



**SkillsCompétences
Canada Ontario**
SKILLS ONTARIO COMPETITION

TORONTO, ONTARIO

TUESDAY MAY 7, 2024

SECONDARY

CULINARY ARTS TEST PROJECT

1. GENERAL INFORMATION
2. MODULE 1 - Recipe Conversion, Competencies & Breakfast Cookery
3. MODULE 2 - Three Course Menu
4. APPENDIX 1 - Recipe Conversion Exercise - Instructions & Example
5. APPENDIX 2 - Precision Cuts
6. APPENDIX 3 - Secondary Recipes

General Information

It is important that all participants review the “Contest Description”. Many general instructions are only included in the “Contest Description” document.

This test project is information about the project itself, whereas the contest description will inform participants on such topics as equipment supplied by the competitor, equipment supplied by the technical committee, uniform guidelines (PPE's), judging criteria, etc.

To be well informed about the contest, consult the scope at <https://www.skillsontario.com/skills-ontario-competition#Scopes>

All questions regarding the contest must be directed to **both** the Technical Committee Chairs:

Steve Bennis at steven.bennis@flemingcollege.ca

Pat Nixon at pat.nixon@dpcdsb.org

With the subject line:

``Skills Ontario – Secondary Competition – Question``

All questions (and answers) will be posted to the Skills Ontario web site under the scope documents (labelled “Contest Q&A - 2024”) for all participants to review.

Module 1

Recipe Conversion, Competencies & Breakfast Cookery

<p>Description</p>	<p>Competitors must complete a recipe converting exercise, prepare vegetable precision cuts, and prepare a breakfast entree. Competitors may complete any additional Mise en place for Module 2.</p> <p><u>Recipe Conversion Exercise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Converting exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest. • See Appendix #1 – Recipe Conversion Example <p><u>Tomato Sauce Competency</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Prepare and present 1 litre of tomato sauce</u> • <u>Tomato sauce must be used for the pizza in Module 2</u> <p><u>Pizza Dough Competency</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Prepare and present 0.908 kg of Pizza Dough</u> • <u>The pizza dough must be used for the pizza in Module 2</u> <p><u>Precision Cuts Competency</u></p> <p>Competitors will produce the following precision:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g julienne (using a vegetable/fruit from the mystery box or common table). • 100 g small dice (using a vegetable/fruit from the mystery box or common table). • 200 g medium dice (using a vegetable/fruit from the mystery box or common table). • See Appendix #2 – Precision Cuts • These precision cuts must be used in your 3 course menu in module 2. <p><u>French Omelette – Lacto-Ovo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepare two (2) portions of a 2-egg French Omelette • Your omelette must include: • A minimum of two (2) fillings (4 maximum) including cheese, fruit or vegetables. <p><u>Mise en Place for Module 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Complete any Mise en Place for Module 2
<p>Ingredient Information</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table – Secondary” document posted. • <u>Dairy Limitations</u> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs for both modules.
<p>Service Details</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Containers will be provided for precision cuts and tomato sauce competencies.

	<ul style="list-style-type: none"> • Competitors are to present their pizza dough in a stainless steel bowl (provided by the committee) • Plates that will be provided by Technical Committee (See contest description). • No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.
<ul style="list-style-type: none"> • All of vegetable cuts are to be presented in provided containers. • Conversion exercise will have a 30-minute deadline from the start of the contest. • Competitors may not gather food until the test is completed. • Module 2 Mise en place to be stored neatly in your fridge or at your station. 	

Module 2 Three Course Menu	
Description	<p>Prepare four (4) portions of the following three (3) course menu:</p> <p><u>Appetizer - Risotto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Risotto appetizer must include a minimum of: <ul style="list-style-type: none"> ○ One (1) item from the common table ○ One (1) of the precision cuts ○ One (1) edible functional garnish <p><u>Main Course - Pizza with a side salad</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • The Pizza must include: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pizza Dough (from Module 1) ○ Tomato Sauce Base (from Module 1). Note: a derivative sauce can be made, or additional seasonings and flavours can be added to finish the sauce ○ One (1) of the precision cuts ○ Two (2) vegetable/fruit preparations ○ One (1) protein preparation (or protein substitute) ○ One (1) type of cheese • Accompanied by a Side Salad (of the competitors choice) that must include a minimum of: <ul style="list-style-type: none"> ○ Three (3) types of lettuce and/or greens from common table ○ One (1) precision cut (from Module 1) ○ One (1) vinaigrette – competitor’s choice of flavour ○ One (1) functional garnish that is modern, and complimentary.

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Dessert - Italian Inspired Dessert</u> <ul style="list-style-type: none"> ○ Italian Inspired Dessert must include a minimum of: <ul style="list-style-type: none"> ▪ One (1) cookie preparation of the competitor’s choice ▪ One (1) pastry Cream (flavour of competitor’s choice). ▪ One (1) fruit based sauce ▪ One (1) complimentary functional garnish utilizing chocolate
Service Details	<p><u>Appetizer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 150 – 210 grams <p><u>Main Course</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ The pizza must have a minimum diameter of 15 cm (6”) and a maximum of 20 cm (8”) or the equivalent surface area for other pizza shapes. ○ The pizza must fit on the 12” plate provided (while not going onto the rim of the plate). ○ Salad to be served on the side in the bowl provided. <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Total plate portion size must be between 125 – 185 grams ○ Note: placing a whole piece of fruit (E.g. a strawberry) is not considered a garnish and does not demonstrate a culinary skill. <ul style="list-style-type: none"> • Cooking Temperature must meet food safety standards • Plates that will be provided by Technical Committee (See contest description). • No service wares (china) permitted other than that provided by the committee. • Service spoons, glasses, ramekins etc. are not allowed.
Ingredient Information	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Dairy Limitations</u> – each competitor is limited to 1 litre of 35% cream, 500 g of butter and 12 eggs for both modules. • A list of all ingredients available for this module is included in the “Common Table – Secondary” document posted.

Appendix #1 - Recipe Conversion Exercise – Instructions & Example

This sample is for competitors to use for practice. It is suggested that by using this template competitors will know what is expected. The recipe included will not be the one given at the competition. The green shaded areas will be blank and need to be populated with the correct information based on the information provided in the adjoining columns.

