

INGREDIENT LIST	
Competition date	April 2010
Competition Location	Abbotsford
Trade Number	32
Trade Name	Baking / Pâtisserie
Level	Post Secondary & Apprentice/Secondary

Ingredients/ingredients

Common Tables

Unlimited access to all the products provided

Tables communes

Accès illimité à tous les produits fournis.

Staples/Matériel

Silicon paper/papier silicone 40X60cm(16'X24")

Doilies/ Dentelles 25½cm(10")

Cling Film/Pellicule alimentaire moulante

Aluminum foil/ Papier d'aluminium

Cardboard underlines for cakes / Catons de support pour gâteaux 25½cm(10")

Paper towels/ Papier essuie-tout

Dairy & Fat/ Produits et matières grasses

Whipping cream 36%/ Crème à fouetter 36%

Butter- unsalted/ Beurre non salé

Whole milk 3.25% / Lait entière – 3.25%

Sour cream / Crème sure

Cream cheese / Fromage à la crème
Mascarpone cheese / Fromage Mascarpone
Vegetable oil/Huile végétale
Olive oil/ Huile d'olive
Eggs- large/ Oeufs grande
Egg white – frozen/Blancs d'œufs congelés

Leavening Agents / Agents Levant

Instant dry yeast /Levure sèche instantané
Fresh compressed yeast / Levure fraîche pressée
Baking powder (double acting) / Levure chimique
Baking soda / Bicarbonate de soude

Flour & Starch / Farine et amidon

Bread flour / Farine à pain
Rye flour light / Farine de seigle
Whole wheat flour/ Farine de blé entiere
All-purpose flour/ Farine tout usage
Pastry flour/ Farine à pâtisserie
Cornstarch/ Féculé de maïs
9 Grain cereal mix/ Mécule de maïs
Oats / Flocons d'avoine
Flax flour / Farine de lin
Bran / Son

Chocolate Products/ Produits de chocolat

Couverture–dark/ noire- Pistoles (semi –sweet/ semi –sucré)
Couverture – white/ ivoire–Pistoles
Couverture – Milk/ au lait–Pistoles
Cocoa powder/ Poudre de cacao
Coating Chocolate White /Pâte à glacer ivoire
Coating Chocolate dark/ Pâte à glacer noire
Cocoa Butter/ Beurre de cacao
Cocoa Paste/ Pâte de cacao

Finished Product / Produits finis

Puff pastry – single sheets/ Feuilletage – pâte feuilletée en feuilles simples

Nut & Seed Products

Hazelnut whole / Niosettes entières

Hazelnut ground with skin / Niosettes en poudre non blanchies

Almonds blanched, ground / Amandes blanchies en poudre

Almonds sliced/ Amandes effilées

Pecan halves / Pacanes en moitiés

Pistachios- shelled, green, no salt / Pistaches –écaillées, vertes, non salées

Pine nuts / Pignons

Walnut halves /Noix en moieties

Poppy seeds/Graines de pivot

Sunflower seeds/ Grains de tournesol

Sesame seeds/ Grains de sesame

Caraway seeds/ Grains de carvi

Anis seeds/ Grains d’anis

Almond paste 33% and 50% / Pâte d’amandes, 33% et 50%

Hazelnut paste / Pâte de noisette

Pistachio paste/ Pâte de pistache

Praline paste 50/50 (almond/ hazenut)/ Pâte depraline 50/50(amandes/noisettes)

Sweetening Agents/ Édulcorants

Sugar – granulated / Sucre fin (semoule)

Sugar – icing, Powder/ Sucre en poudre

Sugar- Brown / Cassonade

Maple syrup/ Sirop d’érable

Honey / Miel

Glucose /Glucose

Icing fondant white / Fondant blanc

Jams & Glazes/ Confitures et fondants

Apficot glaze / Nappage abricot

Raspberry jam / Confiture de framboises

Clear glaze (for fruit flan) / Nappage neuter(clair) (pour le flan aux fruits)

Flavorings/ Aromatisants

Cinnamon – ground / Cannelle moulue
Cloves – ground / Clous de girofle moulus
Cardamon – ground/ Cardamome moulue
Espresso coffee bean / grains de café expresso (Arabica)
Instant coffee / Café instantané
Coffee extract /Essence de café
Vanilla extract / Essence de vanille

Decorating Ingredients /Ingrédients pour la décoration

Piping jelly (neutral and brown)/ Felée pour decoration à la douille(neuter, brune)
Rolled fondant (sugar paste)/ Fondant roulé (ex. régalice)

Gelatin/ Gélatine

Gelatin powder / Gélatine en goudre
Gelatin leaves / Feuille de gélatine

Processed Fruit/ Fruits transformés

Raisins sultanas/ Raisins secs
Apricots –dried/ Abricots séchés
Cranberries – dried/ Canneberges séchées
Fruit purees – passion fruit, mango, strawberry, raspberry, and blackberry / Purée de fruits – Fruit de passion, mangue, fraise, framboise, myrtille
Sour Cherries / Griottes

Fresh Fruit & Herbs/ Fruits frais et herbes fraîches

Oranges/ Oranges
Lemons / Citrons
Limes / Citrons verts (limes)
Apples-Granny Smith and Red Delicious apples/ Pommes- Granny Smith et Red Delicious
Mangoes / Mangues
Grapes green and red / Gaisins verts et rouges
Kiwis / Kiwis
Cantalope / Cantalope
Strawberries/ Fraese
Raspberries/ Framboise

Pineapple/ ananas

Red currants fresh or frozen / Groseilles rouge en grappe fraîches ou congelées

Berries-2 varieties(seasonal) / Baies – 2 sortes (de saison)

Cape Gooseberries / Physallis (groseilles du Cap)

Fresh mint/ Menthe fraîche

Fresh Basil/ Basilic frais

Fresh Rosemary/ Romarin frais

Fresh Ginger / Gingembre frais

Garlic/ Ail

Nutmeg – ground/ Noix de muscade moulue

Onions/ Oignons

Salt/ Sel

Liquors/ Coissons alcoolisées

Grand Marnier

Amaretto

Rum dark/ dark, brun

Raspberry liquor /eau de vie framboise

Cognac

Baileys

Calvados

Poire William

Porto

White wine

Other Ingredients/ Autres ingrédients

Crunchy flakes/ Pailleté Feuilletine

Praligrains

Pastry Cream Powder / Poudre à crème

Cream of Tartar / Crème de tartre

Other Items/ Matériel divers

Propane Torch/ Chalumeau

Cold Spray / Pulvérisateur à froid

Ice Cubes/ Cubes de glace

Important

No other ingredients are allowed to be brought to the competition site except the one's listed below./ Il est interdit d'apporter dans l'aire du concours des ingrédients autres que sont indiqués ci-dessous.

Bring your own/ Ingrédients que peuvent apporter les concurrents- es

Food colours, colored cocoa butter and edible dust/ Colorants alimentaires, brurre de cacao coloré et poussière comestible

Chocolate and sponge transfer sheets/ Feuilles de transfert et éponges pour chocolat

Isomalt

Gum Tragacanth/ Comme adragante

Vanilla beans / Gousses de vanille
