



Abaisse : morceau de pâte aplatie, étendue à l'épaisseur et la forme désirée.

Abaisser : étendre, aplatir une pâte au rouleau à l'épaisseur voulue. Pour limiter les chutes de pâte, partant d'une pâte mise en boule, on obtient :

- *une abaisse carrée* : un premier passage au rouleau en laissant de l'épaisseur à deux extrémités. Puis tourner l'abaisse d'1/4 de tour et recommencer l'opération en laissant de nouveau de l'épaisseur aux extrémités. Continuant ainsi, on obtient rapidement une abaisse de forme carrée.
- *une abaisse ronde* : passage du rouleau sur toute la surface, en tournant souvent d'1/8 de tour, sans laisser de bosse. L'abaisse devient ronde en une huitaine de passages.

Aboyer : annoncer les bons de commande à voix haute.

Abricoter : étendre à l'aide d'un pinceau une couche de confiture d'abricots, de nappage ou de gelée de groseilles.

L'**Abricotage** a trois buts :

- donner du brillant, du fini à la préparation ;
- ajouter de la saveur ;
- isoler la préparation du contact de l'air (oxydation) ;
- sert de sous-couche avant glaçage au fondant.

Accoler :

1. assembler plusieurs éléments constitutifs d'un gâteau. *ex : accoler deux coquilles de meringue, de biscuit...*
2. Réunir deux éléments pour constituer une pièce en chocolat ou en sucre. *ex : accoler deux demi-coquilles d'oeufs pour constituer un œuf de Pâques.*

Acidité : saveur piquante ressentie par les papilles gustatives au cours de la dégustation d'un aliment acide (citron, vinaigre, rhubarbe, verjus, ...). *ex : une crème ou une glace peut avoir trop ou pas assez d'acidité.*

Aiguillette : tranche de chair, coupée mince et longue. *ex. : des aiguillettes d'orange.*

Appareil : mélange de plusieurs substances qui entrent dans la composition d'une recette de pâtisserie, d'entrée chaude ou de glace avant sa cuisson. *ex : un appareil à flan sucré pâtissier, un appareil à quiches, un appareil à glace.*

Apprêt : seconde pousse qui s'effectue après le pointage, puis façonnage d'une pâte fermentée et avant la mise au four. Il peut se faire dans des moules, sur des plaques ou couches.

Aromates : substances d'origine végétale (amandes, graines, feuilles, écorces, gousses, ...) qui répandent une odeur agréable. On les utilise en l'état, séchés et quelques fois torréfiés pour communiquer une odeur et une saveur très caractéristique aux préparations. *ex : amande amère, vanille, cannelle, girofle, café, citron, orange, menthe, ...*

Aromatiser : incorporer un arôme dans une préparation. *ex : aromatiser une crème.*

Arômes : émanation, odeur naturelle ou artificielle que nous percevons au cours de la dégustation d'une substance, d'un aliment ou d'un produit fini.

Arroser :

1. verser un filet de sirop sur un produit pour l'imbiber. *ex : arroser un baba, un savarin.*
2. verser en pluie un sirop aromatisé sur un produit pour l'imbiber et l'aromatiser. *ex : arroser un fond de biscuit, de génoise.*

Aspic : mets décorés dressé dans la gelée.

Assaisonner : ajouter un ou plusieurs condiments (sel, glutamate, vinaigre, sucre, moutarde...) et / ou une ou plusieurs épices (cannelle, muscade, poivre...) pour relever le goût d'une préparation ou d'un aliment. *ex* : assaisonner une marinade de viande à pâtés, assaisonner une sauce béchamel.



Bain-marie : eau plus ou moins chaude placée dans un récipient dans laquelle on place des préparations pour les cuire ou les maintenir au chaud. *ex* : bain-marie pour cuire une crème renversée ou pour maintenir une sauce au chaud.

Battre : travailler ou agiter vigoureusement une préparation à l'aide d'un fouet pour en augmenter le volume ou la mélanger. *ex* : battre des blancs d'œufs en neige, battre un appareil à quiches.

Beurre clarifié (ou beurre purifié) : beurre fondu et décanté ; la caséine, l'eau et les résidus du petit lait sont enlevés. En ajoutant quelques copeaux de cire d'abeille on obtient un excellent mélange pour moules à génoise.

Beurre de cacao : matière grasse blanchâtre, contenue naturellement dans la graine de cacao, ayant la propriété de ne pas rancir et de fondre à une température proche de celle du corps humain (32-33°C environ).

Beurre de tourage : beurre sec, ferme et plastique, adapté, comme son nom l'indique, pour les opérations de tourage. Il est utilisé pour réaliser notamment les pâtes feuilletées ou les viennoiseries.

Beurre malaxé : beurre travaillé à la main pour le ramollir et lui redonner de la plasticité avant de l'incorporer dans une pâte.

Beurre manié : mélange de beurre et de farine utilisé pour la liaison des sauces et pour réaliser le feuilletage inversé.

Beurre pommade : beurre ramolli ayant la consistance d'une pommade.

Beurrer :

1. Enduire les parois d'un moule ou d'une plaque d'une fine couche de beurre afin d'empêcher les produits de coller et faciliter le démoulage. *ex* : beurrer un moule à génoise, un moule à brioche mousseline, une plaque pour dresser des petits-fours.
2. enduire un cercle à tarte de beurre ramolli pour faciliter l'adhérence de la pâte au cercle durant l'opération du fonçage, pour empêcher le collage et ainsi faciliter le décerclage.
3. incorporer du beurre dans une pâte, une crème ou une sauce. *ex* : beurrer une détrempe à feuilletage, beurrer une pâte à brioche, beurrer une crème pâtissière, beurrer une sauce béchamel.

Blanchir :

1. opération qui consiste à mettre un aliment (fruits, viandes) dans de l'eau froide, puis à le porter à ébullition durant un temps déterminé. *ex* : des raisins secs pour les attendrir ; un ris de veau pour le raffermir ; des lardons taillés dans une poitrine de porc salée pour en ôter l'excès de sel.
2. plonger un temps donné certains fruits ou légumes dans de l'eau bouillante. *ex* : des oignons pour en ôter l'âcreté, du riz pour en retirer de l'amidon, des amandes pour les émonder ; des pêches pour en retirer la peau plus facilement, des clémentines pour les rendre perméables afin de les confire.
3. travailler ensemble au fouet un mélange d'œufs ou de jaune d'œufs avec sucre afin de le rendre plus mousseux. *ex* : blanchir jaunes et sucre pour un biscuit de Savoie.

Bouler : travailler une pâte avec la main en creux en donnant un mouvement tournant pour obtenir une boule. Ce verbe est à l'origine du mot "boulangier", c'est-à-dire celui qui fait des pains en boule.

Bouquet garni : association de divers aromates ficelés ensemble qui est destinée à donner au goût et un parfum agréable à un aliment ou une préparation durant sa cuisson. Ces aromates sont le thym, le laurier, les tiges de persil. On peut éventuellement leur adjoindre du vert de poireau ou une branche de céleri.

Brosser : nettoyer une préparation en enlevant l'excédant de farine, de sucre ou d'amidon.

Broyer : écraser certaines matières premières et certaines préparations à l'aide d'un rouleau ou d'une broyeuse afin de les réduire en grains, en pâte ou en poudre. *ex : broyer des amandes entières pour faire de la poudre d'amandes, broyer un mélange de sucre caramélisé et de noisettes grillées pour confectionner du praliné en pâte ou en grains.*

Brûler :

1. les jaunes avec le sucre quand le mélange n'est pas fait aussitôt.
2. une pâte quand elle manque d'eau.
3. une cuisson quand elle a dépassé le stade de bien cuit.

