



Projet d'épreuve

Cuisine

NIVEAU SECONDAIRE

NIVEAU SECONDAIRE

Cuisine

PROJET D'ÉPREUVE

Président du concours :

Steve Bennis, CCC — CTN Ontario

Coprésident du concours :

Curtis Bayne, CAE, CCC - CTN Manitoba

Expert canadien, Cuisine :

Sean Kettley, CCC

Renseignements généraux

Le **projet d'épreuve** s'appuie sur la description du concours Cuisine aux Olympiades canadiennes des métiers et des technologies. Il contient de l'information détaillée sur l'épreuve elle-même, tandis que la **description du concours** présente des renseignements généraux sur les Olympiades canadiennes des métiers et des technologies.

Tous les documents se rapportant au concours se trouvent sur le site Web de Skills/Compétences Canada.

Toutes les questions doivent être adressées au président ou au coprésident du Comité technique national :

Steve Bennis, à steven.bennis@flamingcollege.ca, et à

Curtis Bayne, à curtis.bayne@mitt.ca

HORAIRE Jeudi 30 mai 2024 (6,5 heures)

Module A

8 h 00 — Arrivée des concurrents et des concurrentes dans l'aire du concours.

8 h 10 — Instructions de la part du Comité technique national.
— Installation du poste de travail *** **Équipement seulement.**
Aucune manipulation d'aliments n'est autorisée à ce moment.
Seuls les concurrents et les concurrentes sont autorisés dans l'aire de concours.
Aucune assistance n'est permise à ce moment.

8 h 30 — Début du concours

9 h 00 — Épreuve de conversion et remise des menus, des éléments du menu et du plan de travail (module 1)

11 h 00 — Compétences : coupes de précision, sauce tomate et pâte à pizza

11 h 30 — Présentation de l'omelette à la française
— Nettoyage du poste de travail

12 h 00 — Dîner

Module B

12 h 50 — Retour des concurrents et des concurrentes dans l'aire du concours : instructions de la part du Comité technique national.

13 h 00 — Reprise du concours

13 h 30 — Présentation des menus, des éléments de menu et du plan de travail

15 h 30 — Présentation des hors-d'œuvre

16 h 00 — Présentation du plat principal

16 h 30 — Présentation du dessert

16 h 30 – 17 h – Nettoyage et départ des concurrents et concurrentes

Période du service

Les concurrents et concurrentes disposeront d'une période de deux (2) minutes pour présenter les mets confectionnés. Après cette période, des points seront déduits.

Exemple — Le dessert doit être servi entre 16 h 30 et 16 h 32. Après 16 h 32, un (1) point sera déduit pour chaque minute additionnelle jusqu'à 16 h 42. À partir de 16 h 43, tout aliment soumis ne sera pas évalué.

Module A Exercice de conversion – Compétences – Petit-déjeuner	
Description	<ul style="list-style-type: none"> • Épreuve de conversion (voir l'annexe 2) • À confectionner : sauce tomate <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer et présenter 1 litre de sauce tomate ▪ La sauce tomate sera utilisée pour la pizza, au module B. • Pâte à pizza <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer et présenter 0,908 kg de pâte à pizza. ▪ La pâte à pizza sera utilisée au module B. • Coupes de précision : Les concurrents et concurrentes prépareront les produits suivants : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 200 g de dés moyens d'un légume ou d'un fruit de la boîte mystère ou de la table commune. ▪ 100 g de petits dés d'un légume ou d'un fruit de la boîte mystère ou de la table commune. ▪ 100 g de juliennes d'un légume ou d'un fruit de la boîte mystère ou de la table commune. ▪ Tous les produits ainsi coupés seront utilisés dans le cadre du module A ou B. ▪ Il n'est pas nécessaire d'utiliser la totalité des légumes ou des fruits coupés, mais chacun d'eux doit être mis en valeur sous une forme reconnaissable. • Omelette à la française — Plat végétarien ovo-lacto <ul style="list-style-type: none"> ▪ Préparer deux (2) omelettes à la française de 2 œufs chacune. ▪ Inclure au moins deux (2) garnitures (maximum de 4) : fromage, fruits ou légumes.
Précisions sur le service	<ul style="list-style-type: none"> • Des recettes sont fournies. • Des contenants sont fournis pour les légumes coupés et la sauce tomate. • Un bol en acier inoxydable est fourni pour la pâte à pizza. • Des assiettes rondes et blanches de 12 po sont fournies pour le service des omelettes. French Omelettes • Seuls les plats de service (porcelaine) fournis par le Comité peuvent être utilisés.

