Baking / Pâtisserie

Secondary & Post-Secondary / Secondaire et postsecondaire

Skills Ontario Ingredient List 2020

Common Tables: access to all the products provided

Staples

Silicon paper – 40 X 60 cm (16”x 24”)
Cling Film
Aluminum foil
Cardboard underlines for cakes – 25 1⁄2 cm (10”) - 20.32 cm (8”)
Bar Cake Boards 7” x 3”
Paper towels
Sanitizing solution
Dish Soap
Sanitizing solution in spray bottles

Dairy

Whipping cream
Butter – unsalted
Whole milk 3.25%
Buttermilk Powder

Fat

Vegetable oil
Olive Oil

Eggs

Eggs, large

Leavening Agents

Instant dry yeast
Fresh Yeast
Baking powder (double acting)
Baking soda

Flour

All Purpose Flour
Pastry flour
Bread Flour
Cake Flour

Starch

Cornstarch

Chocolate Products

Couverture (Dark, White, Milk, Ruby)
Cocoa Butter
Coating Chocolate Dark
Cocoa Powder- Brute – Dutched

Nut Products

Coconut Sweetened, Fine
Almonds Blanched, Ground
Pistachios – shelled, green, no salt
Hazelnut Paste
Hazelnut, Sliced
Hazelnut, Whole
Walnuts, Ground

Sweetening Agents

- Birch Syrup
- Sugar, Granulated
- Sugar, Icing (powder)
- Sugar, Brown
- Maple Sugar
- Honey
- Glucose
- Isomalt

Glazes

- Mirroir Neutral Glaze

Flavourings

- Instant Coffee
- Vanilla Extract
- Bourbon Vanilla Bean Paste
- Earl Grey Tea
- Orange Blossom Water

Decorating Ingredients

- Rolled Fondant (sugar paste)

Gelatin

- Gelatin Powder

Dried Fruit

- Dried Cherries

Frozen Fruit Purées

- Apricot
- Black Currant
- Peach

Frozen Fruit (IQF)

- Mango Chunks
- Raspberries

Fresh Fruit

- Oranges
- Lemons
- Limes
- Raspberries
- Strawberries

Fresh Herbs

- Basil
- Mint

Spices

- Cardamom
- Cinnamon, ground
- Salt
- Star Anise

Liquors

- Baileys
- Frangelico
- Prosecco

Nutritional Ingredients

- Oat Flour

Other Ingredients

- Feulletine Crunchy Flakes
- Ice Cubes
- Puff Pastry Sheets

Important *

Competitors are permitted to bring in two ingredients of their choice from the 14 items listed below (Permitted additional Ingredints List). The two ingredients will be presented to the judges during the 30 minutes of set up, while the judges are inspecting the workstation, tools and permitted additional ingredients.

Beyond the two additional ingredients, no other ingredients are allowed to be brought to the competition site.NO LUSTER DUST,GOLD LEAF or SILVER LEAF

Permitted Additional Ingredients Not Supplied by Skills/Compétences

1) Sea salt
2) Pectin
3) Agar
4) Tartaric Acid
5) Citric Acid
6) Vanilla Beans
7) Tapioca
8) Maltodextrin
9) Xanthum Gum
10) Soy Lecithin
11) Calcium Carbonate
12) Tonka Bean
13) Yuzu Juice
14) *Secondary Competitors Only-Chocolate or sponge transfer sheets *

Minors: If competitors want to use the listed Liquor/Alcohol within their recipe, competitors must consult with a Skills Ontario Technical Chair member for assistance. Secondary competitors/minors are not to handle any alcohol. A member will dispense the desired amount within the recipe for the competitor.

