

## PÂTISSERIE - LISTE D'INGRÉDIENTS - NIVEAUX SECONDAIRE ET POSTSECONDAIRE

Concurrent(e) : niveau et province Ex. : secondaire, Manitoba

Produits de chocolat	Commander en grammes
Beurre de cacao	
Poudre de cacao	
Chocolat noir composé	
Chocolat noir de couverture	
Chocolat au lait de couverture	
Chocolat ruby de couverture	
Chocolat blanc de couverture	

Produits laitiers	Commander en grammes
Babeurre en poudre	
Crème à fouetter 35 %	
Lait entier	

Fruits secs	Commander en grammes
Bleuets séchés	
Abricots séchés	

Œufs frais	Commander en grammes
Œufs gros	

Matières grasses	Commander en grammes
Beurre non salé	
Huile d'olive	
Shortening végétal	
Shortening superglycériné	

Aromatisants	Commander en grammes
Thé Matcha	
Extrait de vanille	
Pâte de gousse de vanille Bourbon	
Café instantané	
Eau de fleur d'oranger	

Farine	Commander en grammes
Farine tout usage	
Farine de boulangerie	
Farine à gâteau	
Farine à pâtisserie	

Fruits frais	Commander en grammes
Citrons	
Citrons verts	
Oranges	
Framboises	

Fines herbes fraîches	Commander en grammes
Basilic	
Thym	

Purées de fruits surgelés	Commander en grammes
Framboises	
Mangue	
Fruit de la passion	

Végétalien	Commander en grammes
Sucre brut	
Tofu à texture fine	
Graines de lin moulues	

Gélatine en poudre	Commander en grammes
Gélatine en poudre 200 bloom	
Gélatine de poisson 200 bloom	

Agents levants	Commander en grammes
Poudre à pâte (double action)	
Bicarbonate de soude	
Levure instantanée	

Boissons alcoolisées	Commander en grammes
Grand Mamier	
Baileys	
Prosecco	

Produits à base de noix	Commander en grammes
Amandes moulues, blanchies	
Amandes naturelles émincées	
Noisettes moulues	
Noisettes entières	
Massepain 50 %	
Morceaux de noix de pécan	

Graines et beurre de graines	Commander en grammes
Beurre d'amande	
Beurre et graines de citrouille	
Tahini	

Épices	Commander en grammes
Poivre noir	
Cardamome	
Cannelle	
Sel	
Sel de mer	

Amidon	Commander en grammes
Fécule de maïs	

Pâte de sucre	Commander en grammes
Fondant roulé	
Fondant mou	

Agents édulcorants	Commander en grammes
Glucose	
Miel	
Isomalt	
Sirop de maïs léger	
Sucre cristallisé	
Sucre à glacer	
Sucre brun léger	

Divers	Commander en grammes
Feuillette	
Glaçons	

Ingrédients supplémentaires autorisés mais non fournis par Skills/Compétences Canada
Colorants alimentaires
Pectine
Agar
Acide tartrique
Acide citrique

Lait de coco		Gousses de vanille
Substitut d'œuf Bob's Red Mill		Poudre lustrée/poudre scintillante
Lait d'amande		Tapioca
Lait de soja		Maltodextrine
Yogourt végétalien		Gomme de xanthane
Beurre végétalien		Lécithine de soja
Compote de pommes		Fève de tonka
Huile de noix de coco		Jus de yuzu

**Staples - Pas nécessaire de commander**

Papier silicone – 40 cm 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 (flacons pulvérisateurs)  
Savon à vaisselle

**Notes importantes supplémentaires :**

Chaque concurrent ou concurrente peut apporter deux ingrédients de son choix. Ces ingrédients seront présentés aux juges durant la période d'installation de 30 minutes, pendant que ceux-ci inspecteront le poste de travail, les outils et ingrédients supplémentaires autorisés.

À part ces deux ingrédients supplémentaires, il est interdit d'apporter d'autres ingrédients dans l'aire du concours.

LES FEUILLES D'OR ET D'ARGENT NE SONT PAS PERMISES.

Note concernant les mineurs : Les concurrents et concurrentes qui souhaitent utiliser une boisson alcoolisée de la liste dans leur recette doivent demander au Comité technique national (CTN). Les concurrents et concurrentes du niveau secondaire et les mineurs ne doivent pas manipuler des boissons alcoolisées. Un membre du CTN versera la quantité désirée pour la recette.