Buée : vapeur d'eau provenant de la cuisson d'une pâtisserie dans un four (pâte à choux) ou de l'ébullition d'eau, de sirop ou de lait sur un réchaud.



Canapé : petite tranche de pain de mie, généralement beurrée et recouverte de diverses garnitures, servie principalement comme mise en bouche.

Candir : opération qui consiste à plonger une confiserie dans un sirop froid à sursaturation de manière à le recouvrir d'une couche de protection plus ou moins épaisse constituée de cristaux de sucre. *ex : candir des fruits déguisés, candir des bonbons fondants.*

Candissoire: récipient pour candir. Il est accompagné d'une grille de mêmes dimensions afin d'y laisser égoutter les fruits à candir.

Canneler :

1. réaliser des rainures dans la peau de certains agrumes à l'aide d'un couteau à canneler. *ex : canneler des citrons, canneler des oranges.*
2. faire des rainures dans une pâte avec un couteau approprié.

Caraméliser :

1. enduire de sucre caramélisé le fond d'un moule. *ex : caraméliser un moule pour réaliser une tarte Tatin, caraméliser un moule pour confectionner une crème brûlée.*
2. brûler du sucre saupoudré sur certains gâteaux avec un fer à caraméliser. *ex : caraméliser des polkas, caraméliser un millefeuille, caraméliser une crème brûlée.*
3. recouvrir de sucre caramélisé des amandes ou noisettes.

Cerner : réaliser une légère incision sur le tour d'une pomme à l'aide de la pointe d'un couteau avant de la cuire (afin d'éviter qu'elle éclate) ou d'une génoise avant de la couper.

Chablon : patron généralement en carton ou plastique servant de modèle pour découper différentes formes (nougatine, chocolat) ou pour étaler divers appareils (pâte à cigarette, feuilles, fonds divers, ganache).

Chablonner : enduire la surface d'une feuille, d'un moule, d'une masse, d'un biscuit, d'une tarte ou d'un entremets d'une très fine couche de chocolat fondu. Une fois refroidie, cette couche imperméabilise et/ou solidifie les différentes préparations. *ex : chablonner des intérieurs de bonbons en chocolats, chablonner le biscuit pour le gâteau Opéra.*

Chapelure : pain séché au four que l'on écrase au rouleau ou au cutter avant de le tamiser. (utiliser pour paner).

Charge : mettre une charge c'est ajouter du sirop de sucre qui cristallisera pour enrober des pralines et des dragées.

Chaufroiter : napper une pièce quelconque de sauce chauffroid.

Chemiser :

1. appliquer à l'intérieur d'un moule une couche plus ou moins épaisse de glace, de pâte, de papier. *ex : chemiser un moule à bombe glacé, chemiser un moule à pâté en croûte, chemiser un moule à cake.*
2. appliquer à l'intérieur d'un cercle une couche de biscuit, de génoise, de glace. *ex : chemiser un cercle à entremets de biscuit Joconde, chemiser un cercle de glace.*
3. appliquer à l'intérieur d'un moule à chocolat ou d'une caissette, une couche de chocolat de couverture. *ex : chemiser des demi-coquilles d'œufs de Pâques, chemiser des caissettes en aluminium pour réaliser des bonbons de chocolat.*

Chinoiser : filtrer à l'aide d'un filtre tronconique à grille extrêmement fine.

Chiqueter : entailler plus ou moins profondément le pourtour d'une pièce en pâte feuilletée pour lui donner un aspect plus décoratif. *ex : chiqueter une Galette des Rois.*

Ciseler :

1. réduire en menus morceaux (en dés et lamelles) des fruits confits, de l'oignon et de l'échalote à l'aide d'un couteau à lame fine.
2. couper en fines lanières de l'oseille, de la salade, du persil...

Clarifier (rendre clair) :

1. séparer les blancs des jaunes d'œufs pour une préparation.
2. opération qui consiste à débarrasser un liquide des impuretés qu'il contient par filtrage, décantation ou à l'aide de blancs d'œufs. *ex : décanter un sirop, décanter une gelée.*
3. faire fondre le beurre afin de le séparer de son petit lait.

Coller :

1. incorporer de la gélatine (feuilles, poudre) dans une préparation afin de lui donner de la consistance durant le refroidissement. *ex : coller une crème bavaroise.*
2. fixer un élément décoratif sur une préparation. *ex : coller des feuilles en sucre tiré sur un croquembouche, coller des éléments en pastillage sur une pièce artistique.*

Colorer :

1. incorporer un colorant alimentaire dans une préparation pour renforcer sa couleur. *ex : colorer une crème, colorer de la glace royale, colorer de la pâte d'amande, colorer un sucre cuit.*
2. appliquer au pinceau ou à l'aérographe une ou plusieurs couleurs sur la surface de certaines pièces afin d'en améliorer l'aspect décoratif. *ex : colorer les éléments constitutifs d'une composition décorative, colorer un fond en pastillage, en pâte d'amandes.*
3. dorer un produit au moyen d'une source de chaleur (four, chalumeau. *ex : colorer de la meringue italienne pour décorer un entremets meringué, colorer de la pâte d'amandes pour réaliser une inscription, colorer une abaisse de feuilletage pour confectionner un millefeuille.*

Concasser : broyer assez grossièrement une matière première ou une préparation afin d'obtenir des morceaux plus ou moins gros. *concasser des amandes grillées, concasser de la nougatine.*

Concher : travailler du chocolat de couverture afin de le rendre homogène et onctueux tout en affinant son parfum.

La conche est aussi la bassine du chocolatier.

Confire : consiste à remplacer progressivement, par osmose, l'eau de végétation des fruits par un sirop de plus en plus concentré. *ex : confire des tranches d'ananas, confire des écorces d'orange ou de citron.*

Corde : pâte qui a trop de corps et grumeleuse.

Congeler : en vue d'une conservation prolongée, amener le plus rapidement possible une matière première ou une préparation à -18°C à coeur en la plaçant dans un appareil de congélation dans lequel les températures inférieures peuvent être abaissées entre -30 et -35°C. *ex : congeler des mirabelles, congeler des croissants, congeler de la pâte à choux, congeler des entremets.*

Corner :

1. racler le fond d'un récipient à l'aide d'une corne ou d'une maryse pour y laisser le moins possible de matière première. *ex : corner une crème mousseline au fond d'une cuve, corner une pâte d'amandes crue dans un cul-de-poule.*

2. corner le bord d'un récipient afin d'éviter que la préparation ne croûte. *ex : corner la pâte à choux qui se trouve sur les bords d'une bassine ou d'une cuve.*

Cornet :

1. feuille de papier triangulaire, roulée en forme de cône, dans laquelle on enferme une pâte servant à faire des inscriptions.
2. moule conique en fer autour duquel on enroule généralement une bande de feuilletage avant cuisson et garnissage.
3. emballage en plastique ou en papier de forme conique utilisé par le magasin.
4. préparation sucrée de type gaufrette servant à tenir des boules de glace à la main.

Corps : élasticité et résistance d'une pâte après un pétrissage prolongé. Ce corps est dû à la quantité et à la qualité du gluten présent dans la farine utilisée. *ex : la pâte à brioche à beaucoup de corps.*

Corser :

1. donner de l'élasticité et de la résistance à une pâte au cours d'un pétrissage. *ex : corser la pâte à savarins.*
2. relever la saveur, le goût d'une préparation en y ajoutant un arôme. *ex : corser une crème anglaise au café en rajoutant de l'essence de café.*

Coucher : dresser sur une plaque à l'aide d'une poche munie d'une douille. *ex : coucher de la pâte à choux, coucher des biscuits à la cuillère, coucher des meringues.*

Couverture : variété de chocolat riche en beurre de cacao (31 % minimum) servant principalement à mouler, enrober des bonbons de chocolat et réaliser des décors (copeaux).

