

**13<sup>ES</sup> OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET  
TECHNIQUE**

**2007 – Saskatoon, Saskatchewan**



**32**

**BAKING/ PÂTISSERIE**

**Ingredients, Staples and Equipment Provided  
Ingrédients, matériel et équipement fournis**

**Common Tables:** unlimited access to all the products provided  
**Tables communes :** accès illimité à tous les produits fournis.

**Staples / Matériel**

Silicon paper / Papier siliconé (16" x 24")  
Doilies / Petits napperons (10")  
Cling Film / Pellicule moulante  
Aluminum foil / Papier d'aluminium  
Cardboard underlines for cakes/ Fonds à gâteaux en carton (8")  
Paper towels / Essuie-tout

**Dairy & Fat / Produits laitiers et matières grasses**

Whipping cream / Crème à fouetter  
Butter – unsalted / Beurre non salé  
Whole milk / Lait entier (3,25 %)  
Sour cream / Crème sure  
Cream cheese / Fromage à la crème  
Eggs – large / Œufs, gros  
Vegetable oil / Huile végétale  
Olive oil / Huile d'olive  
Egg white – frozen / Blancs d'oeufs congelés

**Leavening Agents / Agents de levage**

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

**Flour & Starch / Farine et amidon**

Bread flour / Farine de boulangerie  
Rye flour light / Farine de seigle pâle  
Whole wheat flour / Farine de blé entier  
All-purpose flour / Farine tout-usage  
Pastry flour / Farine à pâtisserie  
Cornstarch / Féculé de maïs  
9 grain cereal mix / Farine de 9 grains  
Oats / Flocons d'avoine  
Flax flour / Farine de lin  
Bran / Son

**13<sup>ES</sup> OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET  
TECHNIQUE**

**2007 – Saskatoon, Saskatchewan**



**Chocolate Products / Produits de chocolat**

Couverture – dark (semi-sweet) / Chocolat noir de couverture – Pistoles (mi-sucré)  
Couverture – white/ Chocolat blanc de couverture - Pistoles  
Couverture – milk/ Chocolat au lait de couverture - Pistoles  
Cocoa powder/ Poudre de cacao  
Coating Chocolate white / Enrobage de chocolat blanc  
Coating Chocolate dark / Enrobage de chocolat amer  
Cocoa Butter / Beurre de cacao  
Cocoa Paste / Pâte de cacao

**Finished Product / Produits finis**

Puff pastry – single sheets / Pâte feuilletée en feuilles simples

**Nut & Seed Products / Noix et graines**

Hazelnut whole / Noisettes entières  
Hazelnut ground with skin / Noisettes moulues avec peau  
Almonds blanched, ground / Amandes mondées moulues  
Almonds sliced / Amandes effilées  
Pecan halves / Pacanes en moitiés  
Pistachios – shelled, green, no salt / Pistaches décortiquées, vertes et non salées  
Pine nuts / Pignons  
Almond paste 33% and 50% / Pâte d'amande 33 % et 50 %  
Hazelnut paste / Pâte de noisette  
Pistachio paste / Pâte de pistache  
Praline paste / Pâte de praliné  
Poppy seeds / Graines de pavot  
Sunflower seeds / Graines de tournesol  
Sesame seeds / Graines de sésame  
Walnut halves / Noix en moitiés

**Sweetening Agents / Édulcorants**

Sugar – granulated / Sucre granulé  
Sugar – icing, powder / Sucre à glacer en poudre  
Sugar – brown / Cassonade  
Maple syrup / Sirop d'érable  
Honey / Miel  
Glucose / Glucose  
Icing fondant white / Fondant blanc

**Jams & Glazes / Confitures et fondants**

Apricot glaze / Fondant à l'abricot  
Raspberry jam / Confiture de framboises  
Clear glaze (for fruit flan) / Fondant translucide (pour le flan aux fruits)

**Flavourings / Aromatisant**

Cinnamon – ground / Cannelle moulue  
Cloves – ground / Clous de girofle moulus  
Cardamon-ground / Cardamone moulue

**13<sup>TH</sup> CANADIAN SKILLS COMPETITION**  
**13<sup>ES</sup> OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET**  
**TECHNIQUE**