- Worksheet and calculator are provided by the Technical Committee.
- Competitor must supply writing implement – pen or pencil
- Competitor CANNOT use their own device for their calculations. (i.e.: smartphone, tablet, personal calculator, other programmable device, laptop).
- No food is to be contacted until converting exercise is completed & submitted.
- Converting exercise may be presented before the 30 minute deadline.
- Competitors may start set-up and cooking once they are finished.
- Technical Committee will pick up completed forms with the menus
- Marking: ½ mark for each conversion factor, 1 mark for each new quantity.

Competitor No. _____

Recipe Name: **Brown Sauce**

Score: ___ / 15

Recipe Total Yield: **4 litres**

#	Ingredients	Original Quantity	Times	Conversion Factor	Equals	New Quantity (Rounded to nearest gram)
1	Carrot	0.250 kg	X	0.125	=	31 g
2	Onion	0.500 kg	X	0.125	=	63 g
3	Celery	0.250 kg	X	0.125	=	31 g
4	Butter	0.250 kg	X	0.125	=	31 g
5	Bread Flour	0.250 kg	X	0.125	=	31 g
6	Beef Stock	6 litres	X	0.125	=	750 ml
7	Tomato Puree	0.250 kg	X	0.125	=	31 g
8	Bay Leaf	0.008 kg	X	0.125	=	1 g
9	Thyme	0.012 kg	X	0.125	=	2 g
10	Parsley Stems	8 each	X	0.125	=	1 each
Desired Total Yield:						0.500 litres

Appendix #2 – Precision Cuts

Source: Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9th edition). New Jersey: John Wiley & Sons

Page: 145



(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).

Appendix #3 – Secondary Recipes

The recipes for this contest have been referenced from the following textbooks:

Gisslen, Wayne. (2018). **Professional Cooking for Canadian Chefs** (9th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et al. (2017). **On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals** (7th Canadian edition). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). **Professional Baking** (7th edition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- The Technical Committee has provided recipes for this contest. These recipes are intended to be a guide, and should be adjusted as required to provide appropriate quantities, flavours, and correct seasoning.
- Although recipes are included in this “contest project”, it is recommended that you refer to one of the suggested textbooks. You will find procedural guidelines and in-depth supporting materials for the preparation and cooking techniques needed in the plated appetizer and two (2) course menu.
- These textbooks also include photographs, text and online content that illustrates proper and safe working techniques as well as important aspects of the menus preparation (e.g. knife handling, reducing liquids, cooking roux, roasting meat, vegetable cookery, quick breads and guidelines for plate presentations).
- Common and correct cooking practices should be respected and are encouraged.
- Where ingredients may be unavailable or out of season, appropriate substitutions should be made.
- There are three examples of cookie recipes provided by the technical committee (shortbread, sugar, and biscotti). Competitors have a choice as to which type of cookie they wish to make and present on their dessert plate. Competitors can use these cookie recipes as they see fit but remember that you are under no obligation to use the cookie recipes provided.
- **Note:**
- Please refer to the contest documents for Skills Canada National Competition (SCNC) for Cooks. Please review the Contest Description and the Secondary Project for examples of the contest and recipes developed by the National Technical Committee. Please go to the following link for contest information about the national competition for cooks:
<https://www.skillscompetencescanada.com/en/competition/scnc-winnipeg-2023-34-cooking/>

Tomato Sauce II (Vegetarian II)

Professional Cooking 9

Page 194

Yield: 2 quarts (2 litres)

Portions: 16., 4-fluid ounce (120-millilitres)

1 fluid ounce	Olive oil	30 millilitres
4 ounces	Onion, medium dice	126 grams
4 ounces	Carrot, medium dice	125 grams
2 quarts	Tomatoes, canned or fresh, coarsely chopped	2 litres
1 quart	Tomato puree, canned	1 litre
Sachet:		
1 clove	Garlic, minced	1 clove
½ each	Bay Leaf	½ each
1/8 tsp	Thyme, dried	½ millilitre
1/8 tsp	Rosemary, dried	½ millilitre
1/8 tsp	Peppercorns, crushed	½ millilitre
To taste	Salt	To taste
To taste	Sugar	To taste

1. Heat the olive oil in a large saucepot.
2. Add the onions and carrots and celery and sauté until lightly softened, but do not brown.
3. Add the tomatoes and their juice, tomato puree, and the sachet. Bring to a boil and reduce the heat and simmer over very low heat, 1 ½ to 2 hours, or until reduced for the desired consistency.
4. Remove the sachet. Strain the sauce or pass it through a food mill.
5. Adjust the seasonings with salt and a little sugar.

Pizza Dough (Italian Bread Variation)

Professional Baking 7

Page 127

Yield: 2 lb 14 oz (1.258 kg)

Portions: 10, 5 ounce (150 millilitre)

1 pound 12 ounce	Bread Flour	750 grams	100 %
1 pound 2 ounces	Water	480 grams	64 %
0.33 ounce	Yeast, instant	9 grams	1.2 %
0.5 ounce	Salt	15 grams	2 %
$\frac{3}{4}$ teaspoon	Malt Syrup	4 grams	0.5 %
Optional:			
0.63 ounces	Olive Oil	18 grams	2.5 %

1. Straight Dough Mixing Method: Combine all the ingredients in the mixing bowl and mix at speed 1 until combine. Turn the mixer to speed 2 for 8 to 10 minutes
2. Ferment at 80 F (27 C) for 1.5 hours at 80% humidity (or 2 hours at 75 F (24 C) until at least double in size.
3. Pound the dough down in the bowl and scale the dough to the desired weight:

Size:	8 inch	12 inch	14 inch	16 inch
Dough Weight:	7 – 8 oz	10 – 12 oz	13 – 15 oz	18 – 20 oz

4. Round the dough and let it rest on the bench. Roll out the dough to the desired size and thickness.
5. Add the tomato sauce, cheese, and toppings as desired
6. Bake at 550 F (290 C) without proofing until the desired doneness (golden brown).