Couvrir : placer un linge humide ou un film de matière plastique sur une pâte pour éviter qu'elle ne croûte au contact de l'air. *ex : couvrir une pâte à croissants après son pétrissage.*

Crémer : travailler une matière grasse seule ou mélangée avec du sucre afin de lui donner la consistance d'une crème. *ex : crémer un appareil à cake, crémer du beurre.*

Cribler : passer au travers d'un crible (tamis à grosses mailles) certaines matières premières ou certaines fabrications pour les trier de leur déchets ou pour les classer par grosseur. *ex : cribler des noisettes grillées, cribler des amandes hachées, cribler du praliné en grains, cribler des morceaux de nougatine.*

Croquemouche : nom donné aux pièces montées qui se font avec des croquignolles, des gimbettes, macarons, nougats et autres pâtisseries croquantes, qu'on réunit avec du sucre cuit au cassé et qu'on dresse sur une abaisse de feuilletage en forme de large coupe.

Croustades : bouchées plates à garnir de préparations diverses, faites généralement en pâte brisée ou feuilletée.

Croûter : opération qui consiste à mettre des produits à sécher à l'air libre ou en étuve afin d'obtenir une pellicule sèche et résistante sur leur surface. *ex : faire croûter des macarons hollandais ; faire croûter des intérieurs en pâte d'amandes.*

Cuire :

1. mettre une préparation dans un four durant un laps de temps déterminé. *ex : cuire une génoise à 190 °C pendant 22 minutes.*
2. amener par la chaleur une préparation à état physique recherché. *ex : cuire une crème pâtissière pour la faire épaissir.*
3. cuire à blanc : cuire des fonds de pâtes feuilletées, brisées, sablées avec des noyaux de cuissons. *ex : cuire à blanc des fonds de tartelettes.*
4. cuire au bain-marie : cuire une préparation dans de l'eau plus ou moins chaude. *ex : cuire une crème renversée au bain-marie.*

Culotter :

1. faire brûler le fond d'une casserole au cours d'une cuisson. *ex : le fond de la casserole est parfois culotté après cuisson d'une crème insuffisamment mélangée.*
2. faire brûler le fond d'une fabrication au cours de sa cuisson au four. *ex : le fond des petits pâtés est culotté.*



Décanter : transvaser doucement un liquide que l'on a laissé reposer quelques instants afin de le séparer du dépôt qu'il a formé au fond du récipient. *ex : décanter un sirop de sucre.*

Décorer : embellir l'aspect des petits et gros gâteaux et des pièces artistiques en les ornant de divers éléments décoratifs afin d'améliorer leur présentation. *ex : décorer un entremets à l'aide d'un cornet, décorer un croquembouche avec des fleurs en sucre.*

Décuire : rajouter un liquide (eau, lait, crème) dans une cuisson de sucre. *ex : décuire un sucre caramel avec de l'eau pour des crèmes renversée, décuire un sirop de sucre durant sa cuisson pour le ramener à une température inférieure.*

Déglacer :

1. faire fondre avec de l'eau la fine couche de fondant se trouvant sur les bords et en surface d'un récipient.
2. dissoudre avec de l'eau chaude le sucre caramélisé ou la nougatine qui restent collés sur les bords et au fond d'un récipient après son utilisation.
3. dissoudre à l'aide d'un liquide les sucs attachés au fond d'un plat (de viandes, de fruits, de légumes) en fin de rôtissage.

Dégraisser : faire dissoudre avec de l'eau chaude le sucre restant sur les parois d'un poêlon ayant contenu du sucre.

Démouler :

1. sortir avec précaution une préparation d'un moule après sa cuisson. *ex : démouler une génoise ou un biscuit, démouler une crème renversée.*
2. sortir avec précaution un sujet en chocolat de couverture après son refroidissement. *ex : démouler un père Noël en chocolat.*

Dénoyauter : enlever les noyaux des fruits à l'aide d'un dénoyateur ou d'une machine à dénoyauter. *ex : dénoyauter des olives.*

Déshydrater :

1. retirer partiellement l'eau contenue dans un produit (fruits, légumes, lait). *ex : déshydrater une fine tranche de banane, déshydrater du lait en le transformant en poudre.*
2. ajouter insuffisamment d'eau à une préparation (pâte, appareil, masse) ce qui a pour conséquence d'en déstructurer la texture (apparition d'agglomérats solides et difficilement solubles). *ex : déshydrater une pâte (trop sèche) qui se déchire, assécher des jaunes (lorsqu'ils sont mélangés trop tardivement avec du sucre) durant la préparation d'une crème pâtissière.*

Dessécher : faire évaporer l'eau se trouvant dans une préparation ou une matière première. *ex : dessécher la pâte à choux sur le feu, dessécher des amandes effilées dans une étuve.*

Détailler : découper des morceaux de forme bien déterminée dans une abaisse de pâte à l'aide d'un couteau ou de découpoirs. *ex : détailler des croissants, détailler des croûtes de bouchées à la reine.*

Détendre : assouplir une pâte ou un appareil en lui ajoutant un liquide ou une substance appropriée (*ex : lait, œufs battus...*).

Détrempe : pâte obtenue à partir d'un mélange de farine, d'eau et de sel (et quelques fois de beurre, de lait et de sucre) que l'on utilise pour confectionner la pâte feuilletée et la pâte levée feuilletée (*croissants, couques*).

Développer : augmenter, accroître le volume d'une préparation au cours de sa fermentation ou de sa cuisson. *ex : au cours du pointage, la pâte à brioche a bien développé, les cakes ont bien développé au four.*

Dissoudre : faire fondre certaines substances solides dans un liquide. *ex : dissoudre de la levure biologique dans de l'eau ou du lait, dissoudre du sucre dans de l'eau.*

Dorer : étaler une fine couche de dorure sur un produit avant sa cuisson pour lui donner un aspect plus brillant et appétissant. *ex : dorer des pains briochés, des chaussons aux pommes.*

Dorure : préparation salée et fouettée faite à partir d'œufs entiers et/ou de jaunes d'œufs dans laquelle on ajoute selon les produits à dorer, de l'eau, du lait, de la crème, du caramel, de l'essence de café...

Doubler : glisser une plaque à four sous une autre plaque avant ou pendant la cuisson de produits pour les empêcher de culotter ou de ferrer ou pour en conserver le moelleux. *ex : doubler les plaques de macarons lisses en cours de cuisson, les plaques de meringues avant cuisson.*

Dresser :

1. donner une forme et répartir une pâte ou un appareil sur une plaque de cuisson à l'aide d'une poche munie d'une douille ou d'une cuillère. *ex : dresser des éclairs, des tuiles aux amandes.*
2. disposer avec goût des produits finis sur un plateau ou plat pour les présenter. *ex : dresser des petits-fours glacés sur un plateau.*



Ébarber :

1. enlever la partie qui dépasse des bords d'une préparation. *ex : ébarber un biscuit, une génoise.*
2. ôter les bavures, les coulures, les filaments de chocolat qui subsistent après le démoulage d'une pièce en chocolat. *ex : ébarber une cloche en chocolat.*

Ébaucher : esquisser par des traits de dessin, la première forme d'une pièce décorative avant sa réalisation. *ex : ébaucher une pièce en chocolat.*

Ébauchoir : outil en bois ou autre servant au modelage de la pâte d'amandes.

Ébullition : état d'un liquide qui bout. Au cours du chauffage d'un liquide placé dans un récipient, lorsque la température de ce liquide atteint 100°C (température différente selon la nature du liquide), des bulles se forment dans le fond du récipient et viennent ensuite éclater en surface, mettant ce liquide en mouvement. *ex : porter un sirop à ébullition, amener de l'eau à ébullition.*

Écaler :

1. ôter l'écale (coquille dure) de certains fruits. *ex : écaler les amandes, les noisettes, les noix, les châtaignes.*
2. retirer la coquille des œufs cuits durs.

