

# **Ingrédients de la table commune 2019 - Compétences Ontario**

**Tables communes** : accès à tous les produits fournis

## **Produits de première nécessité**

Papier de cuisson en silicone – 40 X 60 cm (16 po x 24 po)

Pellicule en plastique

Papier d'aluminium

Plaques à gâteau rond – 25,5 cm (10 po) 20,3 cm (8 po)

Plaques à gâteau rectangulaire – 7 po x 3 po

Essuie-tout

Solution désinfectante

Savon à vaisselle

Flacon pulvérisateur avec solution désinfectante

## **Produits laitiers**

Crème à fouetter

Beurre non salé

Lait homogénéisé 3,25 %

Lait concentré

Poudre de babeurre

Fromage mascarpone

## **Oeufs/Matières grasses**

Huile végétale

Huile d'olive

Oeufs de calibre gros

## **Agents de levage**

Levure sèche instantanée

Levure fraîche

Poudre à pâte (à double action)

Bicarbonate de soude

## **Farine/Amidon**

Farine tout usage

Farine à pâtisserie

Farine panifiable

Farine à gâteau

Fécule de maïs

## **Produits du chocolat**

Couverture – chocolat noir Couverture – chocolat blanc

Couverture – chocolat au lait

Pastilles au beurre de cacao

Enrobage au chocolat noir

Poudre de cacao brute hollandaise

## **Produits de noix**

Noix de coco sucrée, râpée finement

Noisettes entières

Amandes blanchies en poudre

Amandes effilées

Pistaches décortiquées, non salées

Pâte de noisettes

Pâte de pistaches

Noix de pacane

Graines de citrouille

## **Édulcorants**

Sucre granulé

Sucre à glacer (poudre)

Cassonade

Sirop d'érable

Miel

Glucose

Isomalt

## **Agents de glaçage**

Nappage aux abricots

Glaçage neutre miroir

Fondant mou

### **Aromatisants**

Café instantané

Extrait de vanille

Pâte de gousses de vanille Bourbon

### **Ingrédients pour la décoration**

Fondant roulé (pastillage)

Massepain

Thé Earl Grey

Thé au jasmin

### **Gélatine**

Gélatine en feuilles

Gélatine en poudre

### **Fruits séchés**

Canneberges séchées

Abricots secs

Raisins secs

Cerises séchées

### **Purées de fruits congelées**

Mangue

Fruit de la Passion

Griotte (cerises acides)

### **Fruits surgelés (surgelés séparément)**

Canneberges

Bleuets sauvages

### **Fruits frais**

Oranges

Citrons

Limes

Ananas

Fraises

Framboises

Bleuets

### **Herbes fraîches**

Thym

Romarin

Menthe

### **Épices**

Cannelle moulue

Bâtonnets de cannelle

Sel

Graines de sésame

Graines de pavot

Piment en flocons

Lavande

Anis étoilé

Poivre en grains, noir

Cardamome

### **Boissons alcoolisées**

Baileys

Frangelico

Port

Prosecco

### **Ingrédients nutritionnels**

Graines de citrouille

Graines de tournesol

Lin

Farine de noix de coco

Flocons croquants

Glaçons

## Important \*

Les concurrents peuvent apporter deux ingrédients de leur choix parmi la liste des 14 ingrédients ci-dessus (liste des autres ingrédients permis). Ces deux ingrédients devront être présentés aux juges au cours des 30 minutes prévues pour la mise en place alors que les juges inspectent le poste de travail et les outils.

Mis à part ces deux ingrédients, il est interdit d'apporter dans l'aire du concours des ingrédients autres que ceux qui sont indiqués ci-dessous. LA POUDRE SCINTILLANTE ET LES FEUILLES D'OR OU D'ARGENT NE SONT PAS PERMISES

### Autres ingrédients permis non fournis par Compétences Ontario

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1) Feuilles de transfert pour<br>chocolat et éponges<br>(SEULEMENT Secondaire<br>autorisé) | 7) Gousses de vanille    |
| 2) Sel de mer  | 8) Tapioca               |
| 3) Pectine   | 9) Maltodextrine         |
| 4) Agar  | 10) Gomme de xanthane    |
| 5) Acide tartrique   | 11) Lécithine de soja    |
| 6) Acide citrique  | 12) Carbonate de calcium |
|  | 13) Fève tonka           |
|  | 14) Jus d'yuzu           |

**Concurrents mineurs** : Les concurrents mineurs qui souhaitent incorporer à leur recette les boissons alcoolisées énumérées dans la liste ci-dessus doivent demander l'assistance d'un membre du comité technique de Compétences Ontario. Les concurrents du palier secondaire (mineurs) ne peuvent manipuler les boissons alcoolisées. Un membre du comité technique leur versera la quantité désirée pour la recette.

**LES INGRÉDIENTS POURRAIENT VARIER SELON LEUR DISPONIBILITÉ**