

BAKING / PÂTISSERIE

Secondary & Post-Secondary / Secondaire et postsecondaire

Common Tables: access to all the products provided.

Important: No other ingredients are allowed to be used by the competitor including NO GOLD LEAF, NO SILVER LEAF.

Minors: If competitors are wanting to use the listed Liquor/Alcohol within their recipe, competitors must consult with their coach/mentor of legal age for assistance. Secondary competitors/minors are not to handle any alcohol. A coach/mentor of legal age will dispense the desired amount within the recipe for the competitor.

Tables communes: accès à tous les produits fournis

Important: aucun autre ingrédient n'est permis, y compris interdiction d'utiliser des FEUILLES DORÉES OU DES FEUILLES ARGENTÉES

Mineurs: si les concurrents souhaitent utiliser les boissons alcoolisées dont il est fait mention dans leur recette, ils doivent demander l'aide de leur entraîneur/mentor d'âge majeur. Les concurrents au secondaire/les mineurs ne peuvent manipuler de l'alcool. Un entraîneur/mentor d'âge majeur devra verser la quantité suffisante dans la recette du/de la concurrent(e)

Common Table Items	Ingrédients de la table commune
Staples	Produits de base
Silicon paper – 40 X 60 cm (16" x 24") ^[SEP]	Papier siliconé – 40 X 60 cm (16 po x 24 po)
Cling Film ^[SEP]	Film alimentaire
Aluminum foil ^[SEP]	Papier alu
Cardboard underlines for cakes – 25 1/2 cm (10") - 20.32 cm (8")	Planches à gâteau cartonnées – 25 1/2 cm (10 po) - 20,32 cm (8 po)
Bar Cake Boards 7" x 3" - Secondary	Planches à gâteau rectangulaire - 7 po x 3 po - Secondaire
Paper towels	Serviettes de papier
Sanitizing solution	Solution désinfectante
Dish Soap ^[SEP]	Savon à vaisselle
Sanitizing solution in spray bottles	Solution désinfectante dans un flacon pulvérisateur
Scrubbies	Éponges
8" dinner plates for presentation	Assiettes 8 po pour la présentation
10" cake boards	Planches à gâteau de 10 po
12" tile	Tuile 12 po
2 - 20 amp outlets (4 plugs)	2 prises électriques de 20 amp (4 fiches)

Dairy and Eggs	Produits laitiers et oeufs
Whipping cream	Crème à fouetter
Butter - unsalted	Beurre - non salé
Whole milk 3.25%	Lait entier 3,25 %
Cream Cheese - Philadelphia	Fromage à la crème - Philadelphia
Eggs, large	Oeufs, gros
Fat	Gras
Vegetable oil	Huile végétale
Olive Oil	Huile d'olive
Shortening	Graisse alimentaire
Leavening Agents	Agents de levage
Instant dry yeast ^[1] _{SEP}	Levure sèche instantanée
Fresh Yeast ^[1] _{SEP}	Levure fraîche
Baking powder (double acting)	Levure chimique (à double action)
Baking soda	Bicarbonate de sodium
Cream of Tartar	Crème de tartre
Flour /Starch	Farine/Amidon
All Purpose Flour	Farine tout usage
Pastry flour	Farine à pâtisserie
Bread Flour	Farine à pain
Cake Flour	Farine à gâteau
Cornstarch	Amidon de maïs
Chocolate Products	Produits de chocolat
dark Couverture 5kg	Couverture, chocolat noir (5 kg)
white Couverture 2kg	Couverture, chocolat blanc (2 kg)
milk Couverture 2kg	Couverture, chocolat au lait (2 kg)
Cocoa Butter	Beurre de cacao
Coating Chocolate dark	Enrobage, chocolat noir
Cocoa Power - Brute - dutched	Poudre de cacao - néerlandaise brute
Nut Products	Produits à base de noix
Coconut sweetened, fine ^[1] _{SEP}	Noix de coco sucrée, et fine
Hazelnut, whole	Noisettes entières