Éclisses : petits bâtonnets découpés dans certains fruits secs. *ex : éclisses d'amandes.*

Écrire au cornet : réaliser une inscription avec un cornet sur la surface supérieure d'une fabrication (entremets, petits gâteaux) ou sur une plaque préalablement découpée dans du chocolat ou de la pâte d'amandes.

Écumer : enlever l'écume qui se forme à la surface d'une préparation durant sa cuisson ou à son ébullition. *ex : écumer une confiture, une gelée, un sirop de sucre.*

Édulcorer : adoucir une préparation en lui ajoutant une matière édulcorante (du sucre, du sirop, du miel...).

Effiler : couper manuellement ou mécaniquement les fruits secs en fines tranches. *ex : effiler des amandes, des arachides, des pistaches, des noisettes.*

Égoutter : placer une denrée ou une préparation dans un égouttoir ou une passoire afin de le débarrasser de son excédent de liquide. *ex : égoutter des fruits au sirop, des savarins, des fruits déguisés.*

Émincer : couper en tranches fines des fruits, de la viande ou de légumes. *ex : émincer des pommes, des fraises, des radis, un magret de canard.*

Émonder ou Monder : enlever la peau de certains fruits après les avoir plongés quelques secondes dans l'eau bouillante. *ex* : émonder des amandes, des noisettes, des pistaches, des tomates.

Empreinter : à l'aide d'empreintes en plâtre de la taille et de la forme désirée, imprimer des cavités dans de l'amidon qui recevront de la liqueur (bonbons liqueur), du fondant (bonbons fondant), de la gelée de fruits (pâte de fruits).

Émulsionner : provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide, dans un produit ou dans une préparation dans laquelle il n'est pas miscible (corps gras). *ex* : émulsionner le beurre dans le mélange jaune d'œuf/sucre pour faire une crème au beurre, émulsionner de l'huile avec le mélange jaune d'œuf/moutarde pour faire une sauce mayonnaise.

Enfourner : mettre dans un four des préparations à cuire. *ex* : enfourner des brioches à tête, une plaque de millefeuille.

Enrober : recouvrir entièrement une préparation d'une couche plus ou moins épaisse d'une matière première ou d'une préparation. *ex* : enrober des intérieurs de bonbons de chocolat avec de la couverture, enrober des cerises à l'alcool avec du fondant, enrober des fruits déguisés avec du sucre cuit.

Entremets : préparation (gâteau ou glace) servie généralement à la fin d'un repas.

Épépiner : enlever les pépins se trouvant dans certains fruits (baies). *ex* : épépiner des poires, des pommes.

Éplucher : ôter la peau d'un fruit ou d'un légume et enlever les parties qui ne sont pas comestibles. *ex* : éplucher des pêches, des pommes de terre.

Éponger : nettoyer à l'aide d'un pinceau le bord intérieur d'un récipient durant la cuisson d'une préparation. *ex* : éponger un sirop de sucre dans un poêlon durant sa cuisson.

Équeuter : retirer la queue d'un fruit. *ex* : équeuter des cerises, équeuter des fraises.

Étirer : allonger du sucre cuit, le replier sur lui-même, puis renouveler plusieurs fois de suite ces opérations afin d'obtenir le satinage du sucre tiré.

Étouffer : cuire à court-mouillement et à couvert.

Étuver :

1. mettre une préparation à l'étuve pour accélérer sa fermentation. *ex* : étuver des pains de mie.
2. placer certaines denrées dans une étuve afin de les dessécher. *ex* : étuver des amandes que l'on vient d'émonder.

Évider : creuser une cavité à l'intérieur de certains fruits et légumes afin de remplir cette cavité d'une sauce, d'une préparation glacée ou d'une farce. *ex* : évider des brioches à tête (brioches aux escargots), des oranges (oranges givrées), des tomates (tomates farcies).



Façon : mode de préparation des fruits confits pour augmenter le degré du sirop et le concentrer.

Façonner : donner une forme particulière à une pâte. *ex* : façonner des croissants, des brioches tressées.

Farce : garniture constituée d'un hachis d'aliments (viandes, légumes) et d'assaisonnements. *ex* : farce à pâtés, farce à friands.

Farcir : garnir d'une farce une préparation. *ex* : farcir une tomate.

Farder : couler que l'on applique partiellement ou entièrement sur des sujets en pâte d'amandes modelés ou sur certains travaux en sucre en utilisant un pinceau ou de la ouate. *ex* : farder des fruits en pâte d'amandes.

Fariner : saupoudrer de farine une pâte, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler. *ex : fariner une plaque beurrée avant de dresser des petits-fours secs, fariner un moule à génoise préalablement graissé, fariner une pâte feuilletée avant de l'étaler au laminoir.*

Ferme :

1. pâte assez dure et résistante.
2. blancs d'œufs montés en neige, qui ne s'affaissent pas.

Ferrer : brûler le fond d'une fabrication au cours de sa cuisson. *ex : les croûtes de bouchées à la reine sont ferrées.*

Festonner : réaliser par découpage des ornements arrondis autour de certaines fabrications afin d'en améliorer la présentation. *ex : festonner un pithiviers.*

Filtrer : passer une préparation liquide ou semi-liquide à travers un chinois, une passoire, une étamine ou un filtre en papier afin de la débarrasser de ses impuretés. *ex : filtrer un sirop à savarins, filtrer une crème anglaise.*

Filmer : recouvrir une préparation (pâte, crème, sauce...) ou une fabrication (biscuit, pain de mie...) d'un film alimentaire pour la protéger de l'air ambiant (microbes et dessiccation). *ex : filmer une crème pâtissière, un pain-surprise.*

Flamber : arroser légèrement d'alcool un dessert, une sauce, un fruit puis l'enflammer. *ex: flamber des crêpes, des bananes.*

Flaveur : représente l'ensemble des sensations perçues par une personne sur un mets par sa vision, son parfum, sa saveur.

Fleurer : saupoudrer d'une très fine pellicule de farine une pâte, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler. *ex : fleurer une plaque beurrée avant le dressage des langues de chat.*

Fleurons : petites pièces découpées dans de la pâte feuilletée (croissants, poissons, cœurs...) que l'on utilise après cuisson pour décorer certains plats.

Fluidité : état d'un produit ou d'une préparation qui s'écoule facilement. *ex : fluidité de l'huile, d'une sauce, du chocolat de couverture fondu.*

Foisonnement : augmentation du volume d'une crème ou d'une préparation glacée après l'avoir fouetté ou après turbinage. *ex : le foisonnement d'une crème Chantilly, le foisonnement d'une crème glacée.*

Foisonner : fouetter une préparation afin d'augmenter son volume par incorporation de minuscules bulles d'air. *ex : foisonner une crème fouettée.*

Foncer : tapisser l'intérieur d'un moule ou d'un cercle avec une abaisse de pâte. *ex : foncer une pâte sucrée dans des moules à tartelettes, foncer une pâte brisée dans un cercle à tarte.*

Fonds : préparation généralement utilisée comme élément de base dans la réalisation de certaines fabrications. *ex : fonds de tartelettes en pâte sablée, fonds de biscuits dacquois, fonds de succès, fonds de Napolitains en meringue.*

Fontaine : creux réalisé avec le dos de la main dans de la farine ou dans une préparation et dans lequel on verse des éléments liquides. *ex : faire une fontaine dans de la farine destinée à recevoir l'eau d'une détrempe à feuilletage ; faire une fontaine dans une préparation sablée avant l'incorporation des œufs.*

Fouetter : action qui consiste à battre plus ou moins vigoureusement à l'aide d'un fouet une matière première ou une préparation afin de la mélanger, de l'alléger, de la lier ou de l'homogénéiser. *fouetter un appareil à crème pâtissière dans le but de mélanger tous ces ingrédients, fouetter des blancs d'œufs afin de les alléger, fouetter une crème anglaise pour l'homogénéiser.*

Fouler : extraire les sucs d'une préparation en appuyant fortement.

