

Ingredient List – Skills Ontario 2017

Ingrédients de la table commune 2017

Secondary and Post-Secondary
Secondaire et postsecondaire



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
Dish Soap

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 / d'huile olive

Eggs / Oeuf

Eggs, large / Oeufs large

Leavening Agents / Agents Levant

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

Flour / Farine

All Purpose Flour / Farine tout usage
Pastry flour / Farine à pâtisserie
Bread Flour / farine de pain
Cake Flour / farine à gâteau

Starch / amidon

Cornstarch / Fécule de maïs

Ingredient List – Skills Ontario 2017

Ingrédients de la table commune 2017

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)

Nut Products / Noix

Coconut sweetened, fine / Coconut râpé fin sucré
Hazelnut ground with skin / Noisettes en poudre non blanchies
Almonds blanched, ground / Amandes blanchies en poudre
Almond, blanched, sliced / Amandes blanchies, moulues
Pistachios – shelled, green, no salt / Pistaches – écaillées, vertes, non salées
Hazelnut paste / Pâte de noisette
Pistachio paste / Pâte de pistache

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
Isomalt / Isomalt 2.5 kg each competitor

Jams / Confitures

Raspberry Bakery jam / Confiture de framboises

Glazes / Fondants

Nappage Apricot glaze / Nappage abricot
Miroir Neutral Glaze

Flavourings / Aromatisants

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

Decorating Ingredients / Ingrédients pour la décoration

Rolled fondant (sugar paste) / fondant roulé (ex.régalice)

Gelatin / Gélatine

Gelatin leaves / Feuille de gélatine

Ingredient List – Skills Ontario 2017

Ingrédients de la table commune 2017

Dried Fruit / Fruits secs

Dried cranberries / Canneberges sèches

Dried Apricots / Abricots secs

Dried Raisins / Raisins secs

Frozen Fruit Purées / Purée de fruits congelés

Black Currant / Groseilles noires

Green Apple / Pomme verte

Passion fruit / Fruit de la passion

Fresh Fruit / Fruits frais

Oranges / Oranges

Lemons / Citrons

Limes / citrons verts

Pineapple / ananan

Strawberries / Fraises

Raspberries / Framboises

Kiwi

Blueberries / bluets

Granny Smith apples

Fresh Herbs / Herbes frais

Fresh Rosemary

Mint

Thyme

Fresh Vegetables / Légumes frais

Fresh ginger / Gingembre frais

Spices / Épices

Cinnamon, ground / Cannelle moulue

Nutmeg, ground / Noix de muscade moulue

Salt / Sel

Sea Salt / Sel de mer

Star Anise, whole / Anis étoilée, entière

Sesame seeds / graine de sésame

Poppy seeds

Liquors / Boissons alcoolisées **

Captain Morgan Spiced Rum

Baileys

Other Ingredients / Autres ingrédients:

Crunchy flakes / Pailleté Feuilletine

Ingredient List – Skills Ontario 2017

Ingrédients de la table commune 2017

Agar Agar

Ice cubes / Cubes de glace

Important:

No additional 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. Aucunes feuilles d'or ou d'argent ne sont permises.

** PLEASE NOTE: Secondary Competitors/Minors
If competitors want to use the listed Liquor/Alcohol within their recipe, competitors must consult with a Provincial Technical Chair (PTC) member for assistance. Secondary competitors/minors are not to handle any alcohol. A PTC member will dispense the desired amount within the recipe for the competitor.

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