

## LE VOCABULAIRE DE PÂTISSERIE (1)

<b><u>ABRICOTER :</u></b>	Etendre une couche de confiture d'abricot ou de nappage blond ou rouge sur une préparation dans le but de : - Donner du brillant à la préparation, - Isoler la préparation de l'air, - Préparer le feuilletage avant de couler le glaçage.
<b><u>AROMATE :</u></b>	Substance répandant une saveur pénétrante : vanille, café, canelle, girofle....
<b><u>ARROSER :</u></b>	Verser en pluie sur une préparation un sirop ou un alcool : baba, savarin, génoise...
<b><u>BATTRE :</u></b>	Travailler vigoureusement une pâte (brioche...) les blancs en neige, la crème fouettée...
<b><u>BEURRER :</u></b>	- Ajouter du beurre à une pâte ou à la détrempe du feuilletage - Enduire un moule pour empêcher l'appareil de coller au fond ou sur les parois
<b><u>BOULER :</u></b>	Travailler une pâte avec la main en creux en donnant un mouvement tournant pour obtenir une boule (Pains individuels, brioches...)
<b><u>BROYER :</u></b>	Ecraser, concasser pour réduire en poudre ou en pâte.
<b><u>BRÛLER :</u></b>	- Altération des jaunes en contact avec du sucre sans que le mélange soit travaillé de suite - Altération d'une pâte qui manque d'eau - Surcuisson qui a dépassé le stade du bien cuit.
<b><u>CANDIR :</u></b>	Immerger des intérieurs, fruits, pâte d'amande, fondant... dans un sirop de sucre à candir en vue de les recouvrir d'une couche de fins cristaux scintillants.
<b><u>CANDISSOIRE :</u></b>	Appareil muni d'une grille et permettant de candir
<b><u>CARAMÉLISER :</u></b>	- Enduire un moule de sucre cuit au stade de caramel - Brûler au fer rouge du sucre sur un entremet - Recouvrir de sucre caramélisé des amandes ou des noisettes.
<b><u>CERNER :</u></b>	Faire une incision autour d'une pomme avant de la cuire ou autour d'une génoise avant de la couper
<b><u>COLORER :</u></b>	Se dit également "teinter". Ajouter un colorant ou une matière première colorée naturelle à une préparation. S'emploie avec modération
<b><u>CONCHER :</u></b>	Travailler une couverture pour la rendre plus homogène et onctueuse.
<b><u>CORDE :</u></b>	Pâte qui a trop de corps et grumeleuse.
<b><u>CORNER :</u></b>	Se servir d'une corne pour garnir, lisser, ou enlever totalement une composition d'une bassine ou d'un récipient. Bien corner facilite le nettoyage et est source d'économie.
<b><u>CORPS :</u></b>	Etat d'une pâte après son pétrissage. Le corps s'apprécie par sa tenue, son élasticité, sa résistance à l'extension, comme à la compression. Le corps est lié directement à la farine mais également à la façon dont la pâte a été travaillé.
<b><u>CRÉMER :</u></b>	Rendre mousseux et crémeux un beurre ou le mélange beurre et sucre en vue d'une préparation en le fouettant énergiquement.
<b><u>CRIBLER :</u></b>	Passer au travers d'un crible, tamis à grosse maille des produits en vue de les trier
<b><u>CULOTTER :</u></b>	Brûler une marchandise au four, dans une casserole en adhérent au fond
<b><u>DÉCUIRE :</u></b>	Ajouter de l'eau ou un autre liquide à une cuisson de sucre afin de le ramener à un degré de cuisson inférieur.
<b><u>DÉMOULER :</u></b>	Sortir avec précaution une préparation d'un moule : génoise, glace, crème renversée...
<b><u>DÉTREMPE :</u></b>	Mélange de farine, d'eau et de sel dans le but de réaliser du feuilletage
<b><u>DOUBLER :</u></b>	Mettre une plaque de cuisson en double sous une plaque de cuisson garnie pour empêcher une cuisson trop forte par le dessous.
<b><u>EBAUCHOIR :</u></b>	Outil en bois ou autre servant au modelage de la pâte d'amandes.
<b><u>EBARBER :</u></b>	Enlever au couteau les coulures de chocolat après démoulage d'un sujet.
<b><u>ECUMER :</u></b>	Enlever l'écume d'un sirop en ébullition, de confiture, de gelée, de beurre clarifié...
<b><u>ÉTUVER :</u></b>	- Cuire très doucement sous couvercle avec un peu de matière grasse - Disposer une pâte contenant de la levure biologique dans une étuve en vue d'une fermentation.
<b><u>FAÇON :</u></b>	Mode de préparation des fruits confits pour augmenter le degré du sirop
<b><u>FAÇONNER :</u></b>	Donner une forme ou un aspect particulier à une pâte, une préparation...
<b><u>FARDER :</u></b>	Appliquer une teinte sur des fruits en pâte d'amandes, de la glace, du sucre soufflé....
<b><u>FÉRRÉ :</u></b>	Se dit d'un gâteau dont le fond est brûlé
<b><u>FESTONNÉ :</u></b>	Orné de dents arrondies. Se dit notamment pour les Pithiviers