LES INGRÉDIENTS POURRAIENT VARIER SELON LEUR DISPONIBILITÉ.

## Baking - Ingredient List - Secondary and Post-Secondary

Competitor Category and Province Ex. Secondary, Manitoba

Chocolate Products	Order Quantity in Grams
Cocoa Butter	
Cocoa Powder	
Compound Dark Chocolate	
Couverture Dark Chocolate	
Couverture Milk Chocolate	
Couverture Ruby Chocolate	
Couverture White Chocolate	

Dairy	Order Quantity in Grams
Buttermilk Powder	
Whipping Cream 35%	
Whole Milk	

Dried Fruit	Order Quantity in Grams
Dried Blueberries	
Dried Apricots	

Fresh Eggs	Order Quantity in Grams
Eggs Large	

Fats	Order Quantity in Grams
Butter Unsalted	
Olive Oil	
Vegetable Shortening	
Hi Ratio Shortening	

Flavorings	Order Quantity in Grams
Matcha Tea	
Vanilla Extract	
Bourbon Vanilla Bean Paste	
Instant Coffee	
Orange Blossom Water	

Flour	Order Quantity in Grams
All Purpose Flour	
Bread Flour	
Cake Flour	
Pastry Flour	

Fresh Fruit	Order Quantity in Grams
Lemons	
Limes	
Oranges	
Raspberries	

Fresh Herbs	Order Quantity in Grams
Basil	
Thyme	

Frozen Fruit Puree	Order Quantity in Grams
Raspberry	
Mango	
Passion Fruit	

Vegan	Order Quantity in Grams
Raw Sugar	
Silken Tofu	
Ground Flax Seeds	

Gelatin Powder	Order Quantity in Grams
Gelatin Powder 200 Bloom	
Fish Gelatin 200 Bloom	

Leavening Agents	Order Quantity in Grams
Baking Powder (Double Acting)	
Baking Soda	
Instant Yeast	

Liqueurs	Order Quantity in Grams
Grand Marnier	
Baileys	
Prosecco	

Nut Products	Order Quantity in Grams
Almonds Ground, Blanched	
Almonds Natural Thin Sliced	
Hazelnuts Ground	
Hazelnuts Whole	
Marzipan 50%	
Pecan Pieces	

Seeds and Seed Butter	Order Quantity in Grams
Almond Butter	
Pumpkin Butter and Seeds	
Tahini	

Spices	Order Quantity in Grams
Black Pepper	
Cardamom	
Cinnamon	
Salt	
Sea Salt	

Starch	Order Quantity in Grams
Comstarch	

Sugar Paste	Order Quantity in Grams
Rolled Fondant	
Soft Fondant	

Sweetening Agents	Order Quantity in Grams
Glucose	
Honey	
Isomalt	
Light Corn Syrup	
Sugar, Granulated	
Sugar, Icing	
Sugar, Yellow	

Misc.	Order Quantity in Grams
Feullitine	
Ice Cubes	

Permitted Additional Ingredients Not Supplied by Skills/Compétences Canada
Food colors
Pectin
Agar
Tartaric Acid
Citric Acid

Coconut Milk	
Egg Replacer Bob's Red Mill	
Almond Milk	
Soy Milk	
Vegan Yogurt	
Vegan Butter	
Applesauce	
Coconut Oil	

Vanilla Beans
Luster Dust/Metallic Powders
Tapioca
Maltodextrin
Xanthum Gum
Soy Lecithin
Tonka Bean
Yuzu Juice

**Staples- Not required to Order**

Silicon paper – 40 X 60 cm (16"x 24")

Cling Film

Aluminum foil

Cardboard underlines for cakes – 25 1/2 cm (10") – 15.24 cm (6")

Paper Towels

Sanitizing solution in spray bottles

Dish Soap

**Additional Important Notes:**

Competitors are permitted to bring in two ingredients of their choice. The two ingredients will be presented to the judges during the 30 minutes of set up, while the judges are inspecting the workstation, tools and permitted additional ingredients.

Beyond the two additional ingredients no other ingredients are allowed to be brought to the competition site.

NO GOLD LEAF, NO SILVER LEAF

Minors: If competitors are wanting to use the listed Liquor/Alcohol within their recipe, competitors must consult with a National Technical Committee (NTC) member for assistance. Secondary competitors/minors are not to handle any alcohol.

A NTC member will dispense the desired amount within the recipe for the competitor.

ALL INGREDIENTS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY