Tobias Stockenhuber (4HTA)



La révolution du goût
qui rappelle le drapeau
tricolore.
**Créé par Anastasija
Popovic (4HTA)**



**Macarons aux fruits
exotiques** qui rappellent la
Martinique et la Guadeloupe
**Créé par Katharina Neid et
Fabienne Babsch (3HTA)**



Avec une mention particulière à Laura Ritter et Christoph Bleier de 3 HTA pour leur création « Croc Topic »

Notre croquembouche est composé de 13 profiteroles dressées en pyramide et agrémentées de fils de caramel. L'assiette est décorée de gelée de fruits orangés, garnie de petits baisers de coco et d'une sauce délicieuse à la mangue. L'odeur subtilement fruitée de notre dessert rappelle les vacances dans le sud de la France et les îles françaises des Caraïbes.

La pâtisserie porte bien son nom, car le caramel et la surface extérieure de la pâte à chou - tout cela croque en bouche. À l'intérieur, le fourrage est fait d'une mousse de mangue qui apporte une onctuosité merveilleuse à notre dessert et en le dégustant, on se réjouit du contraste entre le dur et le moelleux. Les petits baisers sur gelée de fruits qui entourent notre pyramide fondent délicatement dans la bouche, tandis que le sucré et l'acidité des fruits s'équilibrent parfaitement bien.

Notre croquembouche est un dessert délicat et raffiné, et il faut dire que le résultat du mélange d'un classique français avec des éléments revisités s'inspirant de contrées exotiques est superbe !





**Le macaron d'argent 2020 est décerné
aux élèves de la 4BK, 4CK et 4EK
pour leurs créations de desserts**
avec le soutien de leur professeur Mme Steinmayr

BUNDES
HANDELSAKADEMIE
HANDELSCHULE
HAK FÜR BERUFSTÄTIGE
STEYR



Doux Charles de Gaulle
Créé par Lorenz Schausberger (4CK)



La Révolution française : tarte aux
boulets de canons créé par Kübra
Islamoglu et Ösge Çetin (4BK)



Avec une mention particulière à Nathalie RITZLMAYR et Sophie Tomsovic de 4 EK pour leur création « Versailles: L'Etat, c'est moi! »

Il faut mentionner que toute l'œuvre d'art est mangeable, non seulement la bouteille, mais aussi la caisse (chocolat/fondant) et les copeaux de bois (noix de coco râpée) !

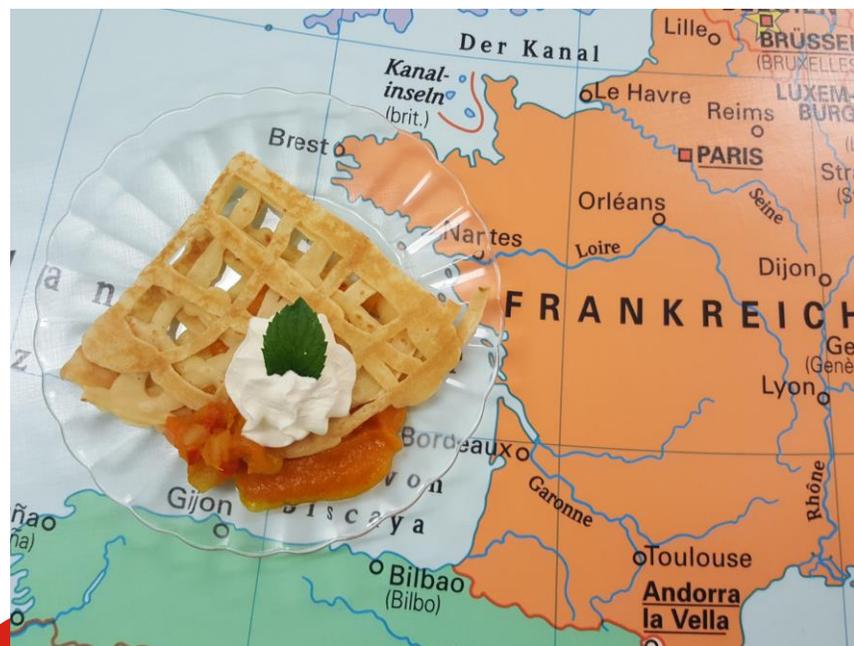
BUNDES
HANDELSAKADEMIE
HANDELSSCHULE
HAK FÜR BERUFSTÄTIGE
STEYR





Une mention spéciale est décernée aux élèves de la 4 abc de la NMS Hitzendorf pour leurs créations de desserts

avec le soutien de leurs professeures Mme Kreuzberger et Mme Utri



La citrouille du château d'If par Maya,
Yasmin et Marlene



L'ange aux yeux verts
doux par Anna et
Hannah



Vérité cachée par Leonie et
Anna: Derrière cet œuf se
cache une pêche entourée
d'une crème à la vanille.



