

Baking Post-Secondary / Pâtisserie - palier postsecondaire

Pictures/ Videos for Online Submission	Pictures/ Videos / Photos / Vidéos	Photos / Vidéos pour la soumission en ligne
	Video / Vidéos	
workstation prior to starting	Video / Vidéos	poste de travail avant le début du concours
correct uniform - head to toe	Video / Vidéos	port de l'uniforme (tête au pied)
workstation at end time after clean up	Video / Vidéos	poste de travail à la fin du concours (après le nettoyage)
workstation just prior to lunch	Video / Vidéos	poste de travail juste avant le dîner
workstation at end of each module	Video / Vidéos	poste de travail à la fin de chaque module
puff pastry baked top and bottom	Picture / Photo	pâte feuilletée bien cuite
show consistency of batter with paddle before piping on sheet pan	Picture / Photo	présenter la consistance de la pâte avec une spatule avant de déposer sur une plaque
choux pastry - unbaked - all on a 12" x 18" sheet pan	Picture / Photo	pâte à choux - non cuite - sur une plaque à pâtisserie de 12 po x 18 po
choux pastry - baked - all on a 12" x 18" sheet pan	Picture / Photo	pâte à choux - cuite - sur une plaque à pâtisserie de 12 po x 18 po
choux pastry interior - cut in half before filling	Picture / Photo	intérieur de la pâte à choux - couper en deux avant de fourrer
smear of diplomat cream on plate to view texture	Picture / Photo	coulis de crème diplomate sur une assiette pour bien voir la texture
caramel drop on parchment, cooled	Picture / Photo	goûte de caramel sur un papier parchemin (refroidie)
choux paste after dipped in caramel to show setting of caramel	Picture / Photo	pâte à choux après avoir été trempée dans le caramel, pour illustrer comment le caramel se fixe à la pâte
top view of completed gâteau before cutting or portioning	Picture / Photo	vue aérienne du gâteau terminé avant de trancher ou séparer en portions
cake in 1/4 sheet pan and 2 - 8" rounds	Picture / Photo	gâteau sur une plaque 1/4 et 2 ronds de 8po
smear of Italian Buttercream on a plate before flavouring	Picture / Photo	coulis de la crème au beurre italienne sur une assiette avant de parfumer
8 " round cake portioned into 4 layers total, 3 -4" rounds	Picture / Photo	gâteau rond de 8 po divisé en 4 étages égales, 3 ronds de 4 po
cake stacking before exterior icing - bottom tier and top tier separate	Picture / Photo	superposition des étages avant le glaçage extérieur (étage du bas et du haut séparément)
support placement in bottom tier	Picture / Photo	insertion du support sur l'étage du bas
completed stacked cake with just icing no decoration	Picture / Photo	gâteau une fois la superposition terminée avec le glaçage seulement sans les décorations
top and side view of cake once completed - front, back and top	Picture / Photo	vue aérienne et latérale du gâteau une fois terminé (devant, arrière et dessus)
temper test - snap the tempered chocolate - video with sound	Picture / Photo	essai de trempage - clip du chocolat trempé avec son pour la vidéo
video of tempering method	Picture / Photo	vidéo de la méthode de trempage

techniques - 1 of each	Picture / Photo	techniques - 1 photo de chacune
assembly - 3 stages of	Picture / Photo	assemblage - les 3 étapes
finished - 6 views	Picture / Photo	produit fini - 6 vues différentes
sizing - height and width with ruler	Picture / Photo	taille - hauteur et largeur avec une règle