DICTIONNAIRE DE **LA PÂTISSERIE**

COMME L'EXPLICATION DE TEXTE OU LA CRITIQUE D'ART, **LA PÂTISSERIE A SA TERMINOLOGIE PROPRE,** SON JARGON, SES NÉOLOGISMES, ET MÊME SES OBSCURITÉS APPARENTES. QUE LE NÉOPHYTE NE S'ÉTONNE PAS DE CETTE PROFUSION VERBALE : **CONNAÎTRE C'EST POUVOIR NOMMER**.

BEST PRACTICE INSIDE

ÉRIC GLATRE

DICTIONNAIRE DE LA PÂTISSERIE

Site Internet : www.editions-bpi.fr Email : bpi@editions-bpi.fr

Dictionnaire
de la
Pâtisserie

Dictionnaire de la Pâtisserie

ABAISSE

• Morceau de pâte crue (brisée, briochée, feuilletée, etc.) amincie, allongée à l'épaisseur et à la forme désirées pour une préparation donnée, sur une surface plane et farinée, à l'aide d'un laminoir ou d'un rouleau à pâtisserie, et utilisé comme fond de nombreuses pâtisseries.

• Terme désignant l'une des deux moitiés (ou l'un des trois tiers) d'un biscuit ou d'une génoise que l'on a découpé(e) horizontalement, après cuisson, pour le (ou la) garnir d'une crème aromatisée ou de marmelade.

ABAISSER

• Étendre une pâte (brisée, briochée, feuilletée, etc.) en l'aplatissant sur une surface plane et farinée, à l'aide d'un laminoir ou d'un rouleau à pâtisserie, pour l'amincir et l'allonger jusqu'à ce qu'elle ait l'épaisseur et la forme convenant à son utilisation.
(syn. : étaler, étendre, rouler)

• Couper un biscuit ou une génoise dans le sens horizontal et en diminuer ainsi la hauteur.

ABOUKIR

• Entremets composé d'abaisses de génoise, entre lesquelles on intercale de la crème de marrons, nappé de fondant au café, puis décoré de pistaches hachées.

• Petit four glacé le plus souvent au caramel ou au sucre cuit au stade du « grand cassé », composé d'une amande mondée incrustée dans une grosse olive de pâte d'amandes rose ou verte, traditionnellement présenté dans une caissette en papier lisse ou plissée.

ABRICOTER

• Étaler une fine pellicule de confiture, de gelée ou de marmelade (généralement d'abricots) tamisée, légèrement détendue de sirop (parfois de kirsch), de nappage blond ou rouge, voire de purée de fruits, sur un entremets ou un gâteau, à l'aide d'un pinceau pâtissier (choux, éclairs, savarins, tartes, etc.) ou d'une spatule en fer (génoise), pour lui donner du brillant en surface ou du goût, servir d'enduit ou de sous-couche avant de le recouvrir d'une crème, d'un glaçage au chocolat, au fondant ou au sucre, ou d'une mousse, ou le protéger tout simplement du contact direct de l'air.
(syn. : lustrer, napper)

ABYSSIN

• Variété de caramel mou d'origine nivernaise, en forme de rectangle légèrement ovale et bombé sur le dessus, de couleur brune, de texture très craquante (fine couche externe de sucre cuit) et très moelleuse (intérieur de caramel mou), au goût de caramel au beurre agrémenté d'un arôme café caractéristique, composé dans des proportions non communiquées par le fabricant, de lait, sucre, glucose, extrait naturel de café et beurre, commercialisé en boîtes métalliques rondes (de sept tailles différentes), mélangé en proportions égales avec des négus (caramel mou aromatisé à la pâte de cacao). Consommé à tout moment de la journée en bonbon à sucer. (Spécialité de la ville de Nevers)

ACIDE

• Substance autorisée par le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de l'Union Européenne (en confiserie, quelquefois en glacerie et pâtisserie : l'acide ascorbique (E 300), l'acide citrique (E 330), l'acide tartrique (E 334), la crème de tartre (E 336), le vinaigre blanc), qui sert notamment, pour améliorer la valeur gustative des aliments, les rendre moins sapides, empêcher le sucre de cristalliser après sa cuisson,

augmenter la tenue des pâtes, ou éviter l'influence de l'oxygène de l'air sur les produits élaborés (bonbons aux fruits, glaces aux fruits, granités, sorbets, etc.). *(syn. : agent anti-oxygène)*

ACIDE ASCORBIQUE

• Additif alimentaire appartenant à la famille des acides (E 300), obtenu le plus souvent par synthèse à partir du piment ou du sorbose, commercialisé sous forme de poudre blanche, utilisé en pâtisserie pour améliorer les farines et la tenue des pâtes, ainsi que pour assurer une meilleure conservation, par son action anti-oxygène.