<p>Ingrédients disponibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>. • Durant l'orientation, les concurrents et concurrentes recevront une BOÎTE MYSTÈRE contenant des ingrédients à utiliser durant le concours. Il n'est pas nécessaire d'utiliser la totalité de ces ingrédients. Toutefois, leurs menus doivent incorporer au moins 60 % des ingrédients de la boîte.
	<ul style="list-style-type: none"> • Pour favoriser la durabilité, le CTN a demandé des contenants compostables pour la présentation des légumes apprêtés et de la sauce. • Les plats de service (porcelaine) autres que ceux fournis par le Comité ne sont pas autorisés
<ul style="list-style-type: none"> • Tous les légumes ou fruits coupés doivent être présentés dans les contenants fournis. • L'épreuve de conversion devra être réalisée dans un délai de 30 minutes à partir du début du concours. • Les concurrents et concurrentes ne doivent pas manipuler d'aliments avant la fin de l'épreuve de conversion. • Les produits préparés (mise en place) pour le module 2 doivent être entreposés correctement dans votre réfrigérateur ou à votre poste de travail. 	

Module B Hors-d'œuvre — Plat principal – Dessert

<p>Description</p>	<p>Confectionner quatre (4) portions du menu à trois (3) services suivant :</p> <p><u>Hors-d'œuvre : Risotto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le hors-d'œuvre de risotto doit inclure au minimum : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un (1) ingrédient de la table commune ▪ Un (1) ingrédient de la boîte mystère ▪ Un (1) légume ou fruit de l'épreuve des coupes de précision ▪ Une ou des garnitures modernes et appropriées doivent être créées pour accompagner le risotto. <p><u>Plat principal : Pizza et petite salade</u></p>
---------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • La pizza doit inclure au minimum : <ul style="list-style-type: none"> ▪ La pâte à pizza (module A). ▪ De la sauce tomate comme base (module A). Remarque : on peut confectionner une autre sauce, ou modifier la sauce du module A en y ajoutant des assaisonnements. ▪ Un (1) ingrédient de la boîte mystère ▪ Deux (2) légumes ou fruits coupés ▪ Un (1) ingrédient protéiné (ou substitut de protéine) ▪ Un (1) type de fromage • La petite salade doit inclure au minimum : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Trois (3) variétés de laitue ou de légumes-feuilles de la table commune ▪ Un (1) légume ou fruit coupé (module A) ▪ Une (1) vinaigrette — au choix du concurrent ou de la concurrente ▪ Une garniture fonctionnelle, moderne et complémentaire. <p><u>Dessert</u> : Dessert d’inspiration italienne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le dessert doit inclure au minimum : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Une (1) base de biscuit, au choix du concurrent ou de la concurrente ▪ De la crème pâtissière (1), saveur au choix du concurrent ou de la concurrente ▪ De la sauce (1) à base de fruit ▪ Une (1) garniture fonctionnelle, faite de sucre ou de chocolat
<p>Précisions sur le service</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hors-d’œuvre : poids minimal de 150 g; poids maximal de 210 g • Plat principal : La pizza doit avoir un diamètre d’au moins 15 cm (6”) et d’au plus 20 cm (8”), ou une surface équivalente si elle n’est pas ronde. La pizza doit faire sur l’assiette de 12 po fournie (ne doit pas déborder sur la bordure de l’assiette). La petite salade est servie dans le bol fourni. • Dessert : poids minimal de 125 g; poids maximal de 185 g • La température de cuisson doit être conforme aux normes de salubrité alimentaire.

<p>Ingrédients disponibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document <i>Table commune des ingrédients</i>. • Durant l'orientation, les concurrents et concurrentes recevront une BOÎTE MYSTÈRE contenant des ingrédients à utiliser durant le concours. Il n'est pas nécessaire d'utiliser la totalité de ces ingrédients. Toutefois, leurs menus doivent incorporer au moins 60 % des ingrédients de la boîte.
<p>Équipement spécial requis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre (4) assiettes ou bols seront fournis : <ul style="list-style-type: none"> ○ Bols ronds blancs de 10 po, pour le hors-d'œuvre ○ Assiettes rondes blanches de 12 po pour le plat principal ○ Bols ronds blancs de 10 po, pour la salade ○ Assiettes rondes blanches de 12 po pour le dessert • Seuls les plats de service (porcelaine) fournis peuvent être utilisés. • Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas autorisés.



