

**14^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE**

2008 – Calgary, Alberta



32

BAKING/ PATISSERIE

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")
Cling Film / Pellicule moulante
Aluminum foil / Papier d'aluminium
Cardboard underlines for cakes/ Fonds à gâteaux en carton (10")
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
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
Cake Flour / Farine pour gâteau
Cornstarch / Fécule de maïs
9 grain cereal mix / Farine de 9 grains
Oats / Flocons d'avoine
Bran / Son

**14^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE**

2008 – Calgary, Alberta



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
Almond paste 33% and 50% / Pâte d'amande 33 % et 50 %
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 / Fondant translucide (pour le flan aux fruits)

Flavourings / Aromatisant

Cinnamon – ground / Cannelle moulue
Cinnamon Sticks / Bâtonnet de cannelle
Cloves – ground / Clous de girofle moulus
Cardamon-ground / Cardamome moulue

**14^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE**

2008 – Calgary, Alberta



Instant coffee / Café instantané
Lemon Extract / Extrait de citron
Almond Extract / Extrait d'amande
Vanilla extract / Extrait de vanille
Salt / Sel
Caraway seeds / Graines de carvi
Anise 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 blackberry / Purées de fruit – Fruit de la passion, mangue, fraise, framboise,

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
Strawberries / Fraises
Raspberries / Framboises
Blackberries / Mûre
Cape Gooseberries / Groseilles du Cap
Fresh Mint / Menthe fraîche
Fresh Basil / Basilic frais
Fresh Thyme / Thym frais
Fresh Rosemary / Romarin frais
Fresh Ginger / Gingembre frais
Garlic / Ail
Onions / Oignons

Liquors / Boissons alcoolisées

Grand Marnier
Amaretto
Rum / Rhum

**14^{ES} OLYMPIADES CANADIENNES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET
TECHNIQUE
2008 – Calgary, Alberta**



Kirsch
Poire William

Other Ingredients / Autres ingrédients

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

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 9:00 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 9 heures le jour 1 de l'épreuve, les concurrents et concurrentes devront remettre aux juges une description écrite du gâteau mousse.