ACIDE CITRIQUE

• Additif alimentaire appartenant à la famille des acides (E 330), extrait du jus de citron légèrement fermenté, commercialisé sous forme de cristaux blancs, utilisé en pâtisserie pour corser le parfum d'un apprêt, donner de la saveur aux crèmes dessert et aux gelées ou maintenir la blancheur des fruits crus ou en cuisson.

ACIDE TARTRIQUE

• Additif alimentaire appartenant à la famille des acides (E 334), extrait du tartre de vin en traitant la lie ou la crème de tartre aux acides et à la chaux, commercialisé sous forme de cristaux incolores, transparents et durs, couramment utilisé en remplacement de l'acide citrique, pour aciduler les sucres cuits et faciliter la gélification.

ADDITIF ALIMENTAIRE

• Substance (ou mélange de substances) autorisée(s) par le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de l'Union Européenne, possédant des propriétés particulières, que l'on ajoute aux aliments à des stades différents de leur élaboration, afin d'en améliorer la qualité ou la présentation, la protection et la conservation, classées en cinq grandes familles, plus ou moins présentes en chocolaterie, confiserie, glacerie et pâtisserie :

- les colorants alimentaires (E 100 à E 180) ;
- les acides (ou agents anti-oxygène) (E 300 à E 321) ;
- les agents émulsifiants (E 322, E 471) ;
- les agents épaississants (gélifiants, gommes, stabilisateurs) (E 401 à E 440) ;
- les agents anti-oxydants (E 420).

AGAR-AGAR

• Additif alimentaire appartenant à la famille des épaississants, catégorie des gélifiants (E 406), consistant en une substance mucilagineuse ; obtenu à partir de diverses espèces d'algues marines rouges vivant dans les océans Indien et Pacifique, commercialisé sous forme de cristaux, de nouilles translucides, de pains ou de poudre, principalement utilisé pour épaissir les bonbons gélifiés, les confitures industrielles, les crèmes express, les entremets et les glaces. *(syn. : mousse de Ceylan, mousse du Japon)*

AGENT AÉRATEUR

• Substance qui a la propriété de constituer une neige par fouettage (albumine d'œuf, caséine partiellement hydrolysée, gélatine, etc.), c'est-à-dire de former des bulles d'air microscopiques, liées par l'eau les unes aux autres.

AGENT ANTI-OXYDANT

• Substance autorisée par le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de l'Union Européenne (en confiserie et pâtisserie : le sorbitol (E 420)), destinée à améliorer la texture et l'homogénéité de certaines confiseries (caramels, fondants, fruits confits, ganaches, nougats, pâtes de fruits, etc.) et pâtisseries (biscuits de Savoie, cakes, macarons, pains de Gênes, etc.), sans les colorer, ainsi qu'à éviter leur altération et un rancissement trop rapide au contact de l'air.

AGENT ANTI-OXYGÈNE

• Substance autorisée par le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de l'Union Européenne (en confiserie, quelquefois en glacerie et pâtisserie : l'acide ascorbique (E 300), l'acide citrique (E 330), l'acide tartrique (E 334), la crème de tartre (E 336), le vinaigre blanc), qui sert notamment, pour améliorer la valeur gustative des aliments, les rendre moins sapides, empêcher le sucre de cristalliser après sa cuisson, augmenter la tenue des pâtes, ou éviter l'influence de l'oxygène de l'air sur les produits élaborés (bonbons aux fruits, glaces aux fruits, granités, sorbets, etc.). *(syn. : acide)*