LECTURE



CALCUL



CRÉATIVITÉ ET INNOVATION

Annexe 1 — Recettes

Les recettes du concours sont tirées des manuels suivants :

Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9^e édition). New Jersey : John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). *On Cooking. A Textbook of Culinary Fundamentals* (7^e édition canadienne). New Jersey : Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). *Professional Baking* (7^e édition). New Jersey : John Wiley & Sons.

- Les recettes sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent être adaptées en fonction des besoins pour obtenir des quantités appropriées, des saveurs précises et un assaisonnement adéquat.
- Bien que le présent projet d'épreuve renferme quelques recettes, nous vous recommandons de consulter le manuel *Professional Cooking* ou *On Cooking*. Vous y trouverez des instructions et des renseignements supplémentaires détaillés pour les techniques de confection et de cuisson pour les modules 1 et 2.
- Les manuels comprennent aussi des photos, du texte et du contenu en ligne qui présentent des techniques de travail adéquates et sûres ainsi que des aspects importants de la préparation des plats à réaliser (p. ex., la confection des omelettes, la cuisson du roux et du velouté, la cuisson à la poêle, la sauce à la poêle, la cuisson des légumes ainsi que des directives pour la présentation des assiettes).
- Les pratiques culinaires courantes et correctes doivent être respectées et seront encouragées.
- Les recettes transformées par le président du Comité technique doivent être utilisées pour confectionner les éléments imposés du menu de chacun des modules. N'oubliez pas que les recettes sont fournies à titre indicatif et qu'elles peuvent être adaptées au besoin.
- Lorsque des ingrédients ne sont pas disponibles ou hors saison, des solutions de remplacement appropriées doivent être trouvées.
- Le CTN a fourni trois exemples de recettes de biscuits (sablés, au sucre et biscottis). Les concurrents et concurrentes peuvent choisir le type de biscuits qu'ils ou elles veulent confectionner et présenter sur l'assiette à dessert. Ils ou elles peuvent utiliser les recettes fournies telles quelles, mais les concurrents et concurrentes ne sont pas obligés de s'en servir.

Sauce tomate II (« Vegetarian II »)

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page : 194

Rendement : 2 pintes (2 litres)

Portions : 16 de 4 onces liquides (120 millilitres)

1 once liquide	Huile d'olive	30 millilitres
4 onces	Oignon, dés moyens	126 grammes
4 onces	Carotte, dés moyens	125 g grammes
2 pintes	Tomates, en conserve ou fraîches, hachées grossièrement	2 litres
1 pinte	Purée de tomate, en conserve	1 litre
Sachet :		
1 gousse	Ail, émincé	1 gousse
½	Feuille de laurier	½
1/8 c. à thé	Thym, séché	½ millilitres
1/8 c. à thé	Romarin, séché	½ millilitres
1/8 c. à thé	Grains de poivre, concassés	½ millilitres
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Sucre	Au goût

1. Chauffer l'huile d'olive dans un grande casserole.
2. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres, sans les laisser brunir.
3. Incorporer les tomates et leur jus, la purée de tomate et le sachet. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser frémir à feu très bas, pendant 1,5 ou 2 heures, ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
4. Retirer le sachet. Passer la sauce au tamis ou au moulin à aliments.
5. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et un soupçon de sucre.

Pâte à pizza (variation du pain italien)

Source : *Professional Baking*, 7^e édition

Page 127

Rendement : 2 lb 14 oz (1,258 kg)

Portions : 10 de 5 onces (150 millilitres)

1 livre 12 onces	Farine panifiable	750 grammes	100 %
1 livre 2 onces	Eau	480 grammes	64 %
0,33 once	Levure, instantanée	9 grammes	1,2 %
0,5 once	Sel	15 grammes	2 %
$\frac{3}{4}$ c. à thé	Sirop de malt	4 grammes	0,5 %
Optionnel :			
0,63 once	Huile d'olive	18 grammes	2,5 %

