

## **Olympiades canadiennes 2021**

### **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.**