D

Dictionnaire de la Pâtisserie

Dictionnaire de la Pâtisserie

DACQUOISE
• Gâteau originaire du sud-ouest de la France, constitué de deux (ou trois) disques de pâte meringuée aux amandes (mélangées éventuellement avec des noisettes, de la noix de coco, des pistaches), séparés par des couches de crème au beurre diversement parfumées, et dont le dessus est décoré d'amandes effilées légèrement grillées et poudré de sucre glace.
(syn. : palois)

DAME-BLANCHE
• Glace aux amandes.
• Glace à la vanille, nappée de crème chantilly et arrosée de sauce au chocolat chaud.
• Fruits pochés au sirop ou macérés à l'eau-de-vie, déposés sur un fond de glace à la vanille et garnis de crème chantilly.
• Gâteau fait d'une génoise fourrée de crème et de fruits confits, masquée de meringue italienne.
• Ile flottante au citron.

DAMIER
• Gâteau fait d'une génoise parfumée au rhum, fourrée et masquée de crème au beurre pralinée, dont le tour est parsemé d'amandes effilées légèrement grillées et le dessus décoré en damier de chocolat et de glace royale.

DAMPFNUDEL
• Entremets sucré d'origine allemande et alsacienne, composé de rondelles de pâte levée, cuites au four et servies avec de la compote, de la confiture, une crème à la vanille ou des fruits au sirop, ou simplement poudrées de sucre glace et de cannelle, voire fourrées de marmelade d'abricots au rhum, puis repliées en forme de petits chaussons.

DANICHEFF
• Gâteau fait d'une génoise imbibée de sirop au kirsch, garnie d'ananas haché et de confiture d'abricots liés ensemble, recouverte de meringue italienne croûtée au four et marquée au fer rouge en forme de losange, enduite de nappage abricot, puis décorée de cerises et angélique confites.

DANQUITE (DAN'QUIT)
• Beignet d'origine guadeloupéenne, de forme plate, en demi-lune ou allongée, de couleur plus ou moins dorée selon le temps de friture, élaborée à partir d'un appareil à base de farine de froment, de matière grasse (saindoux ou margarine), de sel et d'eau, mélangés jusqu'à l'obtention d'une pâte bien ferme, mise au repos, puis morcelée, façonnée à la forme désirée et plongée dans un bain d'huile très chaude, égoutté après cuisson, consommé nature ou comme substitut du pain mais servi chaud.

DARIOLE
• Petite pâtisserie, faite d'une pâte feuilletée foncée dans un moule éponyme, garnie de confiture ou de crème frangipane, saupoudrée de sucre glace après cuisson au four et démoulage.
• Moule en acier inoxydable, aluminium, exopan ou fer blanc, bordé ou non pour une meilleure rigidité, de forme ovale ou ronde, de dimensions variables (40, 45, 50, 55, 60, 65 ou 70 mm de diamètre, 40, 43, 45, 50, 53, 55, 60, 65 ou 70 mm de hauteur : darioles rondes ; 75 sur 55 mm, 40 mm de hauteur : darioles ovales), utilisé pour préparer les babas individuels, les mini-cakes, les flans, les gâteaux de riz et les mousses.

DARTOIS
• Pâtisserie formée de deux abaisses rectangulaires (25 cm de longueur, 15 cm de largeur, 3 mm d'épaisseur environ) de pâte feuilletée enfermant une garniture sucrée (confiture, crème aux amandes, frangipane, crème pâtissière garnie ou non de fruits confits, marmelade de fruits, etc.) ; l'abaisse du dessus étant passée à la dorure à l'aide d'un pinceau pâtissier, puis décorée à l'aide d'un petit couteau d'office, le tout étant ensuite mis à cuire à four bien chaud et glacé au sucre vers la fin de la cuisson, le plus souvent commercialisée détaillée en parts individuelles, consommée froide en dessert.
• Hors-d'œuvre chaud formé de deux abaisses rectangulaires (25 cm de longueur, 15 cm de largeur, 3 mm d'épaisseur environ)

de pâte feuilletée enfermant une garniture salée, généralement une farce à base de poisson ou de viande (anchois, foie gras truffé, fruits de mer, sardines, volaille, etc.), l'abaisse du dessus étant passée à la dorure à l'aide d'un pinceau pâtissier, puis décorée à l'aide d'un petit couteau d'office, le tout étant ensuite mis à cuire à four bien chaud, le plus souvent commercialisé détaillé en parts individuelles, consommé en entrée. *(syn. : sausselis)*