Fourrer : garnir l'intérieur de certaines préparations de crème, de confiture, de pâte d'amandes... *ex : fourrer des beignets à la confiture.*

Foisonnement : augmentation de volume après turbinage d'un appareil à glace.

Fraiser ou Fraser : à la fin de la fabrication d'une pâte, écraser la pâte avec la paume de la main afin de la lisser tout en évitant de lui donner du corps. *ex : fraiser une pâte brisée.*

Frapper : refroidir très rapidement la température d'un récipient, d'une crème, d'un appareil. *ex : frapper un moule au congélateur, frapper une crème anglaise, frapper une boisson mentholée.*

Frémissement : état d'un liquide agité d'un léger tremblement juste avant son ébullition. *ex : le frémissement du lait.*

Frire : cuire des préparations dans un bain d'huile bouillante. *ex : frire des beignets.*

Fumet : préparation liquide aromatique obtenue en faisant bouillir certaines matières premières (poissons, viandes, volailles, légumes, aromates) avec de l'eau et parfois du vin que l'on utilise pour réaliser des sauces. *ex : fumet de poisson.*



Ganache : composition de chocolat, de crème et/ou de beurre. La ganache est utilisée pour garnir ou masquer une pâtisserie.

Garnir :

1. remplir une préparation d'une crème, d'une confiture, d'une gelée, d'une ganache... *ex : garnir des choux de crème pâtissière ; garnir des beignets de gelée de framboise ; garnir des macarons de ganache au café.*
2. répartir une couche de crème ou une autre préparation sur un fond de gâteau. *ex : garnir un millefeuille de crème pâtissière, garnir un entremets de crème diplomate ; garnir un fond de tarte de crème mousseline.*
3. remplir un moule d'une préparation. *garnir un moule à biscuit de Savoie.*

Gastrique : mélange de sucre et de vinaigre blancs cuits jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde utilisé pour cuisiner des sauces.

Glacer :

1. recouvrir partiellement ou entièrement la surface d'une fabrication de pâtisserie avec un glaçage. *ex : glacer des éclairs avec du fondant, glacer un millefeuille avec du fondant, glacer un entremets avec un glaçage au chocolat, glacer des palets aux raisins avec de la glace à l'eau.*
2. rendre brillante la surface d'une fabrication de pâtisserie soit en étalant une fine couche de sirop dès sa sortie du four, soit en faisant fondre, sous l'action de la chaleur du four, du sucre glace que l'on aura saupoudré en fin de cuisson sur sa surface. *ex : glacer un pithiviers avec du sucre glace, glacer une galette des Rois avec du sirop, glacer des chaussons aux pommes avec du sirop.*

Glisses : petits bâtonnets découpés dans certains fruits secs, tels que les amandes.

Gommer :

1. étendre à l'aide d'un pinceau une solution de gomme arabique fondue sur des petits-fours sortants du four afin de les rendre brillants et de les protéger de la dessiccation. *ex : gommer des petits-fours pochés.*
2. recouvrir entièrement des confiseries d'une fine couche de gomme arabique. *ex : gommer des pralines, des dragées.*

Grainé : aspect d'une préparation (sucre cuit, crème, blancs d'œufs) qui n'est plus homogène. *ex : un sucre coulé a grainé après coulage sur un revêtement souillé, une crème anglaise trop cuite a grainé, les blancs d'œufs montés en neige sans sucre ont grainé.*

Graisser :

1. incorporer du sirop de glucose, de la crème de tartre, de l'acide citrique ou tartrique en solution dans un sirop de sucre durant sa cuisson pour l'empêcher de grainer (masser, cristalliser). *ex : graisser un sirop de sucre pour réaliser des fleurs en sucre tiré.*
2. enduire les parois d'un moule ou une plaque de cuisson d'une fine couche de graisse à l'aide d'un pinceau afin d'empêcher les préparations de coller. *ex : graisser des plaques pour les petits-fours, graisser des moules à brioche à tête.*

Griller : faire colorer certains fruits secs jusqu'à ce qu'ils deviennent blonds et marrons clairs. *ex : griller des amandes effilées, des noisettes brutes, des amandes émondées.*



Hacher : réduire certaines matières premières ou certaines préparations en petits morceaux à l'aide d'un hachoir ou d'un couteau de cuisine. *ex : hacher des noix, des amandes, des noisettes ; hacher des échalotes, du persil ; hacher de la nougatine ; hacher de la chair à saucisses.*

Hâtelet : tige de métal, utilisée comme support pour des décorations de plats.

Historier : embellir un fruit en pratiquant des incisions à l'aide d'un couteau. *ex : historier un citron, une orange.*

Huiler :

1. enduire les parois d'un moule, d'une plaque ou la surface d'un marbre d'une fine pellicule d'huile afin d'empêcher les préparations d'adhérer. *ex : huiler un marbre avant de couler un sirop de sucre cuit.*
2. faire ressortir volontairement ou involontairement une partie de l'huile végétale contenue dans des préparations à base de fruits secs. *faire huiler une pâte de praliné, une pâte d'amandes.*

Faire huiler : provoquer le suintement d'une préparation lors de sa fabrication.



Imbiber : arroser une préparation d'un sirop, d'un alcool, d'une liqueur, afin de la rendre moelleuse et de l'aromatiser. *ex : imbiber un fond de biscuit.*

Imprimer : enfoncer des empreintes dans de l'amidon afin de réaliser des cavités de la même forme dans lesquelles on coulera une préparation (fondant, pâte de fruits, liqueur).

Inciser : entailler ou couper plus ou moins profondément une préparation de pâtisserie à l'aide d'un couteau ou d'une paire de ciseaux pour agrémenter sa présentation. *ex : inciser des petites brioches.*

Incorporer : introduire un produit dans une préparation. *ex : incorporer la farine dans la pâte à choux, incorporer des œufs dans la panade.*

Incruster : marquer plus ou moins profondément la surface d'une préparation de pâtisserie ou de confiserie à l'aide d'un couteau, d'un ébauchoir ou d'un découpoir afin d'améliorer son aspect. *ex : incruster la forme des yeux dans de la pâte d'amandes.*

Infuser : mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant le temps nécessaire pour lui communiquer son arôme. *ex : infuser du thé dans du lait, infuser des feuilles de menthe dans de la crème.*

Intérieurs : préparations de chocolaterie aux formes et aux parfums très variés destinées à être enrobées de chocolat de couverture (bonbon de chocolat). *ex : intérieurs en pâte d'amandes, intérieurs liqueurs, intérieurs pralinés, intérieurs ganaches.*



Levain : mélange de farine et d'eau assez ferme ayant fermenté naturellement qui est destiné à faire fermenter les pâtes dans lesquelles on l'introduit.

Lier : donner une certaine consistance à une crème, une sauce, un appareil en lui incorporant certains produits (jaunes d'œufs, farine, féculé, crème fraîche). *ex : lier une sauce Mornay en lui incorporant des jaunes d'œufs.*

Lustrer : recouvrir une préparation de nappage, de gelée, de sirop, ou de beurre clarifié pour lui donner un aspect brillant. *ex : lustrer une brioche aux fruits avec du nappage, lustrer un chausson aux pommes avec du sirop.*

Lyophiliser : traiter des fruits, légumes, préparations par un froid intense qui transforme par sublimation les produits et les déshydrate.