1. Simple pétrissage de la pâte à pizza : Combiner tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Augmenter la vitesse à 2 et mélanger de 8 à 10 minutes.
2. Laisser fermenter à 80 °F (27 °C) pendant 1,5 heure, à 80 % d'humidité - ou 2 heures à 75 °F (24 °C) - jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume.
3. Abaisser la pâte d'un coup de poing, dans le bol, et réduire la quantité de pâte selon le poids voulu :

Taille :	8 pouces	12 pouces	14 pouces	16 pouces
Poids de la pâte :	7 – 8 oz	10 – 12 oz	13 – 15 oz	18 – 20 oz

4. Arrondir la pâte et la laisser reposer sur le poste de travail. Abaisser la pâte pour lui donner la taille et l'épaisseur voulues.
5. Ajouter la sauce tomate, le fromage et les garnitures, au choix.
6. Cuire à 550 °F (290 °C) sans levage additionnel, jusqu'au degré de cuisson voulu (pâte dorée).

Omelette à la française

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 784

Rendement : 1 omelette de 2 œufs

2	Œufs	2
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Poivre	Au goût
1 c. à soupe	Beurre clarifié	15 millilitres
Quantité voulue	Ingrédients de la garniture	Quantité voulue
Optionnel :		
1 c. à soupe	Eau ou lait	15 millilitres

1. Rassembler les ustensiles, les plats et les ingrédients.
2. Dans un petit bol, battre les œufs pour bien les mélanger, sans les faire mousser. Saler et poivrer. On peut ajouter 1 c. à soupe (15 millilitres) d'eau ou de lait pour alléger la texture de l'omelette.
3. Chauffer la poêle à omelette à feu élevé.
4. Lorsque la poêle est chaude, ajouter 1 c. à soupe (15 millilitres) de beurre clarifié. Le faire glisser pour enduire la surface intérieure de la poêle. Attendre une seconde pour réchauffer le beurre.
5. Verser les œufs battus dans la poêle. En quelques secondes, les œufs commenceront à coaguler près des bords et sur le fond.
6. Avec une main, secouer vigoureusement la poêle dans un mouvement de va-et-vient. Simultanément, mélanger les œufs dans un mouvement circulaire avec le côté arrondi d'une fourchette. Attention de ne pas égratigner le fond de la poêle avec la fourchette.
7. Arrêter de secouer les œufs et de les mélanger.
8. Les œufs seront alors presque cuits, mais très humides (coulants). Si on continue de brasser, on obtiendra des œufs brouillés plutôt qu'une omelette.
9. Soulever la poignée de la poêle et la secouer pour que l'omelette glisse au bord opposé de la poêle, jusqu'au rebord.
10. Pour garnir l'omelette, déposer les ingrédients de la garniture avec une cuillère au milieu des œufs, perpendiculaire à la poignée.
11. Avec une fourchette, replier les côtés de l'omelette jusqu'en son centre. L'omelette devrait alors se trouver dans un des côtés de la poêle et avoir une forme presque ovale.

12. Placer la paume de la main sous la poignée pour soulever la poêle et faire glisser et retourner l'omelette dans une assiette, qui sera à l'envers et aura conservé sa forme ovale.

Remarque : Veuillez consulter la vidéo sur la confection de l'omelette à la française, de Rouxbe.com, à <https://www.youtube.com/watch?v=h8PcsmRypjk>.

Risotto alla Parmigiana

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 392

Rendement : 1½ pinte (1,5 litre)

Portions : 10 de 5 onces (150 millilitres)

1 once	Beurre	30 grammes
1 once liquide	Huile végétale	30 millilitres
1 once	Oignon, finement haché	30 grammes
1 livre	Riz arborio italien	454 grammes
1½ pinte	Bouillon de poulet, chaud	1,4 litre
1 once	Beurre	30 grammes
3 onces	Fromage Parmesan, râpé	90 grammes
Au goût	Sel	Au goût

1. Chauffer le beurre et l'huile dans une grande casserole au rebord droit. Ajouter les oignons et les faire revenir jusqu'à tendreté. Ne pas les laisser brunir.
2. Ajouter le riz et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit bien enduit des matières grasses.
3. Ajouter le bouillon une louche de 6 oz (150 ml) à la fois et en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé, le riz, presque sec.
4. Ajouter une autre portion de bouillon, puis répéter la procédure. N'ajouter qu'une seule louchée à la fois. Cesser d'ajouter du bouillon lorsque le riz est tendre, mais ferme. Le riz doit être humide et crémeux, sans excès de liquide.
5. Le temps de cuisson est d'environ 30 minutes.
6. Retirer la casserole du feu. Incorporer le beurre et le fromage Parmesan. Saler au goût.

