

Olympiades canadiennes 2020

Liste d'ingrédients

Tables communes : accès à tous les produits fournis

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

Produits laitiers

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

Matières grasses

Huile végétale
Huile d'olive

Œufs

Œufs, gros

Agents levants

Levure sèche instantanée
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 de chocolat – noire, ivoire, au lait et rubis
Beurre de cacao
Pâte à glacer de chocolat noir
Poudre de cacao – brute et solubilisée

Noix

Noix de coco râpée fin, sucrée
Amandes blanchies moulues
Pistaches – écaillées, vertes, non salées
Pâte de noisette
Noisettes tranchées
Noisettes entières
Noix moulues

Édulcorants

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

Fondants

Glaçage miroir neutre

Aromatisants

Café instantané

Essence de vanille

Pâte de vanille Bourbon

Thé Earl Grey

Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pour la décoration

Fondant en rouleau (pâte sucrée)

Gélatine

Gélatine en poudre

Fruits secs

Cerises séchées

Purées de fruits congelés

Abricot

Cassis

Pêche

Fruits congelés (surgelés séparément)

Morceaux de mangue

Framboises

Fruits frais

Oranges

Citrons

Limes

Framboises

Fraises

Fines herbes fraîches

Basilic
Menthe

Épices

Cardamome
Cannelle moulue
Sel
Anis étoilé

Boissons alcoolisées

Baileys
Frangelico
Prosecco

Ingrédients nutritifs

Farine d'avoine

Autres ingrédients

Pailleté feuilletine
Cubes de glace
Pâte feuilletée en feuilles

Ingrédients additionnels autorisés, mais non fournis par Skills/Compétences Canada

Colorants alimentaires et beurre de cacao coloré
Feuilles de transfert et éponges pour chocolat
Sel marin
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.