French Omelette

Professional Cooking 9

Page 784

Yield: 1 each 2-egg omelette

2 each	Eggs	2 each
To taste	Salt	To taste
To taste	Pepper	To taste
1 Tablespoon	Clarified Butter	15 millilitres
As desired	Filling Ingredients	As desired
Optional:		
1 Tablespoon	Water or milk	15 millilitres

1. Collect all the equipment and ingredients.
2. Beat the eggs in a small bowl just until well combined. Do not whip until frothy. Season with salt and pepper. If desired 1 tablespoon (15 ml) of water or milk can be added to make the omelette lighter.
3. Place the omelette pan over high heat.
4. When the pan is hot, add 1 tablespoon (15 ml) clarified butter and swirl it around to coat the inside of the pan. Give it a second to get hot.
5. Add the eggs to the pan. They should begin to coagulate around the edges and the bottom in a few seconds.
6. With one hand, vigorously shake the pan back and forth. At the same time, stir the eggs with a circular motion with the bottom side of a fork, but do not let the fork scrap the pan.
7. Stop shaking and stirring.
8. Then the eggs are almost set but still very moist. If you continue stirring, you will have scrambled eggs instead of an omelette.
9. Tilt the handle up and shake the pan so the omelette slides to the opposite side of the pan and begins to climb the opposite slope.
10. For a filled omelette, spoon the filling across the center of the eggs, perpendicular to the handle.
11. With the fork, fold the sides of the omelette over the center. The omelette should now be resting in the corner of the pan and have an approximately oval shape.
12. Grasp the handle of the pan with your palm underneath and tilt the omelette out onto the plate so it inverts and keeps an oval shape.

Note: Please review the French Omelette tutorial link from Rouxbe.com:

<https://www.youtube.com/watch?v=h8PcsmRypjk>

Risotto alla Parmigiana

Professional Cooking 9

Page 392

Yield: 1 ½ quarts (1.5 litres)

Portions: 10, 5 ounce (150 millilitre)

1 ounce	Butter	30 grams
1 fluid ounces	Vegetable oil	30 millilitres
1 ounce	Onion, chopped fine	30 grams
1 pound	Italian Arborio Rice	454 grams
1 ½ Quarts	Chicken Stock, hot	1.4 litres
1 ounce	Butter	30 grams
3 ounces	Parmesan Cheese, grated	90 grams
to taste	Salt	To taste

1. Heat the butter and oil in a large straight sided sauté pan. Add the onions and sauté until soft. Do not brown.
2. Add the rice and sauté until well coated with the fat.
3. Using a 6 oz (150 ml) ladle, add one ladle of stock to the rice. Stir the rice over medium heat until the stock is absorbed, and the rice is almost dry.
4. Add another ladle of sock and repeat the procedure. Do not add more than one ladleful of stock at a time. Stop adding the stock when the rice is tender but still firm. It should be moist and creamy, but not runny.
5. The cooking time should take about 30 minutes.
6. Remove from the heat and stir in the raw butter and parmesan cheese. Salt to taste.

Basic Vinaigrette

Professional Cooking 9

Page 671

Yield: 1 quart (1litre)

1 cup	Wine Vinegar	250 milliliters
1 Tablespoon	Salt	15 milliliters
1 teaspoon	White pepper	5 milliliters
3 cups	Salad oil	750 milliliters

1. Mix the vinegar, salt, and white pepper until the salt is dissolved.
2. Using a wire whip, a mixing machine, or a blender, begin adding the oil a few drops at a time. Gradually increase the oil into a thin stream.
3. Mix again before using.

Fruit Coulis

Professional Baking 7

Page 270

Yield: 10 - 11 oz (300 g)

Portions: 20, 1 Tbsp (15 millilitre)

7 ounces	Berries or other soft fruit	200 grams
3.5 ounces	Sugar, fine granulated	100 grams
1.33 ounces (8 tsp)	Water	40 grams
0.5 ounces (1 Tbsp)	Lemon Juice	15 grams
Optional:		
0.67 ounces (4 tsp)	Kirsch or other fruit brandy or liqueur	20 grams

1. Puree the fruit in a blender or food processor and pass through a fine sieve or chinois.
2. Warm the fruit puree in a saucepan.
3. Separately, make a syrup of the sugar and water and boil to 220 F (105 C). Mix into the fruit puree.
4. Return to a boil, strain, and mix in the lemon juice and optional alcohol. Cool.

Pastry Cream

Professional Baking 7

Page 263

Yield: 1 1/8 quart (1.12 litres)

Portions: 35, 2 Tbsp. (30 millilitre)

2 pounds	Milk	1 litre
4 ounces	Sugar, fine granulated	125 grams
3 ounces	Egg yolks	90 grams
4 ounces	Whole eggs	125 grams
2.5 ounces	Cornstarch	75 grams
4 ounces	Sugar, fine granulated	125 grams
2 ounces	Butter	60 grams
0.5 ounces (1 Tbsp.)	Vanilla Extract	15 millilitres

1. In a heavy sauce pot, dissolve the sugar in the milk and bring just to a boil.
2. With a whip beat the egg yolks and whole eggs in a stainless-steel bowl.
3. Sift the cornstarch and the sugar into the eggs. Beat with the whip until perfectly smooth.
4. Temper the egg mixture by slowly beating in the hot milk in a thin stream.
5. Return the mixture to the heat and bring to a boil, stirring constantly.
6. When the mixture comes to a boil continue to stir constantly and boil for up to 2 minutes, until the cream has no raw, starchy taste.
7. Remove from the heat. Stir in the butter and vanilla. Mix until the butter is melted and completely blended in.
8. Pour into a clean, sanitized hotel pan or other shallow pan. Cover with plastic film placed directly in contact with the surface of the cream to prevent a crust from forming. Cool and chill as quickly as possible.
9. For filling pastries such as eclairs and napoleons. Whip the chilled pastry cream until smooth before using.