DÉCANTER

• Laisser reposer un liquide (bouillon, fond, huile de friture, sauce, etc.), afin que toutes les matières en suspension qui le rendent trouble se déposent et qu'il puisse être transvasé doucement, débarrassé de tout ce qui le « souillait », de son récipient de cuisson ou de garde dans celui de préparation. *(syn. : clarifier)*

• Éliminer avec précaution, au moyen d'une petite écumoire, la mousse qui se trouve à la surface du beurre clarifié et transvaser celui-ci dans un autre récipient pour retirer le petit-lait qui s'est déposé au fond de la casserole chauffée au bain-marie.

DÉCERCLER

• Ôter le cercle d'une tarte, d'une tartelette ou d'un petit gâteau pendant la cuisson, ou d'un entremets après la cuisson.

DÉCORER

• Embellir l'aspect des entremets, gâteaux, glaces, etc., qu'ils soient dressés individuellement ou en pièces multi-portions, en les ornant avec divers éléments décoratifs (boules de mimosa, cacao en poudre non sucré au pochoir, crème au beurre, copeaux et feuilles en chocolat, fondant, fruits confits, ganache ou glaçage au cornet ou à la poche à douille, grains de café à la liqueur, grains de chocolat au café, nougatine, pâte d'amandes, pastillage, perles d'argent, roses en sucre, sucre glace au pochoir, sujets en pâte d'amandes colorée, vermicelles de chocolat, violettes candi, etc.), pour parfaire leur présentation, susciter chez le consommateur l'envie et le désir de savourer.

DÉCORTIQUER

• Séparer l'écorce ou l'enveloppe d'un fruit sec (amande, noisette, noix, pistache, etc.) de sa graine.

DÉCOUPER

• Diviser un biscuit ou une génoise en deux ou trois épaisseurs (ou abaisses) en vue de le (ou la) fourrer, à l'aide d'un couteau-scie, selon un mode opératoire clairement défini :
- mettre la forme à couper sur le bord du plan de travail ;
- faire des empreintes avec le couteau-scie pour définir la coupe ;
- sectionner sur le pourtour de la forme l'épaisseur de la lame du couteau-scie, de façon à obtenir une coupe parfaite et bien régulière ;
- finir la coupe d'un mouvement de scie en traversant la forme de part en part. *(syn. : couper)*

• Détailler un gâteau, à l'aide d'un couteau-scie, de façon à obtenir des tranches d'une épaisseur régulière ou des morceaux de belle présentation. *(syn. : trancher)*

DÉCOUPOIR

• Petit ustensile en acier inoxydable ou en fer blanc, de forme (carré, cœur, hexagonal, oblong, ovale, rectangulaire, rond, animaux,

recouvertes d'amandes effilées avant cuisson, « soudées » dos à dos, deux par deux, par une crème au beurre aromatisée et saupoudrées de sucre glace après cuisson.
• Bonbon de chocolat d'origine nancéienne, en forme de parallélépipède rectangle (2 cm de longueur, 8 mm de largeur, 1 à 1,2 cm d'épaisseur environ), de couleur vert pistache et de texture moelleuse, élaboré à partir d'un chocolat praliné à forte teneur en amandes et en noisettes, affiné à basse température par conchage, puis étalé et détaillé à la main en petites portions individuelles, chaque morceau étant trempé, toujours manuellement, dans une glace royale, puis emballé individuellement à la main, commercialisé conditionné en boîtes (de 275 ou 390 g), ou en sacs « de luxe » (de 250 ou 500 g), consommé à tout moment de la journée.
(Spécialité de la ville de Nancy)
• Apprêt en pâte à choux salée, garni d'une mousse ou d'un salpicon, servi en entrée ou en garniture.

DUCHESSE (À LA)

• Apprêt de pâtisserie où interviennent des amandes (amandine, bombe glacée, etc.).