Almonds blanched, ground	Amandes blanchies, moulues
Almonds Thin Sliced ^[L] _[SEP]	Amandes tranchées finement
Pistachios – shelled, green, no salt	Pistaches - non écaillées, vertes et non salées
Hazelnut paste	Pâte de noisettes
Pistachio paste	Pâte de pistaches
Pecans	Pacanes
Sweetening Agents	Agents édulcorants
Sugar, granulated	Sucre, granulé
Sugar, icing (powder)	Sucre à glacer (poudre)
Sugar, brown ^[L] _[SEP]	Cassonade
Maple syrup	Sirop d'érable
Honey	Miel
Corn syrup -clear	Sirop de maïs (clair)
Glucose	Glucose
Isomalt	Isomalt
Jams/ Glazes	Confitures/glaçage
Raspberry Seedless Bakery Jam - Hero	Confiture de pâtisserie aux framboises sans pépins - Hero
Nappage Apricot glaze	Glaçage aux abricots
Mirroi Neutral Glaze	Glaçage miroir neutre
Flavourings	Arômes
Instant coffee ^[L] _[SEP]	Café soluble
Vanilla extract ^[L] _[SEP]	Extrait de vanille
Bourbon Vanilla Bean paste	Pâte de gousse de vanille Bourbon
Lemon Juice	Jus de citron
Lime Juice	Jus de lime
Lemon oil	Huile de citron
Orange Oil	Huile d'orange
Tea – Earl Grey	Thé - Earl Grey
Tea - Jasmine	Thé - Jasmine
Decorating Ingredients	Ingrédients pour la décoration
Rolled fondant (sugar paste)	Fondant roulé (pâte à sucre)

Gelatin	Gélatine
Gelatin leaves	Feuilles de gélatine
Gelatin Powder	Poudre de gélatine
Dried Fruit	Fruits séchés
Dried cranberries	Canneberges séchées
Dried Raisins	Raisins secs
Dried Strawberries	Fraises séchées
Dried Raspberries	Framboises séchées
Frozen Fruit Purées	Purées de fruits congelés
Mango	Mangue
Passion fruit	Fruit de la passion
Griotte (sour cherry)	Griotte (cerises sûres)
Frozen Fruit (individual quick frozen)	Fruits congelés (surgélation individuelle rapide)
Cranberries	Canneberges
Wild Blueberries	Bleuets sauvages
Fresh Fruit	Fruits frais
Oranges	Oranges
Lemons	Citrons
Limes	Limes
Strawberries	Fraises
Raspberries	Framboises
Blueberries	Bleuts
Fresh Herbs	Herbes fraîches
Thyme	Thym
Basil	Basilic
Mint	Menthe
Fresh Vegetables	Légumes frais
Carrots	Carottes

Spices	Épices
Cinnamon, ground	Cannelle moulue
Cinnamon Sticks	Bâtonnets de cannelle
Salt ^[SEP]	Sel
Sesame seeds	Graines de sésame
Poppy seeds	Graines de pavot
Lavendar	Lavande
Star Anise	Anis étoilé
Whole Black Pepper	Poivre noir en grains
Cardamom	Cardanome
Liquors	Boissons alcoolisées
Bourbon - Forty Creek	Bourbon - Forty Creek
Galliano	Galliano
White Rum - Bacardi	Rhum blanc - Bacardi
Vodka	Vodka
Nutritional Ingredients	Ingrédients nutritifs
Ground Flax	Graines de lin moulues
Coconut Flour	Farine de noix de coco
Other Ingredients	Autres ingrédients
Crunchy flakes	Flocons croustillants
Ice cubes	Glaçons
Puff Pastry - sheets	Feuilles de pâte feuilletée
<p>Permitted Additional ingredients not supplied by Skills/Compétences for in person competition. The following ingredients can be used but are not included in the peridium for ingredients set out by Skills Ontario. / Autres ingrédients permis non fournis par Compétences Ontario pour le concours en présentiel. Les ingrédients suivants peuvent être utilisés, mais ne sont pas inclus dans l'allocation pour les ingrédients définie par Compétences Ontario.</p>	
Food colours and colored cocoa butter	Colorants alimentaires et beurre de cacao coloré
Chocolate transfer sheets	Feuilles de transfert du chocolat
Sea salt ^[SEP]	Sel de mer
Pectin	Pectine

Agar ^[L] _[SEP]	Agar-agar
Tartaric Acid ^[L] _[SEP]	Acide tartrique
Citric Acid ^[L] _[SEP]	Acide citrique
Vanilla Beans ^[L] _[SEP]	Gousse de vanille
Lustre Dust/Metallic Powders (Post Secondary - showpiece only)	Poussière lustrée/poudres métalliques (postsecondaire)
Tapioca	Tapioca
Maltodextrin	Maltodextrine
Xanthum Gum ^[L] _[SEP]	Gomme xanthame
Soy Lecithin	Lécithine de soja
Calcium Carbonate	Carbonate de calcium