Shortbread Cookies

Professional Cooking 9

Page 985

Yield: 10 ounces (315 grams)

3 ounces	Butter	90 grams	75 %
2 ounces	Sugar	60 grams	50 %
1/8 teaspoon	Salt	0.5 millilitres	0.75 %
1 ounce	Egg yolks	30 grams	25 %
4 ounces	Pastry flour	125 grams	100 %

1. Have all ingredients at room temperature.
2. Place the fat, sugar & salt in the mixing bowl. With the paddle attachment, cream these ingredients at low speed.
3. Add the eggs and blend at low speed.
4. Sift in the flour. Mix until just combined.
5. Roll dough 1/4 inch thick.
6. Use greased or parchment-lined baking sheets.
7. Bake at 350°F (175 C) about 15 minutes.

Sugar Cookies

Professional Cooking 9

Page 984

Yield: 1 pound 5 ounces (668 grams)

8 ounces	Butter	250 grams	40 %
10 ounces	Sugar	310 grams	50 %
$\frac{3}{4}$ teaspoon	Salt	5 grams	0.8 %
2 ounces	Eggs	60 grams	10 %
2 ounces	Milk	60 grams	10 %
0.25 ounces	Vanilla Extract	8 grams	1.25 %
1 pound 4 ounces	Cake flour	625 grams	100 %
0.625 ounce	Baking Powder	18 grams	3 %

1. Have all ingredients at room temperature.
2. Place the fat, sugar & salt in the mixing bowl. With the paddle attachment, cream these ingredients at low speed.
3. Add the eggs, milk, and vanilla, and blend at low speed.
4. Sift in the flour and the baking powder. Mix until just combined.
5. Roll dough $\frac{1}{4}$ inch thick. Before cutting wash with milk and sprinkle with sugar.
6. Cut out to desired shapes and place on greased or parchment-lined baking sheets.
7. Bake at 375°F (190 C) for about 8 - 10 minutes.

Almond Biscotti

Professional Cooking 9

Page 989

Yield: 2 pound 1.5 ounces (1024 grams)

5 ounces	Eggs	150 grams	35 %
9 ounces	Sugar	275 grams	65 %
0.25 ounce	Salt	7.5 grams	2 %
0.15 ounce	Vanilla extract	4 millilitres	1 %
1 teaspoon	Grated orange zest	2 grams	0.5 %
14 ounces	Pastry flour	425 grams	100 %
0.35 ounce	Baking powder	10 grams	2.5 %
5 ounces	Blanched almonds, whole	150 grams	35 %

1. Combine the eggs, sugar and salt. Stir over hot water to warm the mixture. Whip until light and fluffy.
2. Fold in the vanilla and the orange zest.
3. Stir together the flour and the baking powder. Fold in the egg mixture.
4. Mix in the almonds
5. Shape into logs about 2- 2 ½ inches (6 cm) thick. Dust your hands and the workbench with flour. The dough will be soft, sticky, and difficult to handle, but the logs do not have to be perfectly shaped. Egg wash.
6. Bake at 325°F (160 C) for about 30 - 40 minutes, until lightly golden.
7. Let cool slightly. Slice diagonally about ½ inch (12 mm) thick. Place slices cut side down on sheet pans. Bake at 275°F (135 C) until toasted and golden brown, about 30 minutes.



**SkillsCompétences
Canada Ontario**
OLYMPIADES DE COMPÉTENCES ONTARIO
TORONTO (ONTARIO)

MARDI 7 MAI 2024

SECONDAIRE

ARTS CULINAIRES PROJET D'ÉPREUVE

1. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX
2. MODULE 1 – Exercice de conversion, Compétences, Petit-déjeuner
3. MODULE 2 – Menu trois services
4. ANNEXE 1 – Exercice de conversion de recette – instructions et exemple
5. ANNEXE 2 – Coupes de précision
6. ANNEXE 3 – Recettes – palier secondaire

Renseignements généraux

Il est important que tous les concurrents consultent la description du concours puisqu'elle contient des renseignements que l'on ne retrouve pas ailleurs.

Le présent document contient de l'information au sujet de l'épreuve en soi, tandis que la fiche descriptive décrit le matériel à apporter, l'équipement qui sera fourni par le comité, les directives concernant l'uniforme (EPI), les critères d'évaluation, etc.

Pour être bien renseigné au sujet du concours, veuillez consulter la fiche descriptive sur le site Web http://www.skillsontario.com/index.php?p=index&lm_lang=fr

Pour toute autre question, veuillez communiquer par courriel **avec les deux** coprésidents du comité technique :

Steve Bennis steven.benns@flemingcollege.ca

Pat Nixon pat.nixon@dpcdsb.org

En prenant soin d'indiquer ce qui suit comme sujet :

Compétences Ontario - Concours au palier secondaire - Question

Les questions (et réponses) seront affichées sur le site Web de Compétences Ontario sous la fiche descriptive (intitulé « Questions et réponses en vue du concours - 2024 ») pour que tous les concurrents puissent en prendre connaissance.

Module 1

Exercice de conversion de recette, compétences et déjeuner

Description	<p>Les concurrents doivent réaliser un exercice de conversion, préparer des coupes de précision de légumes, et préparer un plat principal pour le déjeuner. Si le temps le permet, les concurrents peuvent également faire la mise en place pour le Module 2.</p> <p><u>Exercice de conversion de recette</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Le délai alloué pour réaliser l'exercice de conversion de recette est de 30 minutes après le début du concours.• Voir l'Annexe 1 – Exemple d'un exercice de conversion de recette <p><u>Confection d'une sauce tomate</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Préparer et présenter 1 litre de sauce tomate• La sauce tomate sera utilisée pour la pizza, au Module 2 <p><u>Confection d'une pâte à pizza</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Préparer et présenter 0,908 kg de pâte à pizza• La pâte à pizza sera utilisée au Module 2 <p><u>Coupes de précision</u></p> <p>Les concurrents prépareront les produits suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 g de juliennes (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune).• 100 g de petits dés (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune).• 200 g de dés moyens (en utilisant un légume/fruit de la boîte mystère ou de la table commune).• Voir l'annexe 2 – coupes de précision• Ces coupes de précision doivent être utilisées dans votre menu trois services dans le Module 2. <p><u>Omelette à la française - ovo-lacto</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Préparer deux (2) omelettes à la française de 2 œufs chacune• Votre omelette doit inclure :• Au moins deux (2) garnitures (maximum de 4) tel que du fromage, des fruits ou légumes. <p><u>Mise en place pour le Module 2</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Faire la mise en place pour le Module 2.
Renseignements au sujet des ingrédients	<ul style="list-style-type: none">• La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune d'ingrédients – palier secondaire. <p><u>Produits laitiers</u> – pour les deux modules, chaque concurrent n'aura droit qu'à 1 litre de crème 35 %, et 500 g de beurre. Chaque concurrent n'aura droit qu'à 12 œufs.</p>