DUMPLING

• Boulette de pâte sucrée, de la grosseur d'une noix, d'origine anglo-saxonne, pochée dans un sirop aux fruits, parfois fourrée aux fruits, servie en entremets avec du beurre fondu ou de la crème, une compote ou de la marmelade de fruits.
• Boulette de pâte salée, de la grosseur d'une noix, d'origine anglo-saxonne, pochée à l'eau frémissante dans un bouillon de viande, un consommé de bœuf ou de volaille, une potée ou une soupe de légumes, servie en garniture, généralement avec les bouillis et les rôtis.

E

Dictionnaire
de la
Pâtisserie

Dictionnaire
de la
Pâtisserie

EAU
• Corps liquide incolore, transparent et inodore, composé de deux atomes d'hydrogène et d'un atome d'oxygène, doté d'une composition différente selon la nature des terrains qu'il traverse, d'utilisation courante en confiserie, glacerie et pâtisserie pour assurer le développement d'une pâte à choux ou d'une pâte feuilletée par sa transformation en vapeur lors de la cuisson; dissoudre le sel et le sucre ; donner à une pâte la plasticité nécessaire, afin de permettre son développement sous l'action de la fermentation ; entrer dans la confection d'un sirop ; hydrater la farine, faire gonfler les grains d'amidon et assouplir le gluten ; permettre sous l'action de la chaleur le dégagement de gaz carbonique lors de l'emploi de levures chimiques ; procurer à une pâte la souplesse voulue, afin de pouvoir la travailler…

EAU DE COULAGE
• Eau ajoutée à la farine et aux autres ingrédients lors de la confection d'une pâte.

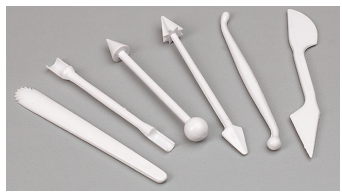
EAU DE FLEUR D'ORANGER
• Solution incolore, d'odeur très fine, issue de la distillation industrielle des fleurs du bigaradier, utilisée pour aromatiser les beignets, les crèmes, les pâtes à crêpes, …

EAU DE FRUITS
• Boisson à base de fruits (coings, framboises, noix, etc.) additionné d'eau-de-vie ou de vin.

EAU-DE-VIE
• Alcool non sucré, obtenu après une (ou plusieurs) distillation(s) artisanale(s) ou industrielle(s) d'un produit fermenté : agave (tequila), canne à sucre (rhum), céréales (aquavit, bourbon, gin, rye, schnaps, vodka, whiskey, whisky, etc.), cidre (calvados), fruits (fraise, framboise sauvage, kirsch, marasquin, mirabelle de Lorraine, poire williams, poiré, vieille prune, quetsche d'Alsace, etc.), marc (marc de Champagne, marc de Bourgogne, etc.), vin (armagnac, cognac, fine Bordeaux, fine Champagne, etc.), consommé à l'apéritif ou en digestif, ainsi que dans la préparation de nombreux cocktails, couramment utilisé en confiserie-chocolaterie, glacerie et pâtisserie, pour aromatiser ou relever les intérieurs de bonbons de chocolat et de nombreuses pâtisseries et préparations glacées, voire flamber certaines de celles-ci (crêpes, omelette norvégienne, etc.).

ÉBARBER
• Enlever les parties en excès (coulures, filaments, etc.) qui peuvent subsister après le glaçage d'une pièce au sucre cuit ou après le moulage d'une pièce au chocolat, à l'aide d'une paire de ciseaux ou d'un couteau d'office.

ÉBAUCHER
• Dessiner à grands traits, l'esquisse d'une future pièce d'exposition.

ÉBAUCHOIR


• Ustensile en matériau composite, plastique ou plastique et acier inoxydable, comportant généralement deux outils, un à chaque extrémité (os fin, lame et coquille, billes, peigne d'écaille, cônes dentelé et effilé, pointe à tracer, couteau, cônes étoiles 5 et 6 branches, etc.), permettant de réaliser différents motifs (animaux, figurines, fleurs, etc.) sur la pâte d'amandes ou le sucre glacé.

ÉBOUILLANTER
• Tremper un agrume (citron, orange, pamplemousse, etc.) quelques instants dans une eau bouillante, pour pouvoir le presser complètement.
(syn. : échauder)

ÉBULLITION
• État d'un liquide soumis à l'action d'une source de chaleur assez forte, pour provoquer la formation de bulles de vapeur qui viennent crever à sa surface quand la pression de vapeur égale la pression atmosphérique.