ALL INGREDIENTS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY

Liste des ingrédients - Compétences Ontario 2020

Tables communes : accès à tous les produits fournis

Produits de première nécessité

- Papier siliconé – 40 X 60 cm (16 po x 24 po)
- Pellicule autocollante
- Papier d'aluminium
- Plaques à gâteau rond – 25,5 cm (10 po) 20,3 cm (8 po)
- Plaques à gâteau rectangulaire – 7 po x 3 po
- Essuie-tout
- Solution désinfectante
- Savon à vaisselle
- Flacon pulvérisateur avec solution désinfectante

Produits laitiers

- Crème à fouetter
- Beurre non salé
- Lait homogénéisé 3,25 %
- Poudre de babeurre

Matières grasses

- Huile végétale
- Huile d'olive

Oeufs

- Œufs, calibre gros

Agents de levage

- Levure sèche instantanée
- Levure fraîche
- Poudre à pâte (à double action)
- Bicarbonate de soude

Farine

- Farine tout usage
- Farine à pâtisserie
- Farine panifiable
- Farine à gâteau

Amidon

- Fécule de maïs

Produits du chocolat

- Couverture – (chocolat noir, blanc, au lait et rubis)
- Beurre de cacao
- Enrobage au chocolat noir
- Poudre de cacao brute hollandaise

Produits de noix

- Noix de coco sucrée, râpée finement
- Amandes blanchies en poudre
- Pistaches décortiquées, vertes, non salées
- Pâte de noisettes
- Noisettes tranchées
- Noisettes entières
- Noisettes en poudre

Édulcorants

- Sirop de bouleau
- Sucre granulé
- Sucre à glacer (poudre)
- Cassonade
- Sirop d'érable
- Miel
- Glucose
- Isomalt

Agents de glaçage

- Glaçage neutre miroir

Aromatisants
- Café soluble
- Extrait de vanille
- Pâte de gousses de vanille Bourbon
- Thé Earl Grey
- Eau de fleurs d'oranger

Ingrédients pour la décoration
- Fondant roulé (pastillage)

Gélatine
- Gélatine en poudre

Fruits séchés
- Cerises séchées

Purées de fruits congelées
- Abricot
- Cassis
- Pêche

Fruits surgelés (surgelés séparément)
- Morceaux de mangue
- Framboises

Fruits frais
- Oranges
- Citrons
- Limes
- Framboises
- Fraises

Herbes fraîches
- Basilic
- Menthe

Épices
- Cardamome
- Cannelle moulue
- Sel
- Anis étoilé

Boissons alcoolisées
- Baileys
- Frangelico
- Prosecco

Ingrédients nutritionnels
- Farine d'avoine

Autres ingrédients
- Flocons de feuilletine croustillants
- Glaçons
- Pâte feuilletée

Important *

Les concurrents peuvent apporter deux ingrédients de leur choix parmi la liste des 14 ingrédients ci-dessus (liste des autres ingrédients permis). Ces 2 ingrédients devront être présentés aux juges au cours des 30 minutes prévues pour la mise en place alors que les juges inspectent le poste de travail et les outils.

Mis à part ces deux ingrédients, il est interdit d'apporter dans l'aire du concours des ingrédients autres que ceux qui sont indiqués ci-dessous. LA POUDRE SCINTILLANTE ET LES FEUILLES D'OR OU D'ARGENT NE SONT PAS PERMISES

Autres ingrédients permis non fournis par Compétences Ontario

1) Sel de mer
2) Pectine
3) Agar
4) Acide tartrique
5) Acide citrique
6) Gousses de vanille
7) Tapioca
8) Maltodextrine
9) Gomme de xanthane
10) Lécithine de soja
11) Carbonate de calcium
12) Fève tonka
13) Jus d'yuzu
14) * Concurrents au palier secondaire seulement - Feuilles de transfert pour chocolat et éponges*

Concurrents mineurs : Les concurrents mineurs qui souhaitent incorporer à leur recette les boissons alcoolisées énumérées dans la liste ci-dessus doivent demander l'assistance d'un membre du comité technique de Compétences Ontario. Les concurrents du palier secondaire (mineurs) ne peuvent manipuler les boissons alcoolisées. Un membre du comité technique leur versera la quantité désirée pour la recette.

<u>LES INGRÉDIENTS POURRAIENT VARIER SELON LEUR DISPONIBILITÉ</u>