Vinaigrette de base

Source : *Professional Cookin*, 9^e édition

Page 671

Rendement : 1 pinte (1 litre)

1 tasse	Vinaigre de vin	250 millilitres
1 c. à soupe	Sel	15 millilitres
1 c. à thé	Poivre blanc	5 millilitres
3 tasses	Huile de table	750 millilitres

1. Mélanger le vinaigre, le sel et le poivre blanc jusqu'à ce que le sel soit dissout.
2. Avec un fouet, un malaxeur ou un mélangeur, incorporer l'huile quelques gouttes à la fois. Graduellement, augmenter la quantité d'huile en l'incorporant en un mince filet.
3. Mélanger de nouveau la vinaigrette avant de l'utiliser.

Coulis de fruits

Source : *Professional Baking*, 7^e édition

Page 270

Rendement : 10 - 11 oz (300 g)

Portions : 20 de 1 c. à table (15 millilitres)

7 onces	Baies, ou autre fruit tendre	200 grammes
3,5 onces	Sucre granulé, fin	100 grammes
1,33 once (8 c. à thé)	Eau	40 grammes
0,5 once (1 c. à table)	Ju de citron	15 grammes
Optionnel :		
0,67 once (4 c. à thé)	Kirsch or brandy ou liqueur de fruits	20 grammes

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, réduire en purée les fruits, puis passer la purée au tamis ou au chinois.
2. Réchauffer la purée de fruits dans une casserole.
3. Dans une autre casserole, mélanger le sucre et l'eau pour faire un sirop, et porter à ébullition, jusqu'à 220 °F (105 °C). Incorporer dans la purée de fruits.

- Porter de nouveau à ébullition, passer au tamis, puis incorporer le jus de citron et la liqueur alcoolisée (optionnel). Laisser refroidir.

Crème pâtissière

Source : *Professional Baking*, 7^e édition

Page 263

Rendement : 1 1/8 pinte (1,12 litre)

Portions : 35 de 2 c. à soupe (30 millilitres)

2 livres	Lait	1 litre
4 onces	Sucre granulé, fin	125 grammes
3 onces	Jaunes d'œufs	90 grammes
4 onces	Œufs entiers	125 grammes
2,5 onces	Fécule de maïs	75 grammes
4 onces	Sucre granulé, fin	125 grammes
2 onces	Beurre	60 grammes
0,5 once (1 c. à soupe)	Extrait de vanille	15 millilitres

- Dans une casserole à fond épais, dissoudre le sucre dans le lait et porter tout juste à ébullition.
- Avec un fouet, battre les jaunes d'œufs et les œufs entiers dans un bol en acier inoxydable.
- Tamiser la fécule de maïs et le sucre pour les incorporer dans le mélange d'œufs. Avec un fouet, battre jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.
- Réchauffer le mélange d'œufs en y incorporant le lait chaud en filet tout en fouettant doucement.
- Chauffer de nouveau le mélange pour le porter à ébullition, en remuant constamment.
- Lorsque le mélange commence à bouillir, continuer de remuer constamment. Laisser bouillir jusqu'à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait perdu son goût farineux.
- Retirer du feu. Incorporer le beurre et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le mélange soit homogène.

8. Verser le mélange dans un moule de restauration propre et assaini, ou dans un autre plat peu profond. Pour éviter la formation d'une peau à la surface de la crème pâtissière, déposer une pellicule de plastique directement sur la crème. Laisser refroidir, puis réfrigérer le plus rapidement possible.
9. Pour utilisation dans des pâtisseries, comme des éclairs ou des millefeuilles, fouetter la crème pâtissière refroidie jusqu'à consistance lisse.