ÉBULLITION (AMENER À, PORTER À)
• Provoquer l'ébullition d'un liquide.

ÉCALER
• Débarrasser certains fruits secs (amandes, noisettes, noix, etc.) de leur enveloppe solide.

ÉCHAUDÉ

• Petite pâtisserie légère et croquante, faite d'un mélange d'eau et de farine, auquel on ajoute un œuf entier et du beurre, découpée en carré ou en rectangle, pochée à l'eau bouillante, puis égouttée et séchée au four.

ÉCHAUDER

• Tremper un agrume (citron, orange, pamplemousse, etc.) quelques instants dans une eau bouillante, pour pouvoir le presser complètement.
(syn. : ébouillanter)

• Verser de l'eau bouillante dans un récipient.

ÉCLAIR

• Pâtisserie allongée, en forme de bâton de taille variable (petit four, gâteau individuel, éclair géant), réalisée en pâte à choux couchée sur une plaque de cuisson cirée à la poche à douille unie, dorée à l'œuf entier battu à l'aide d'un pinceau pâtissier, striée et cuite au four, puis mise à refroidir, fendue en longueur sur un côté et garnie à la poche de crème pâtissière ou mousseline traditionnellement aromatisée au café, au chocolat, aux fruits (cassis, framboise), à la praline, au rhum ou à la vanille, plus rarement de crème chantilly, de fruits frais, de purée de marron ou d'un salpicon de fruits au sirop, le dessus étant glacé de fondant du même parfum, alcools ou liqueurs pouvant être utilisés pour parfumer crème et fondant.

ÉCLISSE

• Petit bâtonnet découpé dans certains fruits secs (essentiellement dans les amandes).

ÉCONOME

• Couteau à lame fendue, assez large pour laisser les épluchures tomber au fur et à mesure de la coupe, en acier inoxydable poli, doté d'une lame pivotante pour suivre le contour, d'une lame droite coupante pour équeuter et d'un manche en plastique, servant à peler certains fruits (poire, pomme, etc.).
(syn. : couteau éplucheur)

ÉCORCE

• Enveloppe dure de certains bois (cannelle) ou fruits (citron, orange, etc.), fréquemment utilisée en confiserie-chocolaterie et en pâtisserie pour parfumer crèmes, gâteaux et sauces.

ÉCRASER

• Réduire un fruit sec (amande, grains de café, marron, noisette, noix, etc.), préalablement blanchi si nécessaire, ou du sucre, en parcelles très fines, par chocs ou par pressions dans un tamis, afin d'obtenir une pâte ou une poudre.
(syn. : broyer, concasser, fragmenter, piler)

ÉCUMER

• Ôter les « impuretés » (ou écume) qui se forment à la surface du beurre clarifié, des bouillons, des confitures, des gelées et du sirop de sucre en cours de cuisson, à l'aide d'une cuillère, d'une écumoire ou d'une petite louche, d'autant plus souvent que la cuisson est longue.

ÉRIC GLATRE

L'auteur, Éric Glatre, champenois, historien et écrivain, s'intéresse beaucoup à l'histoire et aux vins, ainsi qu'à la gastronomie et à la lexicologie. Il travaille régulièrement avec différentes instances professionnelles et a publié de nombreux ouvrages.

Parler d'un sujet avec précision n'est pas facile. Le langage, emploi de la parole pour formuler des idées, est aussi et avant tout une manière de s'exprimer suivant son état, sa profession.

Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à la pâtisserie. Cette richesse de vocabulaire raisonnable est un outil précieux. Elle permet d'être précis, clair, sans emphase, pour être compris de tous : professionnels comme amateurs.

Au fil des pages, le lecteur trouvera donc expliqué une multitude de gâteaux, petits fours et autres pâtisseries, les matières premières et les procédés d'élaboration, les états de cuisson et les objets plus usuels, qui participent à l'accomplissement de la pâtisserie sucrée, comme salée. Complément naturel et indispensable, il découvrira également de nombreuses définitions intéressant la confiserie, la chocolaterie et la glacerie.

EDITIONS BPI
BEST PRACTICE INSIDE