Lyophilisation : déshydratation sous vide et à basse température d'un produit préalablement congelé. Cette dessiccation spéciale qui permet de faire passer l'eau de l'état de glace à l'état gazeux est appelée sublimation.



Macédoine : mélange de fruits frais au sirop ou de fruits frais découpés en petits dés.

Macérer : faire tremper plus ou moins longtemps des fruits frais, des fruits secs, des fruits confits dans de l'alcool ou dans un liquide aromatique alcoolisé, afin de les conserver ou qu'ils s'imprègnent de cet arôme. *ex : macérer des raisins secs dans un rhum, macérer des cerises de Montmorency dans un sirop kirsché.*

Malaxer : travailler certaines matières grasses afin de les ramollir et d'en améliorer les qualités plastiques. *ex : malaxer du beurre, de la margarine.*

Manier : mélanger du beurre avec de la farine. *ex : manier le beurre pour le feuilletage inversé.*

Marbrage : glaçage décoratif réalisé au fondant, rappelant l'aspect du marbre. Ce décor s'effectue en rayant régulièrement avec la pointe d'un couteau d'office un glaçage au fondant, à la gelée, au chocolat, sur lequel on a préalablement tiré des traits parallèles à l'aide d'un cornet garni d'une couleur différente de celle du glaçage. *ex : le marbrage d'un millefeuille.*

Marbrer : technique destinée à former, sur la surface supérieure de certaines fabrications de pâtisserie, des veines colorées rappelant l'aspect du marbre. *ex : marbrer une plaque de pastillage avec des colorants, marbrer le glaçage d'un entremets.*

Mariner : mettre à macérer plus ou moins longtemps des morceaux de viande ou de poisson dans un liquide condimenté, afin de les aromatiser et de les conserver. *ex : mariner de la viande à pâtés, des filets de saumon avec de l'aneth.*

Masquer : recouvrir entièrement les bords et/ou la surface supérieure d'une préparation d'une couche plus ou moins épaisse de crème, de pâte d'amandes, de chocolat fondu... *ex : masquer un Napolitain avec de la crème au beurre, masquer un fraisier avec de la pâte d'amandes.*

Masse : préparation de pâtisserie et de confiserie qui se présentent sous l'aspect d'une pâte très épaisse et assez ferme. *ex : masse de praliné, de gianduja, de pâte d'amandes.*

Massé : état d'un sucre qui se cristallise pendant ou après la cuisson. *ex : le sucre tiré a massé sous la lampe à sucre (source de chaleur trop importante), le sucre caramel contenant des impuretés a massé durant le glaçage des petits choux.*

Masser : faire cristalliser, volontairement ou pas une cuisson de sucre. *ex : faire masser un sirop de sucre pour faire du sucre tourné ou massé.*

Maturation : opération destinée en glacerie à affiner les qualités gustatives d'un mix, préalablement pasteurisé, en faisant mûrir celui-ci à basse température pendant un laps de temps pouvant aller jusqu'à 24 heures maximum.

Mener une cuisson : suivre une cuisson directe (sur feux vifs, plaque à induction, au four). *ex : mener une cuisson de sucre sur plaque induction, mener une cuisson de langues de chat au four.*

Meringuer : recouvrir une préparation de pâtisserie ou de glacerie de meringue. *ex : meringuer un entremets, une omelette norvégienne.*

Mijoter : cuire doucement et lentement.

Mix : mélange de tous les ingrédients d'une recette de glacerie. On dit généralement « un appareil ».

Mixer : mélanger ou pulvériser un produit, plusieurs produits ou une préparation dans un mixeur. *ex : mixer un mélange d'amandes grillées et de sucre caramélisé pour faire une pâte de praliné.*

Modeler : réaliser la reproduction d'un personnage, d'un fruit, d'un animal avec une pâte souple et malléable. *ex : modeler un lapin en pâte d'amandes, une grappe de raisins en pâte morte.*

Moiner : accidents se produisant dans la fabrication des pralines qui collent ensemble.

Monder : retirer la peau d'un fruit que l'on a d'abord plongé dans l'eau bouillante. Le mondage se fait à la pointe du couteau, délicatement, sans entamer la chaire ou la pulpe.

Monter :

1. battre une matière première ou une préparation au fouet ou à la feuille pour la rendre plus légère et en augmenter le volume. *ex : monter des blancs d'œufs en neige, monter un appareil à cakes.*
2. assembler différentes parties d'une pâtisserie. *ex : monter un croquembouche, monter un entremets.*

Moucheter : projeter des petits points de colorant ou de chocolat sur des modelages en pâte d'amandes ou sur des pièces en sucre soufflé ou tiré. *ex : moucheter des fruits modelés en pâte d'amandes, moucheter un poisson réalisé en sucre soufflé.*

Mouiller :

1. étaler de l'eau sur une surface de cuisson à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse.
2. ajouter un produit liquide (eau, lait, œuf, sirop) à une préparation pour l'assouplir. *ex : mouiller une plaque de cuisson avec de l'eau, mouiller une pâte d'amandes crue avec des blancs d'œufs.*

(Boîte à) Mouillure : récipient contenant de l'eau que l'on utilise généralement pour mouiller les plaques de cuisson et les moules. *ex : boîte d'eau pour les macarons sortant du four.*

Moulage : opération qui consiste à réaliser des pièces de chocolat à partir de moules prévus pour la circonstance. *ex : moulage de Noël, de Pâques.*

Mouler : garnir un moule d'une préparation ou d'un produit afin d'obtenir une reproduction de sa forme après solidification. *ex : mouler une pâte à biscuit dans des moules à biscuits de Savoie, mouler une pâte à visitandines dans des moules à visitandines.*

Mouliner : écraser des fruits ou des légumes à l'aide d'un moulin à légumes. *ex : mouliner des fraises pour faire de la pulpe.*

Mousser : battre un appareil pour le rendre plus léger, mousseux et plus volumineux. *ex : mousser du sucre avec des jaunes d'œufs.*



Nappe "cuire à la nappe" : cuisson qui implique que la préparation recouvre la spatule comme une nappe recouvre une table. *ex* : crème anglaise = 85°C (ne doit pas bouillir), gelée de fruits = cuisson à 1,29 densité (33°Bé).

Napper : recouvrir une préparation avec un nappage, un glaçage, une sauce d'accompagnement, une crème. *ex* : napper un entremets avec de la gelée, napper des fruits du sabayon.



Obturer : fermer la cavité d'un gâteau ou d'un bonbon de chocolat moulé avec une crème ou du chocolat de couverture.



Panacher : assembler deux compositions de même nature, mais de goût et couleur différents.

Panade : pâte obtenue avant l'incorporation des œufs dans la pâte à choux.

Paner : couvrir une préparation de chapelure.

Parer :

1. faire adhérer certains produits (amandes hachées ou effilées, pailletés, granulés) sur les bords de certaines préparations. *ex* : parer les bords d'un entremets avec des amandes effilées grillées, parer les bords d'un petit gâteau avec du pailleté chocolat.
2. ôter les parties inutiles de certaines préparations. *ex* : parer un biscuit trop large.
3. enlever les parties de certaines matières premières qui ne sont pas bonnes à consommer. *ex* : parer une poire ou une pêche blette.

Parfumer : incorporer un parfum, un arôme dans une préparation. *ex* : parfumer une pâte levée avec de l'eau de fleur d'oranger.

Parures : chutes de denrées, de pâte ou de certaines fabrications. *ex* : parures de feuilletage, parures de génoise, parures de millefeuille.

Passer : verser un liquide dans un chinois (passe-sauce) ou une étamine (passe-bouillon) ou une passoire, pour en retenir les impuretés ou agglomérats. *ex* : passer un sirop d'imbibage, passer une crème anglaise.

