



LISTE D'INGRÉDIENTS
PÂTISSERIE
NIVEAU POSTSECONDAIRE

Olympiades canadiennes des métiers et des technologies 2022 — Niveau postsecondaire

Liste d'ingrédients

Tables communes : accès à tous les produits fournis

Fournitures

Papier silicone – 40 x 60 cm (16 po x 24 po)
Pellicule alimentaire moulante
Papier d'aluminium
Plateaux ronds pour gâteaux – 25,5 cm (10 po) – 15,24 cm (6 po)
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 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
Poudre de cacao – brute et solubilisée

Noix

Amandes blanchies moulues
Pistaches – écaillées, vertes, non salées
Pâte de noisette
Noisettes tranchées
Massepain 50 %
Noix, moitiés et morceaux

Édulcorants

Sucre cristallisé
Sucre à glacer (poudre)
Sucre brun
Sucre d'érable
Miel
Glucose
Isomalt

Aromatisants

Café instantané
Extrait de vanille
Pâte de gousse 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 surgelés

Abricot
Cassis
Pêche

Fruits surgelés (surgelés séparément)

Morceaux de mangue
Framboises

Fruits frais

Oranges
Citrons
Limes

Fines herbes fraîches

Basilic
Menthe

Épices

Cardamome
Cannelle moulue
Sel
Anis étoilé

Boissons alcoolisées

Baileys
Frangelico
Prosecco

Autres ingrédients

Pailleté feuilletine
Glaçons

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

Colorants alimentaires et beurre de cacao coloré
Sel marin
Pectine
Agar-agar
Acide tartrique
Acide citrique
Gousses de vanille
Poudre lustrée, poudre scintillante
Tapioca
Maltodextrine
Gomme de xanthane
Lécithine de soja
Fèves de tonka
Jus de yuzu

Important

Chaque concurrent ou concurrente du niveau postsecondaire peut apporter deux ingrédients de son choix. Ces ingrédients seront présentés aux juges durant les 30 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 une des boissons alcoolisées fournies dans leurs recettes 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.