<p>Précisions sur le service</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des contenants sont fournis pour les légumes des coupes de précision et la sauce tomate. • Les concurrents doivent présenter leur pâte à pizza dans un bol en acier inoxydable (fourni par le comité). • Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours). • À part ce qui est fourni par le Comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis.
<ul style="list-style-type: none"> • Tous les légumes ou fruits coupés doivent être présentés dans les contenants fournis. • L'exercice de conversion devra être réalisée dans un délai de 30 minutes à partir du début du concours. • Les concurrents ne peuvent pas manipuler d'aliments avant la fin de l'exercice de conversion. • Les produits préparés (mise en place) pour le Module 2 doivent être entreposés correctement dans votre réfrigérateur ou à votre poste de travail. 	

Module 2

Menu trois services

<p>Description</p>	<p>Confectionner quatre (4) portions du menu trois (3) services suivant :</p> <p><u>Hors-d'œuvre - Risotto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le hors-d'œuvre de Risotto doit inclure au minimum : <ul style="list-style-type: none"> ○ Un (1) ingrédient de la table commune ○ Une (1) des coupes de précision ○ Une (1) garniture fonctionnelle comestible <p><u>Plat principal - Pizza et petite salade</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La pizza doit inclure au minimum : <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâte à pizza (Module 1) ○ Sauce tomate comme base (Module 1). Remarque : on peut confectionner une autre sauce, ou modifier la sauce en y ajoutant des assaisonnements ○ Une (1) coupe de précision ○ Deux (2) préparations de légumes/fruits ○ Un (1) ingrédient protéiné (ou substitut de protéine) ○ Un (1) type de fromage • Accompagnée d'une petite salade (au choix des concurrents) qui doit inclure au minimum : <ul style="list-style-type: none"> ○ Trois (3) variétés de laitue ou de légumes-feuilles de la table commune ○ Une (1) coupe de précision (Module 1) ○ Une (1) vinaigrette – au choix du concurrent
---------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Une (1) garniture fonctionnelle, moderne et complémentaire ● Dessert - Dessert d'inspiration italienne <ul style="list-style-type: none"> ○ Le dessert doit inclure au minimum : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Une (1) base de biscuit au choix des concurrents ▪ De la crème pâtissière (1) (savoir au choix du concurrent) ▪ De la sauce (1) à base de fruits ▪ Une (1) garniture fonctionnelle, faite de sucre ou de chocolat
<p>Précisions sur le service</p>	<p><u>Hors-d'œuvre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 150 g et poids maximal de 210 g <p><u>Plat principal</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La pizza doit avoir un diamètre d'au moins 15 cm (6 po) et d'au plus 20 cm (8 po) ou une surface équivalente si elle n'est pas ronde. ○ La pizza doit faire sur l'assiette de 12 po fournie (ne doit pas déborder sur la bordure de l'assiette). ○ La petite salade est servie dans le bol fourni. <p><u>Dessert</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Poids minimal de 125 g et poids maximal de 185 g ○ Remarque : déposer un morceau fruit (p. ex., une fraise) n'est pas considéré une garniture et ne démontre pas une compétence culinaire. <ul style="list-style-type: none"> ● La température de cuisson doit être conforme aux normes de salubrité alimentaire. ● Les assiettes seront fournies par le comité technique (voir la fiche descriptive du concours). ● À part ce qui est fourni par le comité, aucun autre service de table (porcelaine) n'est autorisé. ● Les cuillères de service, les verres, les ramequins, etc., ne sont pas permis.
<p>Ingrédients disponibles</p>	<p><u>Produits laitiers</u> – pour les deux modules, chaque concurrent n'aura droit qu'à 1 litre de crème 35 %, et 500 g de beurre. Chaque concurrent n'aura droit qu'à 12 œufs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La liste de tous les ingrédients disponibles pour ce module figure dans le document Table commune des ingrédients.

Annexe n° 1 – Exercice de conversion d'une recette – Instructions et exemple

Cet exemple est fourni pour permettre aux concurrents de s'exercer. Ils sauront ainsi ce que l'on attend d'eux. La recette donnée en exemple dans le tableau ne sera pas utilisée pour l'épreuve. Les chiffres indiqués dans les zones ombragées vertes seront masqués pour les besoins de l'exercice. Les concurrents devront y inscrire les données pertinentes d'après l'information fournie dans les colonnes voisines.

- La feuille de calcul et la calculatrice sont fournies par le Comité technique.
- Les concurrents doivent fournir le matériel d'écriture (crayon ou plume).
- Les concurrents NE PEUVENT PAS utiliser leur propre dispositif pour faire les calculs (p. exemple, téléphone intelligent, tablette, calculatrice personnelle, autre dispositif programmable, ordinateur portable).
- Il est interdit de toucher aux aliments avant que l'exercice de conversion soit terminé et remis.
- L'exercice de conversion doit être remis dans le délai de 30 minutes.
- Les concurrents peuvent commencer leur mise en place et la préparation des aliments une fois qu'ils ont terminé l'exercice.
- Le comité technique ramassera les formulaires complétés en même temps que les menus
- Pointage : demi ($\frac{1}{2}$) point pour chaque facteur de conversion, un (1) point pour chaque nouvelle quantité.