Sablés

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 985

Rendement : 10 onces (315 grammes)

3 onces	Beurre	90 grammes	75 %
2 onces	Sucre	60 grammes	50 %
1/8 c. à thé	Sel	0,5 millilitre	0,75 %
1 once	Jaunes d'œufs	30 grammes	25 %
4 onces	Farine à pâtisserie	125 grammes	100 %

1. Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante.
2. Déposer le beurre, le sucre et le sel dans le bol du batteur. Avec le fouet plat, réduire les ingrédients en crème à basse vitesse.
3. Incorporer les œufs et mélanger à basse vitesse.
4. Ajouter la farine en la tamisant. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Abaisser la pâte à une épaisseur de 1/4 de pouce.
6. Cuire sur des plaques beurrées ou tapissées de papier parchemin.
7. Cuire à 350 °F (175 °C) environ 15 minutes.

Biscuits au sucre

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 984

Rendement : 1 livre 5 onces (668 grammes)

8 onces	Beurre	250 grammes	40 %
10 onces	Sucre	310 grammes	50 %
$\frac{3}{4}$ c. à thé	Sel	5 grammes	0.8 %
2 onces	Œufs	60 grammes	10 %
2 onces	Lait	60 grammes	10 %
0,25 once	Extrait de vanille	8 grammes	1,25 %
1 livre 4 onces	Farine à gâteaux	625 grammes	100 %
0,625 once	Poudre à pâte	18 grammes	3 %

1. Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante.
2. Déposer le beurre, le sucre et le sel dans le bol du batteur. Avec le fouet plat, réduire les ingrédients en crème à basse vitesse.
3. Incorporer les œufs, le lait et la vanille, puis mélanger à basse vitesse.
4. Ajouter en les tamisant la farine et la poudre à pâte. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Abaisser la pâte à une épaisseur de $\frac{1}{4}$ de pouce. Avant de la découper, humidifier la pâte avec du lait et la parsemer de sucre.
6. Tailler avec les emporte-pièces choisis, puis déposer sur des plaques beurrées ou tapissées de papier parchemin.
7. Cuire à 375 °F (190 °C) de 8 à 10 minutes.

Biscottis aux amandes

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page 989

Rendement : 2 livres 1,5 once (1024 grammes)

5 onces	Œufs	150 grammes	35 %
9 onces	Sucre	275 grammes	65 %
0,25 once	Sel	7,5 grammes	2 %
0,15 once	Extrait de vanille	4 millilitres	1 %
1 c. à thé	Zeste d'orange râpé	2 grammes	0,5 %
14 onces	Farine à pâtisserie	425 grammes	100 %
0,35 once	Poudre à pâte	10 grammes	2,5 %
5 onces	Amandes mondées, entières	150 grammes	35 %

1. Combiner les œufs, le sucre et le sel. Mélanger au-dessus d'eau tiède pour réchauffer le mélange. Fouetter jusqu'à consistance légère et mousseuse (blanchiment).
2. Incorporer la vanille et le zeste d'orange en pliant.
3. Mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter le mélange d'œufs en pliant.
4. Incorporer les amandes.
5. Façonner la pâte en rouleaux de 2 à 2 ½ pouces (6 cm) d'épaisseur. Fariner vos mains et le plan de travail. La pâte sera molle, collante et difficile à manipuler, mais il n'est pas nécessaire que les rouleaux aient une forme parfaite. Badigeonner avec de la dorure à l'œuf.
6. Cuire à 325 °F (160 °C) pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés.
7. Laisser refroidir quelques minutes. Couper les rouleaux en diagonale, en tranches de ½ pouce (12 mm) d'épaisseur. Déposer les biscuits sur la plaque, face coupée vers le bas. Cuire au four à 275 °F (135 °C) environ 30, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

Annexe 2 — Épreuve de conversion de recette Instructions et exemple

Cet exemple permettra aux concurrents et aux concurrentes de s'exercer et de comprendre le résultat voulu. La recette fournie ne fera pas partie du concours. Les cases ombrées en vert seront vides et devront être remplies en fonction des données des colonnes adjacentes.

- Une feuille de travail et une calculatrice sont fournies par l'installation hôte (Comité technique).
- Le concurrent ou la concurrente doit apporter un stylo ou un crayon.
- Pour les calculs, le concurrent ou la concurrente NE PEUT PAS utiliser un de ses propres appareils : ni téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, appareil programmable ou ordinateur portable.
- Aucune manipulation d'aliments n'est permise avant que l'épreuve de conversion ne soit terminée et remise.
- Le concurrent ou la concurrente peut rendre sa feuille de l'épreuve de conversion avant la fin du délai de 30 minutes.
- Le concurrent ou la concurrente pourra commencer la mise en place et la cuisson une fois qu'il ou elle aura terminé l'épreuve.
- Notation : ½ point pour chaque facteur de conversion; 1 point pour chaque nouvelle quantité.

