



INGREDIENT LIST / LISTE D'INGRÉDIENTS

BAKING PATISSERIE

POST-SECONDARY AND SECONDARY /
NIVEAUX POSTSECONDAIRE ET SECONDAIRE

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 – 25½ cm (10”)
Paper towels / Papier essuie-tout
Dish Soap / Savon à vaisselle

Dairy / Produits laitiers

Whipping cream / Crème à fouetter
Butter – unsalted / Beurre non salé
Whole milk 3.25% / Lait entier 3.25%
Milk Powder / Lait en poudre

Fat / Matières grasses

Vegetable oil / Huile végétale
Olive Oil / Huile d’olive
High Ratio Non Hydrogenated Shortening / Shortening superglycériné non hydrogéné

Eggs / Oeufs

Eggs, large / Oeufs, gros

Leavening Agents / Agents de levage

Instant dry yeast / Levure sèche instantané
Fresh Yeast / Levure fraîche
Baking powder (double acting) / Levure chimique à action double
Baking soda / Bicarbonate de soude

Flour / Farine

All Purpose Flour / Farine tout-usage
Pastry flour / Farine à pâtisserie
Bread Flour / Farine de boulangerie
Cake Flour / Farine à gâteaux

Starch / Amidon

Cornstarch / Fécule de maïs

Chocolate Products / Produits de chocolat

Couverture – dark/noire – Pistoles (semi sweet/semi-sucré)
Couverture – white/ivoire - Pistoles
Couverture – milk/au lait – Pistoles
Cocoa Butter / Beurre de cacao
Coating Chocolate dark / Pâte à glacer noire
Cocoa Powder / Poudre de cacao (for all competitors/pour tous)

Nut Products / Noix

Coconut sweetened, fine / Noix de coco râpée fin, sucrée
Hazelnut ground with skin / Noisettes en poudre non blanchies
Almonds blanched, ground / Amandes blanchies en poudre
Almond, blanched, sliced / Amandes blanchies, en tranches
Pistachios – shelled, green, no salt / Pistaches – écaillées, vertes, non salées
Mazipan paste 22% / Pâte d'amandes, 22 %
Hazelnut paste / Pâte de noisettes
Pistachio paste / Pâte de pistaches

Sweetening Agents / Édulcorants

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

Jams / Confitures

Raspberry Bakery jam / Confiture de framboises

Glazes / Fondants

Nappage Apricot glaze / Nappage abricot
Miroir Neutral Glaze / Nappage neutre miroir

Flavourings / Aromatisants

Instant coffee / Café instantané
Vanilla extract / Essence de vanille
Bourbon Vanilla Bean paste / Pâte de gousses de vanille Bourbon

Decorating Ingredients / Ingrédients pour la décoration

Rolled fondant (sugar paste) / Fondant roulé (ex., régalice)
Soft Fondant / Fondants mou

Gelatin / Gélatine

Gelatin leaves / Feuilles de gélatine

Dried Fruit / Fruits secs

Dried cranberries / Canneberges séchées

Dried Apricots / Abricots secs

Dried Raisins / Raisins secs

Frozen Fruit Purées / Purée de fruits congelés

Black Currant / Cassis

Green Apple / Pomme verte

Passion fruit / Fruit de la passion

Fresh Fruit / Fruits frais

Oranges/ Oranges

Lemons / Citrons

Limes / Limes

Pineapple / Ananas

Strawberries / Fraises

Raspberries / Framboises

Kiwi / Kiwis

Blueberries / Bleuets

Granny Smith apples / Pommes Granny Smith

Fresh Herbs / Fines herbes fraîches

Fresh Rosemary / Romarin

Mint / Menthe

Thyme / Thym

Fresh Vegetables / Légumes frais

Fresh ginger / Gingembre frais

Spices / Épices

Cinnamon, ground / Cannelle moulue

Nutmeg, ground / Muscade moulue

Salt / Sel

Star Anise, whole / Anis étoilée, entière

Sesame seeds / Graines de sésame

Poppy seeds / Graines de pavot

Liquors / Boissons alcoolisées

Captain Morgan Spiced Rum / Rhum épicé Captain Morgan

Baileys / Liqueur Bailey

Other Ingredients / Autres ingrédients

Crunchy flakes / Pailleté Feuilletine

Ice cubes / Cubes de glace

Permitted Additional Ingredients Not Supplied by Skills Canada

Autres ingrédients permis, mais non fournis par SCC

Food colours and colored cocoa butter / Colorants alimentaires et beurre de cacao coloré

Chocolate and sponge transfer sheets / Feuilles de transfert et éponges pour chocolat

Sea salt / Fleur de sel

Pectin / Pectine

Agar Agar

Tartaric Acid / Acide tartrique

Citric Acid / Acide citrique

Vanilla Beans / Gousse de vanille

Lustre Dust/Metallic Powders / Poudre lustrage et Poudres métalliques

Tapioca Maltodextrin / Maltodextrine de manioc

Xanthum Gum / Gomme xanthane

Soy Lecithin / Lécithine de soja

Important

All competitors are permitted to bring in two ingredients of their choice. The two ingredients will be presented to the judges during the last 15 minutes of set up on day one, while the judges are inspecting the workstation, tools and permitted additional ingredients. /

Chaque concurrent ou concurrente peut apporter deux ingrédients de son choix. Ces deux ingrédients seront montrés aux juges durant les 15 dernières minutes de la période d'installation du jour 1, pendant que ceux-ci inspectent le poste de travail, les outils et les autres ingrédients permis.

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

NO GOLD LEAF, NO SILVER LEAF/

Il est interdit d'apporter dans l'aire du concours des ingrédients autres que ceux qui sont indiqués ci-dessous et les deux ingrédients au choix.

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

PLEASE NOTE: Secondary Competitors/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.

NOTE CONCERNANT LES CONCOURS DU NIVEAU SECONDAIRE ET LES MINEURS

Les concurrents et les concurrentes qui souhaitent utiliser dans leurs recettes la boisson alcoolisée fournie doivent demander l'assistance d'un membre du Comité technique national. 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 du concurrent ou de la concurrente.

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