Concurrent n° ____

Pointage : ____ / 15

Recette : **sauce brune**Rendement : **4**

#	Ingrédients	Quantité initiale	Multiplié	Facteur de conversion	Égale	Nouvelle quantité (arrondie au gramme le plus près)
1	Carotte	250 g	X	0.125	=	31 g
2	Oignon	500 g	X	0.125	=	63 g
3	Céleri	250 g	X	0.125	=	31 g
4	Beurre	250 g	X	0.125	=	31 g
5	Farine panifiable	250 g	X	0.125	=	31 g
6	Bouillon de bœuf	6 l	X	0.125	=	750 ml
7	Purée de tomates	250 g	X	0.125	=	31 g
8	Feuille de laurier	8 g	X	0.125	=	1 g
9	Thym	12 g	X	0.125	=	2 g
10	Tiges de persil	8	X	0.125	=	1 ch
Rendement désiré:						0,5 litre

Annexe n°2 – Coupes de précision

Source : Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons

Page : 145

Anglais seulement



(a) Tourné: 2 in. long \times $\frac{3}{4}$ in. diameter, with 7 sides, and flat-ended (5 cm \times 2 cm).



(b) Large dice: $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. \times $\frac{3}{4}$ in. (2 cm \times 2 cm \times 2 cm).



(c) Medium dice: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 12 mm).



(d) Small dice: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. (6 mm \times 6 mm \times 6 mm).



(e) Brunoise (broon-wahz): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 3 mm).



(f) Fine brunoise: $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 1.5 mm).



(g) Rondelle: round or bias-rond cuts, varied diameter or thickness.



(h) Paysanne: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; round, square, or rectangular).



(i) Lozenge: $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{2}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. (12 mm \times 12 mm \times 3 mm; diamond-shape).



(j) Fermière: irregular shape, varied diameter or thickness.



(k) Batonnet: $\frac{1}{4}$ in. \times $\frac{1}{4}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ -3 in. (6 mm \times 6 mm \times 6-7.5 cm).



(l) Julienne (or allumette potatoes): $\frac{1}{8}$ in. \times $\frac{1}{8}$ in. \times 2 $\frac{1}{2}$ in. (3 mm \times 3 mm \times 6 cm).



(m) Fine julienne: 2 in. long \times $\frac{1}{16}$ in. \times $\frac{1}{16}$ in. (1.5 mm \times 1.5 mm \times 5 cm).

Annexe n° 3 – Recettes pour le palier secondaire

Les recettes pour ce concours ont été inspirées des livres suivants :

Gisslen, Wayne. (2018). *Professional Cooking for Canadian Chefs* (9^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

Labensky, Sarah et cie. (2017). *On Cooking, A Textbook of Culinary Fundamentals* (7^e édition canadienne). New Jersey: Pearson.

Gisslen, Wayne. (2017). *Professional Baking* (7^e édition). New Jersey: John Wiley & Sons.

- Le Comité technique a fourni les recettes pour ce concours. Elles sont présentées à titre de guide, et devraient être ajustées au besoin pour obtenir les quantités, la saveur et l'assaisonnement voulus.
- Bien que les recettes soient présentées dans ce document d'épreuve, nous vous recommandons de consulter les ouvrages suggérés. Vous y trouverez des conseils précis sur les procédures ainsi que des indications sur les techniques de préparation et de cuisson qui serviront pour le hors d'œuvre présenté dans une assiette et les deux services du menu.
- Ces ouvrages contiennent des photos, des textes et des liens Internet expliquant les techniques de travail adéquates et sécuritaires ainsi que les aspects importants de la préparation des mets (par exemple, manipulation des couteaux, réduction des liquides, préparation du roux, rôtiage de la viande, cuisson des légumes, pains éclair et présentation des assiettes).
- Les concurrents doivent avoir recours aux pratiques courantes et adéquates.
- Si certains ingrédients ne sont pas disponibles ou ne sont pas de saison, ils seront substitués.
- Le comité technique a fourni trois exemples de recettes de biscuits (sablés, au sucre et biscottis). Les concurrents peuvent choisir le type de biscuits qu'ils veulent confectionner et présenter sur l'assiette à dessert. Les concurrents peuvent utiliser les recettes fournies telles quelles, mais ils ne sont pas obligés de s'en servir.

Remarque :

- Veuillez consulter les documents des Olympiades canadiennes des métiers et des technologies (OCMT) pour le concours Cuisine. Veuillez examiner la description de concours et le projet du palier secondaire pour des exemples du concours et des recettes développées par le Comité technique national. Pour de plus amples renseignements au sujet du concours national pour les cuisiniers, veuillez cliquer sur le lien : <https://www.skillscompetencescanada.com/en/competition/scnc-winnipeg-2023-34-cooking/>

Sauce tomate II (végétarien II)

Professional Cooking, 9e édition

Page 194

Rendement : 2 pintes (2 litres)

Portions : 16 de 4 onces liquides (120 millilitres)

1 once liquide	Huile d'olive	30 millilitres
4 onces	Oignon, dés moyens	126 grammes
4 onces	Carotte, dés moyens	125 grammes
2 pintes	Tomates, en conserve ou fraîches, hachées grossièrement	2 litres
1 pinte	Purée de tomate, en conserve	1 litre
Sachet :		
1 gousse	Ail, émincé	1 gousse
½ chaque	Feuille de laurier	½
1/8 c. à thé	Thym, séché	½ millilitre
1/8 c. à thé	Romarin, séché	½ millilitre
1/8 c. à thé	Grains de poivre, concassés	½ millilitre
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Sucre	Au goût

1. Chauffer l'huile d'olive dans un grande casserole.
2. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres, sans les laisser brunir.
3. Incorporer les tomates et leur jus, la purée de tomate et le sachet. Porter à ébullition, puis réduire le feu. Laisser frémir à feu très bas, pendant 1,5 ou 2 heures, ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
4. Retirer le sachet. Passer la sauce au tamis ou au moulin à aliments.
5. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et un soupçon de sucre.

Pâte à pizza (variation du pain italien)

Professional Baking 7

Page 127

Rendement : 2 lb 14 oz (1.258 kg)

Portions : 10 de 5 onces (150 millilitres)

1 livre 12 onces	Farine panifiable	750 grammes	100 %
1 livre 2 onces	Eau	480 grammes	64 %
0.33 once	Levure instantanée	9 grammes	1.2 %
0.5 once	Sel	15 grammes	2 %
¾ c. à thé	Sirup de malt	4 grammes	0,5 %
Optionnel :			
0.63 once	Huile d'olive	18 grammes	2,5 %

1. Simple pétrissage de la pâte à pizza : Combiner tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et mélanger à la vitesse 1 jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Augmenter la vitesse à 2 et mélanger de 8 à 10 minutes.
2. Laisser fermenter à 80 °F (27 °C) pendant 1,5 heure, à 80 % d'humidité - ou 2 heures à 75 °F (24 °C) - jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume.
3. Abaisser la pâte d'un coup de poing, dans le bol, et réduire la quantité de pâte selon le poids voulu.