## LE VOCABULAIRE DE PÂTISSERIE (2)

<b>FONDS :</b>	Pâte ou pâtisserie servant de base à la confection de produits finis : fonds de génoise, de tarte...
<b>FOURRER :</b>	Garnir un fond, une pâtisserie au moyen d'un autre élément servant de garniture.
<b>FRAPPER :</b>	Refroidir rapidement et fortement un liquide, une crème, une liqueur...
<b>GARNIR :</b>	Remplir une cavité, remplir une poche, un chou, un moule....
<b>GOMMER :</b>	Etendre de la gomme arabique liquide sur des petites pièces sortant du four ou sur des pralines.
<b>GRAINÉ :</b>	Se dit de blancs d'oeufs non serrés, de la crème anglaise trop cuite, du sucre cuit revenant en cristaux
<b>GRAISSER :</b>	Se dit quand on ajoute du glucose à une cuisson de sucre.
<b>GRILLER :</b>	- Faire blondir des amandes ou des noisettes au four - Façonner une grille avec des bandelettes de pâte sur une tarte. On peut dire aussi RIOLER
<b>HUILER :</b>	- Mettre une fine pellicule d'huile dans un moule, sur une plaque, un marbre... Se dit aussi CIRER - S'emploie quand une pâte d'amandes ou un praliné est mal ou trop travaillé.
<b>IMBIBER :</b>	Humecter et mouiller en plusieurs fois une préparation avec un sirop, un alcool....
<b>INTÉRIEUR :</b>	Pâte ou appareil destiné à être enrobé de chocolat de couverture.
<b>MARBRAGE :</b>	Glaçage au fondant sur lequel on raye avec un petit couteau des traits parallèles après avoir tiré des filets au moyen d'un cornet.
<b>MASSE :</b>	Mélange relativement épais et compact de produits divers, destinés à la fabrication.
<b>MASSÉ :</b>	Se dit d'un sirop de sucre qui se recristallise
<b>MOINER :</b>	Se dit d'un accident dans la fabrication des pralines qui collent ensemble
<b>MOUILLURE :</b>	Se dit d'un récipient contenant l'eau pour le pinceau à mouiller, la fourchette à rayer...
<b>MOUSSER :</b>	Travailler un appareil pour le rendre plus léger, mousseux.
<b>PANACHER :</b>	Assembler deux compositions de même nature, mais de goûts et couleurs différents
<b>PANADE :</b>	Pâte à choux avant l'incorporation des oeufs.
<b>POINTAGE :</b>	C'est la pousse d'une pâte contenant de la levure biologique entre le pétrissage et le façonnage.
<b>POUSSE :</b>	Représente le développement d'une pâte soit sous l'action d'une levure (biologique ou chimique), soit du fait de sa composition. La pousse se fait au four.
<b>PRALINER :</b>	- Enrober de sucre des amandes, noisettes entières ou en morceaux - Parfumer au praliné.
<b>RAYER :</b>	Exécuter un décor avec la pointe d'un couteau, sur une pâte après l'avoir dorée. On incise la pellicule extérieure : Pithiviers, fleurons, chaussons aux pommes....
<b>RÉGÉNÉRER :</b>	Restituer la température de consommation à des aliments refroidis sans modification du goût et de l'aspect.
<b>RELÂCHER :</b>	Se dit d'une pâte ou d'une crème qui ramollit ou perd sa liaison après un pétrissage ou une cuisson.
<b>REPÈRE :</b>	- Pâte que l'on utilise pour luter un récipient au cours d'une cuisson à l'hermétique. - Marque sur une génoise que l'on va couper dans le but de pouvoir la reconstituer.
<b>RETOMBER :</b>	Appareil ou pâtisserie qui redescend après avoir monté. Sous entend généralement une cuisson qui n'a pas été correctement menée jusqu'à son terme : Pâte à choux, feuilletage....
<b>ROGNURE :</b>	Est employé pour désigner des chutes ou des parures de pâtes.
<b>ROMPRE :</b>	Faire reprendre son état primitif à une pâte après un pointage dans le but de lui donner plus de force
<b>SABLER :</b>	- Faire masser le sucre dans la préparation du praliné - Mélanger à sec, beurre, farine et sucre dans le pétrissage de certaines pâtes
<b>TABLER :</b>	C'est tempérer un chocolat de couverture. Après l'avoir fait fondre, on le "met au point" en le travaillant avec une palette ou une spatule sur un marbre ou une table froide afin de favoriser sa cristallisation.
<b>TURBINER :</b>	C'est faire prendre un appareil à glace dans une sorbetière.
<b>VENUE :</b>	Quantité de matières correspondant à une recette pour une quantité prévue de produit fini. Exemple : une venue de biscuit cuiller.
<b>VIDELER :</b>	Former avec les doigts sur les bords d'une abaisse, une sorte de rebord obtenu en repliant la pâte sur elle même. Exemple : Pizza, tarte sans cercle, chaussons aux pommes....
<b>VOILER :</b>	Entourer une pièce de pâtisserie d'un voile de sucre réalisé avec du sucre filé.