N° du concurrent / de la concurrente :

Recette : **Sauce brune**

Note :
/ 15

Rendement total : **4 litres**

N°	Ingrédient	Quantité initiale	Fois	Facteur de conversion	Égale	Nouvelle quantité (arrondie au gramme ou millilitre le plus proche)
1	Carotte	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
2	Oignon	0,500 kg	X	0,125	=	63 g
3	Céleri	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
4	Beurre	0,250 kg	X	0,125	=	31 g

5	Farine panifiable	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
6	Bouillon de bœuf	6 litres	X	0,125	=	750 millilitres
7	Purée de tomates	0,250 kg	X	0,125	=	31 g
8	Feuille de laurier	0,008 kg	X	0,125	=	1 g
9	Thym	0,012 kg	X	0,125		2 g
10	Tiges de persil	8 chacun	X	0,125		1 chacun
Rendement total souhaité :						0,500 litre

Annexe 3 — Coupes de précision

Source : *Professional Cooking*, 9^e édition

Page : 145

A	Coupe oblongue (tournée)	2 po de long x 3/4 po de diamètre, à 7 côtés, bout plat (5 x 2 cm)
B	Gros dé	3/4 po x 3/4 po x 3/4 po (2 cm x 2cm x 2 cm)
C	Dé moyen	1/2 po x 1/2 po x 1/2 po (12 mm x 12 mm x 12 mm)
D	Petit dé	1/4 po x 1/4 po x 1/4 po (6 mm x 6 mm x 6 mm)
E	Brunoise	1/8 po x 1/8 po x 1/8 po (3 mm x 3 mm x 3 mm)
F	Brunoise fine	1/16 po x 1/16 po x 1/16 po (1,5 mm x 1,5 mm x 1,5 mm)
G	Rondelle	Coupe en rond ou en biais rond, de diamètre et d'épaisseur variés
H	Paysanne	1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). Forme ronde, carrée ou rectangulaire
I	Losange	1/2 po x 1/2 po x 1/8 po (12 mm x 12 mm x 3 mm). En losange
J	Fermière	Forme irrégulière, de diamètre et d'épaisseur variés.
K	Bâtonnet	1/4 po x 1/4 po x 2 1/2-3 po (6 mm x 6 mm x 6-7,5 cm)
I	Julienne	1/8 po x 1/8 po x 2 1/2 po (3 mm x 3 mm x 6 cm)
M	Fine julienne	2 po x 1/16 po x 1/16 po (5 cm x 1,5 mm x 1,5 mm)



(a) **Toumé**: 2 in. long × $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm × 2 cm).



(b) **Large dice**: $\frac{3}{4}$ in. × $\frac{3}{4}$ in. × $\frac{3}{4}$ in. (2 cm × 2 cm × 2 cm).



(c) **Medium dice**: $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{2}$ in. (12 mm × 12 mm × 12 mm).



(d) **Small dice**: $\frac{1}{4}$ in. × $\frac{1}{4}$ in. × $\frac{1}{4}$ in. (6 mm × 6 mm × 6 mm).



(e) **Brunoise (broon-wahz)**: $\frac{1}{8}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. (3 mm × 3 mm × 3 mm).



(f) **Fine brunoise**: $\frac{1}{16}$ in. × $\frac{1}{16}$ in. × $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 1.5 mm).



(g) **Rondelle**: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) **Paysanne**: $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) **Lozange**: $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{2}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. (12 mm × 12 mm × 3 mm; diamond-shape).



(j) **Fermière**: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) **Batonnet**: $\frac{1}{4}$ in. × $\frac{1}{4}$ in. × 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm × 6 mm × 6-7.5 cm).



(l) **Julienne (or allumette potatoes)**: $\frac{1}{8}$ in. × $\frac{1}{8}$ in. × 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm × 3 mm × 6 cm).



(m) **Fine julienne**: 2 in. long × $\frac{1}{16}$ in. × $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm × 1.5 mm × 5 cm).