Le macaron d'or 2020 est décerné aux élèves de la 1HLTb, 2HLTb et 2HLTa pour leurs créations de desserts

avec le soutien de leurs professeurs
Mme Heissenberger et M. Thallmann



ZILLERTALER TOURISMUSSCHULEN



L'Académie française: Sous la coupole de caramel, tous les Français se parlent: les accents de la Provence au parfum de lavande, les expressions de Champagne. Douceur et acidité, fondant et croquant, voilà toute la beauté du français dans ce dessert imaginé par Thomas Payr et Daniel Vonach



L'été indien à Montréal: feuilles d'érables en gelée d'airelles. Dessert créé par Maxima Rieder et Luna Lichtenberger

Le macaron d'or 2020 est décerné à **Michelle ZAUNER et Matthäus JOST** de 2HLTb / 1. Aufbaulehrgang **pour leur création « Le Mont Cervin »**



Notre dessert représente la multiculturalité d'une montagne en Suisse romande dans les Alpes qui traversent huit pays européens. Créé avec les produits de la *Zillertal* dans un projet élèves, ce dessert montre la beauté de la culture francophone en toute sa diversité. Le **Mont Cervin**, en chocolat, est fait d'un parfait à la bière de la vallée du *Zillertal*, le *Steinbock-Zillertalbiere*. La mousse, les champignons d'espuma de bière et de macaron, et les pierres forment la forêt qui cache la montagne enneigée. Le dessert fait référence à la Suisse romande, et avec l'utilisation de produits régionaux du Tyrol, il ajoute un aspect franco-tyrolien.



ZILLERTALER TOURISMUSSCHULE

Le Mont Cervin en Suisse
Créé par Michelle Zauner et Matthäus Jost (2HLTb)



Ingrédients : bière *Steinbock-Zillertal*bier, framboises, myrtilles, mûres, chocolat *Tiroler Edle*

Préparations : parfait à la bière *Steinbock-Zillertal*bier, espuma de bière, gelée de framboises, macaron, sirop de bière, crumble au chocolat, mousse de cerfeuil, pierres de biscuits/chocolat/cacao

Le mot de la fin ...

Laetitia Föttinger et Lena Gugumuck de la 4 HLB de Tourismusschule Modul, Wien

Si le sucré est votre choix, tentez mon goût du Canada !
Ce n'aurait pas à vot' regret - sirop d'érable est mon secret.
Pour câliner toutes vos papilles - je vous propose ma part d'vanille.
La Réunion l'a cultivée, vous en serez tout captivé.
La Côte d'Ivoire l'a envoyé, un vrai plaisir sur le palais.
Cet ananas vous convaincra, vous comblera d'une grande joie.
Enfin, je pense, assez parlé, il ne vous reste qu'à me goûter !



Le mot de la fin ...

Meine Französisch-SchülerInnen haben schon im Vorfeld so viel Spaß gehabt und Einsatz gezeigt, sodass wir uns gegenseitig immer weiter motiviert haben und sogar auch Burschen teilnehmen wollten.

Wir, die Schuljury, haben gefunden, dass tolle Kunstwerke entstanden sind, die auch köstlich schmeckten und gut präsentiert wurden. Nun sind die SchülerInnen natürlich gespannt, wieviel TeilnehmerInnen es im Finale geben wird und wie ihre Arbeiten bewertet werden. Mme Steinmayr, HAK Steyr

Das ganze Schuljahr über haben die Französischschülerinnen und Schüler gemeinsam mit der Gruppe „Ernährung und Haushalt“ an Rezepten und Gedichten für dieses Projekt getüftelt. Ich freue mich auch in Zukunft über Anregungen zu Projekten dieser Art! Es hat uns viel Freude bereitet! Ich verbleibe mit den besten Grüßen im Namen der Schülerinnen und Schüler der 4. Klassen der NMS Hitzendorf!

Rendez-vous à l' année prochaine pour le Macaron d'or 2021!