Taille :	8 pouces	12 pouces	14 pouces	16 pouces
Poids de la pâte :	7 - 8 oz	10 - 12 oz	13 - 15 oz	18 - 20 oz

4. Arrondir la pâte et la laisser reposer sur le poste de travail. Abaisser la pâte pour lui donner la taille et l'épaisseur voulues.
5. Ajouter la sauce tomate, le fromage et les garnitures, au choix.
6. Cuire à 550 °F (290 °C) sans levage additionnel, jusqu'au degré de cuisson voulu (pâte dorée).

Omelette à la française

Professional Cooking 9

Page 784

Rendement : 1 omelette de 2 œufs

2	Œufs	2
Au goût	Sel	Au goût
Au goût	Poivre	Au goût
1 c. à soupe	Beurre clarifié	15 millilitres
Quantité voulue	Ingrédients de la garniture	Quantité voulue
Optionnel :		
1 c. à soupe	Eau ou lait	15 millilitres

1. Rassembler les ustensiles, les plats et les ingrédients.
2. Dans un petit bol, battre les œufs pour bien les mélanger, sans les faire mousser. Saler et poivrer. On peut ajouter 1 c. à soupe (15 millilitres) d'eau ou de lait pour alléger la texture de l'omelette.
3. Chauffer la poêle à omelette à feu élevé.
4. Lorsque la poêle est chaude, ajouter 1 c. à soupe (15 millilitres) de beurre clarifié. Le faire glisser pour enduire la surface intérieure de la poêle. Attendre une seconde pour réchauffer le beurre.
5. Verser les œufs battus dans la poêle. En quelques secondes, les œufs commenceront à coaguler près des bords et sur le fond.
6. Avec une main, secouer vigoureusement la poêle dans un mouvement de va-et-vient. Simultanément, mélanger les œufs dans un mouvement circulaire avec le côté arrondi d'une fourchette. Attention de ne pas égratigner le fond de la poêle avec la fourchette.
7. Arrêter de secouer les œufs et de les mélanger.
8. Les œufs seront alors presque cuits, mais très humides (coulants). Si on continue de brasser, on obtiendra des œufs brouillés plutôt qu'une omelette.
9. Soulever la poignée de la poêle et la secouer pour que l'omelette glisse au bord opposé de la poêle, jusqu'au rebord.
10. Pour garnir l'omelette, déposer les ingrédients de la garniture avec une cuillère au milieu des œufs, perpendiculaire à la poignée.
11. Avec une fourchette, replier les côtés de l'omelette jusqu'en son centre. L'omelette devrait alors se trouver dans un des côtés de la poêle et avoir une forme presque ovale.
12. Placer la paume de la main sous la poignée pour soulever la poêle et faire glisser et retourner l'omelette dans une assiette, qui sera à l'envers et aura conservé sa forme ovale.

Remarque : Veuillez consulter la vidéo sur la confection de l'omelette à la française, de Rouxbe.com, à : <https://www.youtube.com/watch?v=h8PcsmRypjk>

Risotto alla Parmigiana

Professional Cooking 9

Page 392

Rendement : 1 ½ pinte (1,5 litres)

Portions : 10 de 5 onces (150 millilitres)

1 once	Beurre	30 grammes
1 once liquide	Huile végétale	30 millilitres
1 once	Oignon, finement haché	30 grammes
1 livre	Riz arborio italien	454 grammes
1 ½ pinte	Bouillon de poulet, chaud	1,4 litre
1 once	Beurre	30 grammes
3 onces	Fromage Parmesan, râpé	90 grammes
Au goût	Sel	Au goût

1. Chauffer le beurre et l'huile dans une grande casserole au rebord droit. Ajouter les oignons et les faire revenir jusqu'à tendreté. Ne pas les laisser brunir.
2. Ajouter le riz et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit bien enduit des matières grasses.
3. Ajouter le bouillon une louche de 6 oz (150 ml) à la fois et en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé, le riz, presque sec.
4. Ajouter une autre portion de bouillon, puis répéter la procédure. N'ajouter qu'une seule louchée à la fois. Cesser d'ajouter du bouillon lorsque le riz est tendre, mais ferme. Le riz doit être humide et crémeux, sans excès de liquide.
5. Le temps de cuisson est d'environ 30 minutes.
6. Retirer la casserole du feu. Incorporer le beurre et le fromage Parmesan. Saler au goût.

Vinaigrette de base

Professional Cooking 9

Page 671

Rendement : 1 pinte (1 litre)

1 tasse	Vinaigre de vin	250 millilitres
1 c. à soupe	Sel	15 millilitres
1 c. à thé	Poivre blanc	5 millilitres
3 tasses	Huile de table	750 millilitres

1. Mélanger le vinaigre, le sel et le poivre blanc jusqu'à ce que le sel soit dissout.
2. Avec un fouet, un malaxeur ou un mélangeur, incorporer l'huile quelques gouttes à la fois. Graduellement, augmenter la quantité d'huile en l'incorporant en un mince filet.
3. Mélanger de nouveau la vinaigrette avant de l'utiliser.

Coulis de fruits

Professional Baking 7

Page 270

Rendement : 10 - 11 oz (300 g)

Portions : 20 de 1 c. à table (15 millilitres)

7 onces	Baies, ou autre fruit tendre	200 grammes
3,5 onces	Sucre granule fin	100 grammes
1,33 onces (8 c. à thé)	Eau	40 grammes
0,5 onces (1 c. à table)	Jus de citron	15 grammes
Optionnel :		
0,67 onces (4 c. à thé)	Kirsch ou brandy ou liqueur de fruits	20 grammes

1. Dans un mélangeur ou un robot culinaire, réduire en purée les fruits, puis passer la purée au tamis ou au chinois.
2. Réchauffer la purée de fruits dans une casserole.
3. Dans une autre casserole, mélanger le sucre et l'eau pour faire un sirop, et porter à ébullition, jusqu'à 220 °F (105 °C). Incorporer dans la purée de fruits.
4. Porter de nouveau à ébullition, passer au tamis, puis incorporer le jus de citron et la liqueur alcoolisée (optionnel). Laisser refroidir.

