



8
1
2018

SCNC

SKILLS CANADA
NATIONAL COMPETITION

OCMT

OLYMPIADES CANADIENNES
DES MÉTIERS ET
DES TECHNOLOGIES



SkillsCompétences
Canada
Edmonton2018

LISTE D'INGRÉDIENTS / INGREDIENT LIST

PÂTISSERIE BAKING

NIVEAUX SECONDAIRE ET POSTSECONDAIRE /
SECONDARY AND POST - SECONDARY



Tables communes : accès à tous les produits fournis.

Fournitures

Papier silicone – 40 X 60 cm (16" x 24")
Pellicule alimentaire moulante
Papier d'aluminium
Cartons de support pour gâteaux – 25 ½ cm (10") - 20.32 cm (8")
Papier essuie-tout
Savon à vaisselle
Bouteilles de solution assainissante à pulvériser

Produits laitiers

Crème à fouetter
Beurre non salé
Lait entier 3,25 %
Lait concentré sucré
Babeurre en poudre

Matières grasses

Huile végétale
Huile d'olive

Oeufs

Oeufs, gros

Agents levants

Levure sèche instantané
Levure fraîche
Levure chimique (à double action)
Bicarbonate de soude

Farine

Farine tout usage
Farine à pâtisserie
Farine de boulangerie
Farine à gâteaux

Amidon

Fécule de maïs

Produits de chocolat

Couverture — chocolat noir
Couverture — chocolat ivoire
Couverture — chocolat au lait
Beurre de cacao
Pâte à glacer de chocolat noir
Poudre de cacao - Brute

Noix

Noix de coco râpée fin, sucrée
Noisettes en poudre non blanchies
Amandes blanchies en poudre
Amandes effilées
Pistaches – écaillées, vertes, non salées
Pâte de noisette
Pâte de pistache

Édulcorants

Sucre granulé
Sucre en poudre
Cassonade
Sirop d'érable
Miel
Glucose
Isomalt

Confitures

Confiture de framboises

Fondants

Nappage abricot
Glaçage neutre Miroir
Fondant mou

Aromatisants

Café instantané
Essence de vanille
Pâte de gousses de vanille Bourbon

Ingrédients pour la décoration

Fondant roulé (pastillage, ex. régalice)

Gélatine

Feuilles de gélatine

Fruits secs

Canneberges séchées

Abricots secs

Raisins secs

Purée de fruits congelés

Fraise

Noix de coco

Pêche

Fruits congelés

Mangues

Mûres

Fruits frais

Oranges

Citrons

Limes

Ananas

Fraises

Framboises

Kiwis

Bleuets

Fines herbes fraîches

Coriandre

Basilic

Légumes frais

Fenouil

Épices

Cannelle moulue

Noix de muscade moulue

Sel

Graines de sésame

Graines de pavot

Flocons de chili

Lavande

Boissons alcoolisées

Limoncello
Crème de cassis
Bière Guinness
Vin Chardonnay

Autres ingrédients

Pailleté feuilletine
Cubes de glace

Ingrédients supplémentaires autorisés non fournis par Skills/Compétences Canada

Colorants alimentaires et beurre de cacao coloré
Feuilles de transfert pour chocolat et éponges
Fleur de sel
Pectine
Agar
Acide tartrique
Acide citrique
Gousses de vanille
Poudre lustrée, poudre scintillante
Maltodextrine de tapioca
Gomme de xanthane
Lécithine de soja

Important

Chaque concurrent ou concurrente du niveau secondaire ou postsecondaire peut apporter deux ingrédients de son choix. Ces deux ingrédients seront montrés aux juges durant les 15 dernières minutes de la période d'installation, pendant que ceux-ci inspectent le poste de travail, les outils et les autres ingrédients permis.

À part ces deux ingrédients, il est interdit d'apporter dans l'aire du concours des ingrédients autres que ceux qui sont indiqués ci-dessus.

LES FEUILLES D'OR OU D'ARGENT NE SONT PAS PERMISES.

LES MINEURS : Les concurrents et les concurrentes qui souhaitent utiliser dans leurs recettes la boisson alcoolisée fournie doivent demander l'assistance d'un membre du Comité technique national (CTN). Les jeunes du niveau secondaire et les mineurs ne doivent pas manipuler les bouteilles de boissons alcoolisées. Un membre du CTN leur versera la quantité désirée pour la recette.

LES INGRÉDIENTS POURRAIENT VARIER SELON LEUR DISPONIBILITÉ.