Pasteuriser : effectuer une opération de pasteurisation dans le but de détruire les germes pathogènes que contient une préparation. *ex* : pasteuriser la crème pâtissière, c'est maintenir la masse totale à ébullition durant 1 minute 30 minimum, pasteuriser la crème anglaise, c'est maintenir la masse totale à 83°C pendant 1 minute au minimum.

Pasteurisation : technique de conservation qui permet de détruire les germes pathogènes d'une substance alimentaire liquide par la chaleur. Ce traitement revient à chauffer le produit à une température inférieure à 100°C pendant un temps donné. On distingue 3 types de pasteurisation dont le couple temps/température dépend du produit :

- la pasteurisation basse, qui consiste à chauffer à 60/65°C pendant 30 minutes.
- la pasteurisation haute, qui consiste à chauffer à 82/85°C pendant 1 minute.
- la pasteurisation "flash", qui consiste à chauffer à 92/95°C pendant 1 seconde.

Pâton : nom donné à la pâte feuilletée tournée et prête à être utilisée.

Peler : ôter la peau d'un fruit ou d'un légume. *ex : peler des oranges à vif.*

Peser :

1. déterminer le poids d'une matière première à l'aide d'une balance. *ex : peser de la farine.*
2. évaluer la densité d'un sirop à l'aide d'un densimètre. *ex : peser un sirop pour candir des fruits déguisés.*

Pétrir : opération qui consiste à mélanger plusieurs ingrédients dans le but d'obtenir une pâte homogène de la consistance désirée. *ex : pétrir une pâte à brioche.*

Piler : réduire certains ingrédients en poudre ou en pâte. *ex : piler des noisettes, piler des anchois.*

Pincée : quantité de matière première que l'on peut prendre entre deux doigts en faisant le geste de pincer. *ex : une pincée de sel, une pincée de sucre.*

Pincer : opération qui consiste à agrémenter le pourtour d'une préparation en striant les bords à l'aide d'une pince à tarte ou en serrant entre les doigts un peu de pâte à la fois. *ex : pincer une tarte, une tourte, un pâté en croûte.*

Piquer : percer une abaisse de pâte de nombreux petits trous afin d'empêcher la formation de boursouffures durant la cuisson. *ex : piquer une abaisse de millefeuille à l'aide d'un rouleau pique vite, piquer le fond d'une tarte avec une fourchette.*

Pocher : cuire une préparation ou des aliments dans un liquide (eau, bouillon, sirop) que l'on tient à une température proche de l'ébullition. *ex : pocher des poires dans un sirop, pocher des quenelles dans de l'eau.*

Poêler : cuire une matière première dans une poêle avec un corps gras. *ex : poêler des bananes, des pommes.*

Pointage : il permet à la fermentation de se développer à l'intérieur d'une pâte levée, durant un temps plus ou moins long.

Pointer : première période de fermentation qui consiste à faire fermenter une pâte levée après le pétrissage jusqu'au façonnage. *ex : laisser pointer une pâte à brioche.*

Polish : pâte obtenue par un mélange de farine, de levure biologique et d'eau que l'on laisse doubler de volume avant de l'incorporer dans une pâte en cours de pétrissage.

Pousse :

1. augmentation du volume d'une pâte levée placée dans une étuve, sous l'action de la levure biologique. *ex : les pains au lait ont une pousse suffisante.*
2. développement caractéristique de la pâte feuilletée après cuisson. *ex : le vol-au-vent a une pousse exceptionnelle.*

Praliner : enrober des fruits secs de sucre cuit, puis faire sabler l'ensemble. *ex : praliner des amandes, des noisettes.*

Puncher : faire pénétrer un sirop alcoolisé dans une préparation de pâtisserie pour l'imbiber et la parfumer. *ex : puncher une génoise.*



Raffermer : donner plus de consistance, de fermeté, de solidité à un produit ou une préparation soit en l'entreposant dans une enceinte produisant du froid, soit en y ajoutant une substance destinée à l'amener à une consistance plus ferme. *ex : raffermir une pâte sablée au réfrigérateur ; raffermir du beurre au réfrigérateur ; raffermir une glace royale avec du sucre glace.*

Rafrâchir :

1. redonner un aspect de fraîcheur à une préparation défraîchie. *ex : rafrâchir des tartelettes aux fruits, c'est en changer les fruits.*
2. entreposer une préparation dans une enceinte réfrigérée afin de la refroidir. *ex : rafrâchir une crème anglaise.*

Râper : réduire certaines substances en poudre ou en petits morceaux avec une râpe. *ex : râper du chocolat, du gruyère, une écorce de citron.*

Rayer : réaliser des motifs décoratifs sur une préparation avec la pointe d'un couteau d'office. *ex : rayer un pithiviers, des chaussons, des pâtés.*

Réduction : prolonger la cuisson d'une préparation, afin de diminuer son volume et concentrer les arômes. Petits gâteaux diminués.

Réduire : faire diminuer le volume d'une préparation liquide par évaporation à la chaleur (ébullition) afin de concentrer son arôme et sa consistance. *ex : réduire une confiture, une sauce.*

Régénérer : restituer la température de consommation à des aliments ou mets préparés à l'avance et conservés réfrigérés ou surgelés, sans modification d'aspect ni de saveur.

Relâcher :

1. se dit d'une pâte qui ramollit après pétrissage. *ex : la pâte à pain de mie s'est relâchée.*
2. se dit d'une crème qui ramollit quelque temps après sa cuisson. *ex : la crème pâtissière s'est relâchée.*

Relever : rehausser la saveur d'une préparation. *ex : relever une sauce avec du sel et du poivre.*

Remouiller : se dit d'un sucre cuit qui devient humide à sa surface. *ex : les fruits déguisés glacés remouillent, les choux caramélisés ont remouillé.*

Repère :

1. marque discrète faite sur un gâteau pour faciliter sa décoration, sa division ou son montage. *ex : faire des repères sur un entremets avant de le couper en parts régulières, faire un repère au centre d'un socle en sucre coulé avant de l'assembler avec une autre pièce décorative en pastillage.*
2. genre de colle, faite de farine délayée avec du blanc d'œuf et de l'eau que l'on utilise pour assembler certaines pièces de présentation.

Reposer : mettre une pâte au frais en attendant de poursuivre sa préparation.

Réserver : mettre de côté, au frais ou au chaud, des ingrédients, des mélanges ou des préparations destinées à être utilisés ultérieurement.

Retomber : se dit d'une pâte, d'un appareil, de blancs d'œufs dont le volume diminue après avoir augmenté durant le montage ou durant la cuisson. *ex : la génoise est retombée au cours du mélange, la meringue est retombée en cours de montage, le biscuit de Savoie est retombée en cours de cuisson.*

Revenir : faire colorer plus ou moins un ingrédient avec ou sans matière grasse (beurre, huile...). *ex : faire revenir des lardons.*

Rioler : placer des bandes de pâte à intervalles réguliers sur la surface supérieure d'une pâtisserie, de façon qu'elles s'entrecroisent en diagonale. *ex : rioler une conversation, une tarte aux pommes, un pont-neuf.*

Rognures : chutes de pâtisseries provenant de découpes de pâte ou d'ébarbages de gâteaux. *ex : rognures de feuilletage, de biscuit.*

Rompre : rabattre une pâte à son état initial au cours du pointage afin de redonner plus d'activité à la fermentation et pour donner plus de force à la pâte. *ex : rompre la pâte à brioche.*

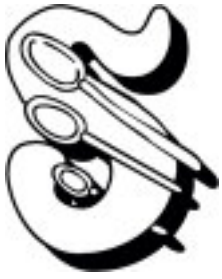
Rôtir : cuire dans un four.