**2007 – Saskatoon, Saskatchewan**



Instant coffee / Café instantané  
Coffee extract / Extrait de café  
Vanilla extract / Extrait de vanille  
Salt / Sel  
Caraway seeds / Graines de carvi  
Anis seeds / Graines d'anis  
Nutmeg – ground / Muscade moulue

**Decorating Ingredients / Ingrédients pour la décoration**

Piping jelly (neutral and brown) / Gelée pour décoration à la douille (neutre, brune)  
Rolled fondant (sugar paste) / Fondant en rouleau (pâte de sucre)

**Gelatin / Gélatine**

Gelatin powder / Gélatine en poudre  
Gelatin leaves / Feuilles de gélatine

**Processed Fruit / Fruits transformés**

Raisins sultanas / Raisins secs sultana  
Apricots – dried / Abricots séchés  
Cranberries – dried / Canneberges séchées  
Fruit purees – passion fruit, mango, strawberry, raspberry, and blueberry / Purées de fruit – Fruit de la passion, mangue, fraise, framboise, bleuet  
Sour Cherries / Griottes

**Fresh Fruit / Fruits frais**

Oranges/ Oranges  
Lemons / Citrons  
Limes / Limes  
Apples – granny smith and red delicious apples / Pommes Granny Smith et Délicieuses rouges  
Mangoes / Mangues  
Grapes green and red / Raisins verts et raisins rouges  
Kiwi / Kiwis  
Berries – 2 varieties (seasonal) / Baies rouges (2 sortes, de saison)  
Cape Gooseberries / Groseilles du Cap  
Fresh Mint / Menthe fraîche  
Fresh Basil / Basilic frais  
Fresh Rosemary / Romarin frais  
Fresh Ginger / Gingembre frais  
Garlic / Ail  
Onions / Oignons

**Liquors / Boissons alcoolisées**

Grand Marnier  
Amaretto  
Rum / Rhum  
Kirsch  
Brandy  
Tia Maria

**13<sup>TH</sup> CANADIAN SKILLS COMPETITION**  
**13<sup>ES</sup> OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET**  
**TECHNIQUE**  
**2007 – Saskatoon, Saskatchewan**



Calvados  
Poire William

**Other Ingredients / Autres ingrédients**

Paillete Feuilletine – Crunchy starch flakes / Pailleté feuilletine – Flocons de fécule  
Praligrains / Praligrain  
Pastry Cream Powder / Crème pâtissière en poudre  
Cream of Tartar / Crème de tartre

**Other Items / Autre articles**

Propane Torch / Chalumeau au gaz propane  
Cold Spray / Bombe aérosol réfrigérant

**Important**

**Only the ingredients listed below can be brought to the competition site. No others will be allowed. /  
Seuls les ingrédients énumérés ci-dessous peuvent être apportés dans l'aire du concours. Aucun autre ne sera  
permis.**

**Competitors can bring the following ingredients, which will not be provided. /**

**Les concurrents-es peuvent apporter les ingrédients suivants, qui ne seront pas fournis par les organisateurs.**

Food colours, colored cocoa butter and edible dust./ Colorants alimentaires, poudre comestible, beurre de cacao coloré  
Chocolate and sponge transfer sheets/ Feuilles de transfert pour chocolat et éponges  
Isomalt / Isomalt  
Gum Tragacanth / Gomme adragante  
Vanilla beans / Gousses de vanille

**Black Box for Mousse cake.** (Post secondary only)

- The competitors will receive their black box the morning of the first day of competition.
- The black box will contain 5 ingredients.
- You must use at least 3 out of the 5 ingredients in the production of the Mousse cake.
- By 11.00 Am of the first day, the competitor must have a written description of the mousse cake available for the judges.

**Panier à provisions pour le gâteau mousse (niveau postsecondaire seulement)**

- Les concurrents recevront chacun un panier à provisions le matin du jour 1 de l'épreuve.
- Le panier contiendra cinq ingrédients
- Chaque concurrent et concurrente doit utiliser au moins trois des cinq ingrédients dans la confection d'un gâteau mousse.
- Au plus tard à 11 heures le jour 1 de l'épreuve, les concurrents et concurrentes devront remettre aux juges une description écrite du gâteau mousse.