

Skills Canada National Competition

Olympiades canadiennes des métiers et des technologies

32 – BAKING / PÂTISSERIE

Ingredients / Ingrédients

Common Tables: access to all the products provided

Tables communes : accès à tous les produits fournis

Staples / Matériel

Silicon paper / Papier silicone – 40 X 60cm (16" x 24")

Cling Film / Pellicule alimentaire moulante

Aluminum foil / Papier d'aluminium

Cardboard underlines for cakes / Cartons de support pour gâteaux – 25½cm (10")

Paper towels / Papier essuie-tout

Pie plates / assiette à tarte – 24cm (9") No deep dish / Les assiettes à tarte profondes ne sont pas permises.

Dairy / Produits laitiers

Whipping cream 36% / Crème à fouetter 36%

Butter – unsalted / Beurre non salé

Whole milk 3.25% / Lait entier 3.25%

Cream cheese / Fromage à la crème

Mascarpone cheese / Fromage Mascarpone

Fat / Produits et matières grasses

Vegetable oil / Huile végétale

Olive oil / Huile d'olive

Eggs / Oeuf

Eggs, large / Oeufs gros

Egg white, frozen / Blancs d'œufs congelés

Leavening Agents / Agents Levant

Instant dry yeast / Levure sèche instantané
Fresh compressed yeast / Levure fraîche pressée
Baking powder (double acting) / Levure chimique
Baking soda / Bicarbonate de soude
Cream of Tartar / Crème de tartre

Flour/ Farine

Bread flour / Farine à pain
Rye flour light / Farine de seigle légère
Rye flour dark / Farine de seigle foncée
Whole wheat flour / Farine de blé entier
Pastry flour / Farine à pâtisserie

Grain products/ Céréales

Rolled oats / Flocons d'avoine
Bran / Son

Starch / amidon

Cornstarch / Fécule de maïs

Chocolate Products / Produits de chocolat

***Post Secondary Only (Couverture amount as indicated on scope)**

***Post Secondaire uniquement (Couverture montant comme indiqué sur la fiche technique)**

*Couverture – dark/noire – Pistoles

*Couverture – white/ivoire (blanc) - Pistoles

*Couverture – milk/au lait - Pistoles

*Cocoa Butter / Beurre de cacao

****Secondary Only/ Secondaire uniquement**

**Coating Chocolate dark / Pâte à glacer noire

**Coating Chocolate white / Pâte à glacer ivoire

Cocoa powder / Poudre de cacao

Nut Products / Noix

Coconut sweetened, fine / Coconut râpé fin sucré
Hazelnut whole / Noisettes entières
Hazelnut ground with skin / Noisettes en poudre non blanchies
Almonds blanched, ground / Amandes blanchies en poudre
Almonds sliced / Amandes effilées

Pecan halves / Pacanes en moitiés
Pistachios – shelled, green, no salt / Pistaches – écaillées, vertes, non salées
Walnut halves / Noix en moitiés
Almond paste 22% and 50% / Pâte d’amandes, 22 % et 50 %
Hazelnut paste / Pâte de noisette
Pistachio paste / Pâte de pistache

Seed Products / Graines

Poppy seeds / Graines de pavot
Sunflower seeds / Graines de tournesol
Sesame seeds / Graines de sésame
Caraway seeds / Graines de carvi

Sweetening Agents / Édulcorants

Sugar, granulated / Sucre fin (semoule)
Sugar, icing (powder) / Sucre en poudre
Sugar, brown / Cassonade
Maple syrup / Sirop d’érable
Honey / Miel
Glucose / Glucose

Jams / Confitures

Raspberry jam / Confiture de framboises

Glazes / Fondants

Apricot glaze / Nappage abricot
Clear glaze / Nappage neutre (clair)

Flavourings / Aromatisants

Instant coffee / Café instantané
Coffee extract / Essence de café
Vanilla extract / Essence de vanille
Almond extract / Essence de amandes
Vanilla Beans / Gousses de vanille

Decorating Ingredients / Ingrédients pour la décoration

Piping jelly (neutral and brown) / Gelée pour décoration à la douille (neutre, brune)
Rolled fondant (sugar paste) / fondant roulé (ex.régalice)
Icing fondant white / Fondant blanc

Gelatin / Gélatine

Gelatin leaves / Feuille de gélatine

Dried Fruit / Fruits secs

Raisins sultanas / Raisins secs
Apricots, dried / Abricots séchés
Cranberries, dried / Canneberges séchées

Frozen Fruit Purées / Purée de fruits congelés

mango / mangue
blood orange / orange sanguine
raspberry/ framboise

Fresh Fruit / Fruits frais

Lemons / Citrons
Apples – Granny Smith/ Pommes – Granny Smith
Mangoes / Mangues
Strawberries / Fraises
Raspberries / Framboises
Pineapple / Ananas
Cape Gooseberries / Physallis (groseilles du Cap)

Fresh Herbs / Herbes frais

Fresh Mint / Menthe fraîche
Fresh Basil / Basilic frais
Fresh Rosemary / Romarin frais

Fresh Vegetables / Légumes frais

Shallots / échalotes
Fresh Ginger / Gingembre frais
Garlic / Ail

Spices / Épices

Cinnamon, ground / Cannelle moulue
Cloves, ground / Clous de girofle moulus
Cardamon, ground / Cardamome moulue
Nutmeg, ground / Noix de muscade moulue
Black pepper, ground / Poivre noir moulue
Salt / Sel

Liquors / Boissons alcoolisées

Grand Marnier
Kirsch
Rum dark / Rum brun
Cognac
Calvados
Porto
White wine / Vin blanc

Other Ingredients / Autres ingrédients:

Crunchy flakes / Pailleté Feuilletine
Praligrains Ice cubes / Cubes de glace

Bring your own / Ingrédients que peuvent apporter les concurrents-es

Food colours, colored cocoa butter and edible dust / Colorants alimentaires, beurre de cacao coloré et poussière comestible
Chocolate and sponge transfer sheets / Feuilles de transfert pour chocolat et éponges
Isomalt
Gum Tragacanth / Gomme adragante
Sea salt / Fleur de sel

Important:

No other ingredients are allowed to be brought to the competition site except those listed above.

Il est interdit d'apporter dans l'aire du concours des ingrédients autres que ceux qui sont indiqués ci-dessus.

**ALL INGREDIENTS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY
LES INGRÉDIENTS POURRAIENT VARIER SELON LEUR DISPONIBILITÉ**