



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.**