Crème pâtissière

Professional Baking 7

Page 263

Rendement : 1 1/8 pinte (1,12 litre)

Portions: 35 de 2 c. à soupe (30 millilitres)

2 livre	Lait	1 litre
4 onces	Sucre granulé, fin	125 grammes
3 onces	Jaunes d'œuf	90 grammes
4 onces	Œufs entiers	125 grammes
2,5 onces	Fécule de maïs	75 grammes
4 onces	Sucre granulé, fin	125 grammes
2 onces	Beurre	60 grammes
0,5 onces (1 c. à soupe.)	Extrait de vanille	15 millilitres

1. Dans une casserole à fond épais, dissoudre le sucre dans le lait et porter tout juste à ébullition.
2. Avec un fouet, battre les jaunes d'œufs et les œufs entiers dans un bol en acier inoxydable.
3. Tamiser la féculé de maïs et le sucre pour les incorporer dans le mélange d'œufs. Avec un fouet, battre jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse.
4. Réchauffer le mélange d'œufs en y incorporant le lait chaud en filet tout en fouettant doucement.
5. Chauffer de nouveau le mélange pour le porter à ébullition, en remuant constamment.
6. Lorsque le mélange commence à bouillir, continuer de remuer constamment. Laisser bouillir jusqu'à 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait perdu son goût farineux.
7. Retirer du feu. Incorporer le beurre et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que le mélange soit homogène.
8. Verser le mélange dans un moule de restauration propre et assaini, ou dans un autre plat peu profond. Pour éviter la formation d'une peau à la surface de la crème pâtissière, déposer une pellicule de plastique directement sur la crème. Laisser refroidir, puis réfrigérer le plus rapidement possible.
9. Pour utilisation dans des pâtisseries, comme des éclairs ou des millefeuilles, fouetter la crème pâtissière refroidie jusqu'à consistance lisse.

Sablés

Professional Cooking 9

Page 985

Rendement : 10 onces (315 grammes)

3 onces	Beurre	90 grammes	75 %
2 onces	Sucre	60 grammes	50 %
⅛ c. à thé	Sel	0.5 millilitres	0,75 %
1 once	Jaunes d'œufs	30 grammes	25 %
4 onces	Farine à pâtisserie	125 grammes	100 %

1. Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante.
2. Déposer le beurre, le sucre et le sel dans le bol du batteur. Avec le fouet plat, réduire les ingrédients en crème à basse vitesse.
3. Incorporer les œufs et mélanger à basse vitesse.
4. Ajouter la farine en la tamisant. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Abaisser la pâte à une épaisseur de ¼ de pouce.
6. Cuire sur des plaques beurrées ou tapissées de papier parchemin.
7. Cuire à 350 °F (175 °C) environ 15 minutes.

Biscuits au sucre

Professional Cooking 9

Page 984

Rendement : 1 livre 5 onces (668 grammes)

8 onces	Beurre	250 grammes	40 %
10 onces	Sucre	310 grammes	50 %
¾ c. à thé	Sel	5 grammes	0,8 %
2 onces	Œufs	60 grammes	10 %
2 onces	Lait	60 grammes	10 %
0,25 onces	Extrait de vanille	8 grammes	1.25 %
1 livre 4 onces	Farine à gâteaux	625 grammes	100 %
0,625 onces	Poudre à pâte	18 grammes	3 %

1. Tous les ingrédients doivent être à la température ambiante.
2. Déposer le beurre, le sucre et le sel dans le bol du batteur. Avec le fouet plat, réduire les ingrédients en crème à basse vitesse.
3. Incorporer les œufs, le lait et la vanille, puis mélanger à basse vitesse.
4. Ajouter en les tamisant la farine et la poudre à pâte. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Abaisser la pâte à une épaisseur de ¼ de pouce. Avant de la découper, humidifier la pâte avec du lait et la parsemer de sucre.
6. Tailler avec les emporte-pièces choisis, puis déposer sur des plaques beurrées ou tapissées de papier parchemin.
7. Cuire à 375 °F (190 °C) de 8 à 10 minutes.

Biscottis aux amandes

Professional Cooking 9

Page 989

Rendement : 2 livres 1,5 once (1024 grammes)

5 onces	Œufs	150 grammes	35 %
9 onces	Sucre	275 grammes	65 %
0,25 once	Sel	7.5 grammes	2 %
0,15 once	Extrait de vanille	4 millilitres	1 %
1 c. à thé	Zeste d'orange râpé	2 grammes	0,5 %
14 onces	Farine à pâtisserie	425 grammes	100 %
0,35 once	Poudre à pâte	10 grammes	2.5 %
5 onces	Amandes mondées, entières	150 grammes	35 %

1. Combiner les œufs, le sucre et le sel. Mélanger au-dessus d'eau tiède pour réchauffer le mélange. Fouetter jusqu'à consistance légère et mousseuse (blanchiment).
2. Incorporer la vanille et le zeste d'orange en pliant.
3. Mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter le mélange d'œufs en pliant.
4. Incorporer les amandes.
5. Façonner la pâte en rouleaux de 2 à 2 ½ pouces (6 cm) d'épaisseur. Fariner vos mains et le plan de travail. La pâte sera molle, collante et difficile à manipuler, mais il n'est pas nécessaire que les rouleaux aient une forme parfaite. Badigeonner avec de la dorure à l'œuf.
6. Cuire à 325 °F (160 °C) pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés.
7. Laisser refroidir quelques minutes. Couper les rouleaux en diagonale, en tranches de ½ pouce (12 mm) d'épaisseur. Déposer les biscuits sur la plaque, face coupée vers le bas. Cuire au four à 275 °F (135 °C) environ 30, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.