

Ingredient List 2018 / Liste des ingrédients 2018

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

Staples / Matériel

Silicon paper 40 X 60cm (16"x 24") / Papier silicone – 40 x 60 cm (16 x 24 po)
Cling Film / Pellicule alimentaire moulante
Aluminum foil / Papier d'aluminium
Cardboard underlines for cakes – 25½cm (10") / Cartons de support pour gâteaux – 25½ cm (10 po)
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
Condensed Milk / Lait condensé

Fat / Matières grasses

Vegetable oil / Huile végétale
Olive Oil / Huile d'olive

Eggs / Oeuf

Eggs, large / Oeufs, gros

Leavening Agents / Agents levants

Instant dry yeast / Levure sèche instantanée
Fresh Yeast / Levure fraîche
Baking powder (double acting) / Levure chimique (à double effet)
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

Ingredient List 2018 / Liste des ingrédients 2018

Starch / amidon

Cornstarch / Fécule de maïs

Chocolate Products / Produits de chocolat

Couverture – dark / noire – pistoles / pastilles (semi sweet/mi-sucré)

Couverture – white / blanche – pistoles / pastilles

Couverture – milk / au lait – pistoles / pastilles

Cocoa Butter / Beurre de cacao

Coating Chocolate dark / Pâte à glacer noire

Cocoa Powder / Poudre de cacao (for all competitors/pour tous les concurrents)

Nut Products / Noix

Coconut sweetened, fine / Noix de coco râpé fin sucré

Hazelnut ground with skin / Noisettes en poudre non blanchies

Almonds blanched, ground / Amandes blanchies en poudre

Almond, blanched, sliced/ Amandes blanchies, tranchées

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 granulé

Sugar, icing (powder) / Sucre à glacer (en poudre)

Sugar, brown / Cassonade

Maple syrup / Sirop d'érable

Honey / Miel

Glucose / Glucose

Isomalt / Isomalt 1.5 kg each competitor / par concurrent

Jams / Confitures

Raspberry Bakery jam / Confiture de framboises

Glazes / Fondants

Nappage Apricot glaze / Nappage abricot
and/or / et/ou

Mirrored Neutral Glaze / Nappage neutre miroir

Ingredient List 2018 / Liste des ingrédients 2018

Flavourings / Aromatisants

Instant coffee / Café soluble (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 (pâte de sucre)

Gelatin / Gélatine

Gelatin leaves / Feuille de gélatine

Dried Fruit / Fruits secs

Dried cranberries / Canneberges sèches

Dried Apricots / Abricots secs

Dried Raisins / Raisins secs

Frozen Fruit Purées / Purée de fruits congelés

Strawberry / Fraise

Coconut / Noix de coco

Peach / Pêche

Frozen Fruit / Fruits congelés

Mango / Mangues

Blackberry / Mûres sauvages

Fresh Fruit / Fruits frais

Oranges / Oranges

Lemons / Citrons

Limes / Limes

Pineapple / Ananas

Strawberries / Fraises

Raspberries / Framboises

Kiwi / Kiwi

Blueberries / Bleuets

Fresh Herbs / Herbes fraîches

Cilantro / Coriandre

Basil / Basilic

Ingredient List 2018 / Liste des ingrédients 2018

Fresh Vegetables / Légumes frais

Fennel / Fenouil

Spices / Épices

Cinnamon, ground / Cannelle moulue

Nutmeg, ground / Noix de muscade moulue

Salt / Sel

Poppy seeds / Graines de pavot

Sesame seeds / Graines de sésame

Chili flakes / Flocon de chili

Lavendar / Lavande

Liquors / Boissons alcoolisées (Post Secondary ONLY / Postsecondaire SEULEMENT)

Limoncello / Limoncello

Crème de Cassis / Crème de Cassis

Guinness Beer / Bière Guinness

Chardonnay Wine / Vin Chardonnay

Other Ingredients / Autres ingrédients

Crunchy flakes / Pailleté Feuilletine

Ice cubes / Cubes de glace

Permitted Additional Ingredients Not Supplied by Skills Ontario / Ingrédients additionnels permis qui ne sont pas fournis par Compétences Ontario

- 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 / Agar-agar
- Tartaric Acid / Acide tartrique
- Citric Acid / Acide citrique
- Vanilla Beans / Gousse de vanille
- Tapioca Maltodextrin / Maltodextrine de tapioca
- Xanthum Gum / Gomme de xanthane
- Soy Lecithin / Lécithine de soja

Ingredient List 2018 / Liste des ingrédients 2018

- Dehydrated Fruit Powder / Poudre de fruits déshydratés
- Clear Piping Gel / Gel clair pour douille
- Pink Peppercorn / Poivre en grains rose

Important:

All competitors are permitted to bring in two ingredients of their choice from the “Permitted Additional Ingredient” list. The two ingredients will be presented to the judges during the orientation before the competition, while the judges are inspecting the workstation, tools and permitted additional ingredients. / **Les concurrents peuvent apporter deux ingrédients de leur choix qui font partie de la liste « des ingrédients additionnels permis ».** Les deux ingrédients seront présentés aux juges lors de la séance d’orientation avant le concours, alors que les juges feront l’inspection du poste de travail, des outils et des 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.** / Autres que ces deux ingrédients, **il est interdit d’apporter d’autres ingrédients** dans l’aire du concours. **AUCUNE FEUILLE D’OR OU D’ARGENT NE SERA PERMISE.**

PLEASE NOTE: Secondary Competitors/Minors

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

VEUILLEZ NOTER: Concurrents du secondaire/Mineurs

Si les concurrents souhaitent utiliser les boissons alcoolisées qui se trouvent sur la liste pour leur recette, ceux-ci doivent consulter un membre du comité technique pour obtenir de l’aide. Les concurrents du secondaire/mineurs ne peuvent manipuler de l’alcool. Un membre du comité technique mesurera pour le concurrent la quantité d’alcool requise pour la recette.

**ALL INGREDIENTS ARE SUBJECT TO AVAILABILITY
LES INGRÉDIENTS POURRAIENT VARIER EN FONCTION DE LA DISPONIBILITÉ**