

Olympiades canadiennes des métiers et technologies 2019

Liste d'ingrédients

1 Tables communes : accès à tous les produits fournis

1.1 Fournitures

- Papier silicone – 40 x 60 cm (16" x 24")
- Pellicule alimentaire moulante
- Papier d'aluminium
- Plateaux ronds pour gâteaux – 25,5 cm (10") – 20,3 cm (8")
- Supports à gâteaux rectangulaires – 17,7 x 7,5 cm (7" x 3")
- Papier essuie-tout
- Solution désinfectante
- Savon à vaisselle
- Bouteilles de solution désinfectante à pulvériser

1.2 Produits laitiers

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

1.3 Matières grasses

- Huile végétale
- Huile d'olive

1.4 Œufs

- Œufs, gros

1.5 Agents levants

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

1.6 Farine

- Farine tout usage
- Farine à pâtisserie

- Farine de boulangerie
- Farine à gâteaux

1.7 Amidon

- Fécule de maïs

1.8 Produits de chocolat

- Couverture de chocolat – noire, ivoire et au lait
- Beurre de cacao
- Pâte à glacer de chocolat noir
- Poudre de cacao – brute et solubilisée

1.9 Noix

- Noix de coco râpée fin, sucrée
- Noisettes entières
- Amandes blanchies moulues
- Amandes effilées
- Pistaches – écaillées, vertes, non salées
- Pâte de noisette
- Pâte de pistache
- Pacanes
- Graines de citrouille

1.10 Édulcorants

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

1.11 Fondants

- Nappage à l'abricot
- Glaçage miroir neutre
- Fondant mou

1.12 Aromatisants

- Café instantané
- Essence de vanille
- Pâte de gousses de vanille Bourbon

1.13 Ingrédients pour la décoration

- Fondant en rouleau (pâte sucrée)
- Pâte d'amande 50 % (massepain)
- Sachets de thé – Earl Grey
- Sachets de thé au jasmin

1.14 Gélatine

- Feuilles de gélatine – Or
- Poudre de gélatine

1.15 Fruits secs

- Canneberges séchées
- Abricots secs
- Raisins secs
- Cerises séchées

1.16 Purée de fruits congelés

- Mangue
- Fruit de la passion
- Griotte (cerise acidulée)

1.17 Fruits congelés (surgelés séparément)

- Canneberges
- Bleuets sauvages

1.18 Fruits frais

- Oranges
- Citrons
- Limes
- Ananas
- Fraises
- Framboises
- Bleuets

1.19 Fines herbes fraîches

- Thym
- Romarin
- Menthe

•

1.20 Épices

- Cannelle moulue
- Bâtons de cannelle
- Sel
- Graines de sésame
- Graines de pavot
- Flocons de chili
- Lavande
- Anis étoilé
- Poivre noir en grains

1.21 Boissons alcoolisées

- Baileys
- Frangelico
- Port
- Prosecco

1.22 Ingrédients nutritifs

- Graines de citrouille
- Graines de tournesol
- Lin
- Farine de noix de coco

1.23 Autres ingrédients

- Pailleté feuilletine
- Cubes de glace

2 Ingrédients additionnels autorisés non fournis par Skills/Compétences Canada

- Colorants alimentaires et beurre de cacao coloré
- Feuilles de transfert et éponges pour chocolat
- Fleur de sel
- Pectine
- Agar-agar
- Acide tartrique
- Acide citrique
- Gousses de vanille
- Poudre lustrée, poudre scintillante
- Tapioca

- Maltodextrine
- Gomme de xanthane
- Lécithine de soja
- Carbonate de calcium
- Fèves de tonka
- Jus de yuzu

Important

Chaque concurrent ou concurrente du niveau secondaire ou postsecondaire peut apporter deux ingrédients de son choix. Ces ingrédients seront montrés aux juges durant les 30 dernières minutes de la période d'installation, pendant que ceux-ci inspectent le poste de travail, les outils et les autres ingrédients additionnels permis.

À part ces deux ingrédients, il est interdit d'apporter d'autres ingrédients dans l'aire du concours. **LES FEUILLES D'OR OU D'ARGENT NE SONT PAS PERMISES.**

Note concernant les mineurs : Les concurrents et les concurrentes qui souhaitent utiliser dans leurs recettes l'une ou l'autre des boissons alcoolisées fournies 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.