Rouelle : rondelle mince de matière première souvent utilisée en décoration (œufs, fruits, légumes, viandes). *ex : rouelles d'oignons, d'œufs ou de citrons.*

Rouler : faire avancer et tourner sur lui-même un cylindre, un ovale, une boule pour faire adhérer sur celui-ci de la farine, du cacao, du pailleté chocolat, du vermicelle, du sucre glace,...

Roux : élément de liaison obtenu à partir de farine cuite plus ou moins longtemps dans une matière grasse. *ex : roux blanc, roux brun.*

Ruban : état d'une préparation devenue suffisamment épaisse, pour qu'elle s'écoule lentement et se plie sur elle-même comme un ruban. *ex : la génoise fait le ruban.*



Sabler :

1. mélanger beurre et farine jusqu'à obtention d'un mélange rappelant un peu la texture du sable. *ex : sabler farine et beurre pour la pâte sablée.*
2. faire masser du sucre cuit en le tournant à l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une masse granuleuse et sableuse. *ex : sabler le sucre cuit avec les amandes pour un praliné.*

Saisir : commencer une cuisson à feu vif.

Salpicon : mélange de plusieurs sortes de fruits ou de légumes taillés en petits dés. *ex : salpicon de fruits au sirop, de fruits frais.*

Sangler : entourer un moule de glace pilée ou d'un mélange réfrigérant (glace et sel) pour le faire saisir par le froid. Cette opération permet de raffermir la préparation glacée et peut se faire directement dans un meuble frigorifique.

Saupoudrer (ou poudrer) : recouvrir une préparation d'une légère couche pulvérulente avec une saupoudreuse. *ex : saupoudrer des choux avec du sucre glace, saupoudrer un entremets avec du cacao en poudre.*

Serrer :

1. action de presser une pâte levée au cours du façonnage afin d'en expulser le maximum de gaz carbonique qui s'est formé durant le pointage. *ex : serrer des boules de brioches, des pains au lait.*
2. fouetter rapidement en fin de montage certaines fabrications dans le but d'obtenir tenue et homogénéité. *ex : serrer des blancs d'œufs, serrer une crème fouettée.*
3. une mie serrée, se dit d'une pâte levée, relativement compacte après cuisson. Ce peut-être un défaut dû à un manque de développement.

Singer : ajouter en saupoudrant de la farine sur un élément de cuisson afin d'obtenir une liaison de sauce.

Siroper (ou siroter) :

1. imbiber de sirop un fond de gâteau. *ex : siroper un fond de génoise.*
2. employé pour abricoter, lustrer, napper.

Stabiliser : en glacerie, c'est incorporer un stabilisateur autorisé dans un mix à glace, de façon à faire diminuer et à équilibrer la quantité d'eau non absorbée par les autres constituants (sucre, etc.).

Stériliser : détruire par la chaleur (ébullition, séjour au four, trempage dans une solution désinfectante) la totalité des microbes se trouvant sur le matériel utilisé avant une fabrication. *ex : stériliser une bassine au four à 200 °C pendant 5 minutes, stériliser de l'outillage dans une solution désinfectante, stériliser un chinois dans de l'eau bouillante durant 10 minutes.*

Strier : tracer des stries (sillons parallèles, droits ou ondulés) sur la surface supérieure de certains gâteaux à l'aide d'une fourchette, d'un peigne ou d'un couteau scie. *ex : strier des sablés à la fourchette, strier un moka avec un couteau-scie.*

Stuquer : passer à l'aide d'un pinceau, d'un chiffon ou autres ustensiles en réalisant divers décors. *ex : pâte à cigarette sur papier cuisson, silpat, feuille guitare afin d'élaborer un décor imitant le marbre.*

Suer : cuire lentement des légumes avec du beurre afin d'en provoquer l'exsudation. *ex : faire suer des poireaux pour une flamiche, faire suer des oignons pour une tarte à l'oignon.*

Surgeler : congélation ultra-rapide d'un produit ou d'une préparation afin d'obtenir à coeur une température égale ou inférieure à -18 °C et éviter une micro cristallisation. Les températures de surgélation varient de -40 °C à -196 °C.

Sursaturé : se dit d'un sirop de sucre dans lequel la quantité de sucre qu'il peut dissoudre est au maximum.



Tabler ou Mettre au point : faire refroidir une couverture de chocolat en la renversant sur un marbre ou une table et la travailler avec un triangle inox.

Tamiser : faire passer une matière première pulvérulente à travers un tamis afin d'en enlever les impuretés. *ex : tamiser la farine pour ôter les grumeaux, tamiser du sucre glace pour retenir les grains de sucre.*

Tamponner :

1. enfoncer une abaisse de pâte dans un moule à l'aide d'un tampon de pâte. *ex : tamponner une abaisse de pâte sablée dans des moules à petits-fours.*
2. enduire d'une fine couche de beurre la surface supérieure d'une crème ou d'une sauce pour l'empêcher de croûter. *ex : tamponner une crème pâtissière, une sauce béchamel.*

Tartiner :

1. éteindre une fine couche de beurre sur des canapés.
2. étendre une fine couche de confiture ou de gelée sur une abaisse de biscuit ou de génoise.

Tempérer (tempéragé) : faire passer le chocolat par trois paliers de température différents pour en améliorer la brillance et le cassant et ainsi le rendre apte à la confection de bonbons de chocolat ou de moulages.

Timbale : croûte de pâte (feuilletée, sèche...) destinée à recevoir une garniture donnant le nom de timbale.

Tirer : opération qui consiste à étirer puis à replier plusieurs fois un sucre cuit entre 154 et 170 °C afin de le satiner. *ex : tirer un sucre cuit pour réaliser un ruban en sucre.*

Torréfier : faire griller des fruits secs, des grains de cafés ou de chocolat, au four ou dans un torréfacteur, pour en développer les arômes.

Tourer : plier en trois ou quatre un pâton de pâte feuilletée ou de pâte levée feuilletée après l'avoir allongé. *ex : tourer la pâte feuilletée, tourer la pâte à croissants.*

Tourner : ôter à l'aide d'un couteau, la peau d'un fruit ou d'un légume et leur donner une forme régulière. *ex : tourner des pommes.*

Travailler : battre, pétrir vigoureusement une crème, un appareil, une pâte afin de donner selon le cas plus de légèreté, d'onctuosité, d'homogénéité, d'élasticité. *ex : travailler une crème mousseline, travailler une pâte d'amandes.*

Tremper :

1. imbiber un produit de pâtisserie de sirop parfumé (savarins, babas, marignans). *ex : tremper des savarins.*
2. enrober des intérieurs de bonbons dans du chocolat de couverture.
3. enrober des fruits déguisés de fondant ou de sucre cuit.

Tronçon : morceau coupé plus long que large. *ex : un tronçon de pâte d'amandes.*

Turbiner : raffermir un appareil à glace en le glaçant dans une turbine.



Upériser : procédé de stérilisation du lait en portant le lait à 150 °C pendant une fraction de seconde.



Vanner : remuer une crème ou une sauce à l'aide d'un fouet ou d'une spatule afin de conserver son homogénéité et d'empêcher la formation d'une peau à sa surface. *ex : vanner la crème anglaise, la sauce béchamel.*

Venue : recette faite selon une quantité déterminée. *ex : réaliser trois venues de tuiles aux amandes.*

Videler : former avec les doigts un rebord sur le pourtour d'une abaisse pour maintenir la garniture durant la cuisson.

Viennoiserie : articles de pâtisserie à base de pâte levée et levée feuilletée comme les croissants, les brioches, les petits pains au lait...

Voiler : recouvrir entièrement ou partiellement une préparation de pâtisserie se sucre filé.



Zeste : peau colorée découpée dans l'écorce des agrumes.

Zester : enlever à l'aide d'un couteau zesteur ou d'une râpe la peau colorée des agrumes. *ex : zester des citrons, des oranges.*