

# LEXIQUE DE LA PATISSERIE

**Abaisse** : Morceau de pâte aplatie, étendue, abaissée de l'épaisseur et de la forme désirée.

**Abricoter** : Étendre à l'aide d'un pinceau une couche de confiture ou de nappage.

L'abricotage a pour but de donner du brillant à la préparation, d'ajouter de la saveur, d'éviter l'oxydation et de servir de sous couche à un glaçage au fondant.

**Appareil**: Mélange de plusieurs ingrédients entrant dans la composition d'un dessert. Ex: appareil à biscuits.

**Arroser** : Verser en pluie sur un article un sirop ou un alcool: Ex: Arroser les babas.

**Assaisonner** : Ajouter un condiment, sel, poivre, muscade à une préparation.

**Bain-marie** : Mode de cuisson dans un récipient à demi rempli d'eau bouillante. Ex: Utiliser pour monter une génoise ou fondre du chocolat.

**Battre** : Travailler vigoureusement une préparation afin d'y incorporer de l'air. Ex: Blancs en neige, crème fouettée.

**Bavarois** : Préparation composée d'une crème anglaise collée à la gélatine et additionnée de crème fraîche fouettée.

**Beurre de cacao** : Matière grasse blanchâtre, contenue naturellement dans une 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).

**Beurrer** : Incorporer du beurre à une préparation ou enduire de beurre fondu ou ramolli, à l'aide d'un pinceau, un moule, un cercle, une plaque à pâtisserie afin d'empêcher un mets d'attacher au fond et aux parois pendant la cuisson.

**Beurre clarifié** : Beurre fondu et décanté. Le petit lait est enlevé.

**Beurre manié**: Beurre mélangé avec de la farine pour l'épaississement des sauces. ex: La béchamel.

**Beurre pommade** : Beurre ramolli et amené à consistance d'une pommade. Ex: Langue de chat.

**Blanchir** : Travailler vigoureusement au fouet un mélange de jaune d'œufs et de sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et clair.

Plonger dans l'eau bouillante certains fruits (amande, pêches...) pour leur enlever la peau ou pour les attendrir.

**Bouler** : Travailler une pâte avec le creux de la main pour lui donner une forme de boule. ex: Brioche à tête.

**Broyer** : Ecraser, concasser pour réduire en poudre ou en pâte.

**Brûler** : Une cuisson quand elle a dépassé le stade du bien cuit. Ce dit également lorsque le mélange jaune d'œufs et sucre n'est pas fait aussitôt, de petits grains jaunes se forment. Egalement lorsque qu'une pâte manque d'eau lors de sa fabrication.

**Calotte** : Bassine généralement en inox, à fond plat utilisée pour le stockage des liquides, des appareils et pour la confection de réalisations (pâtes, mélanges etc...).

**Candir** : Immerger des intérieurs, fruits, pâte d'amandes dans un sirop de sucre à candir, en vue de les recouvrir d'une couche de fins cristaux scintillants.

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

**Canneler** : Découper des fines lamelles dans la peau d'un agrume (citron, orange) à l'aide d'un couteau cannelier. Ce dit également de rainures faites dans une pâte à l'aide d'un rouleau cannelé.

**Caraméliser** : Enduire un moule de caramel, ou brûler au fer rouge du sucre sur un entremet ex: polka également recouvrir de sucre caramélisé des amandes ou noisettes.

**Cerner** : Faire une légère incision sur le tour d'une pomme avant de la cuire ex: pomme au four, ou d'une génoise avant de la couper.

**Chapelure** : Pain séché, écrasé et passé au tamis.

**Chemiser** : Appliquer à l'intérieur et sur les parois d'un cercle ou d'un moule, une couche de pâte, de beurre, de biscuit, de crème etc... Puis remplir ce vide intérieur d'une autre composition.

**Chiqueter** : Taillader et marquer au couteau le tour d'une pièce de feuilletage avant sa cuisson. Opération favorisant le développement régulier de la pièce et la soudure entre deux abaisses de feuilletage. Ex: Galette des rois.

**Ciseler** : Couper finement en dés fruits confits, menthe.

**Citronner** : Frotter la surface de certains fruits pour éviter leur noircissement par oxydation.

**Clarifier** : Séparer les blancs des jaunes d'œufs, rendre clair et limpide un sirop, une gelée, par filtrage ou décantation. La clarification du beurre consiste à le faire fondre au bain-marie, sans remuer, afin d'en éliminer le petit-lait, qui forme un dépôt.

**Coller** : Incorporer de la gélatine dans une préparation afin de lui donner de la tenue ou de favoriser sa prise en gelée.

**Colorer** : Rehausser ou changer la couleur d'une préparation avec un colorant.

**Compoter** : Cuire lentement et à feu doux un aliment dans son eau de végétation, à couvert sans coloration jusqu'à obtention d'une «compote».

**Concher** : Travailler une couverture de chocolat pour la rendre plus homogène et plus onctueuse.

**Confire** : Mettre les fruits dans un sirop de sucre pour les conserver ou pour la fabrication des fruits confits.

**Corner** : Se servir d'une corne pour racler au maximum les parois d'un récipient afin d'y récupérer le maximum d'une préparation.

**Corps** : Donner du corps, c'est donner de l'élasticité, de la résistance à une pâte après son pétrissage, grâce au gluten.

**Coucher** : Dresser sur une plaque à l'aide d'une poche, une pâte à choux, meringues, biscuits etc...

**Crêmer** : Rendre mousseux et crémeux un beurre ou le mélange beurre, sucre en le fouettant énergiquement.

**Cristalliser** : Rouler des pâtisseries ou confiseries (pâtes de fruits..) dans du sucre cristal.

**Cuire à blanc** : Cuire une pâte à pâtisserie (pâte feuilletée, brisée, sablée) sans garniture. Les fruits, la crème seront ajoutés à mi-cuisson ou après cuisson.

**Cul de poule** : Bassine demi-sphérique en inox principalement utilisée pour monter les blancs en neige ou pour monter des génoises.

**Culotter**: Faire brûler le fond d'une casserole ou d'un gâteau.

**Décanter** : Transvaser un liquide trouble après l'avoir laissé reposer le temps que les impuretés en suspens se déposent. Retirer d'une préparation les éléments aromatiques qui ne doivent pas être servis.

**Décorer** : Ajouter des motifs pour rehausser la présentation d'un dessert.

**Décuire** : Ajouter de l'eau ou un autre liquide à une cuisson de sucre afin de la ramener à un degré de cuisson inférieur. Permet de rendre un caramel liquide et de stopper sa cuisson.  
C'est aussi ajouter de l'eau aux confitures pour les rendre plus liquides quand elles sont trop cuites ou cristallisées.

**Dessécher** : Travailler énergiquement, à feu doux une pâte pour éliminer l'excédent d'eau (Pâte à choux, pâte de coing...) ou mettre à l'étuve ou au four une marchandise afin d'en faire partir l'eau ou l'humidité. (Meringue, pastillage, fruits séchés...).

**Détailler** : Découper une abaisse de pâte à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.

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

**Détrempe** : Mélange de farine et d'eau en proportions variables : c'est le premier état d'une pâte avant que l'on y incorpore les autres éléments (beurre, œufs, lait, etc.).

Détremper une pâte consiste à faire absorber à la farine toute l'eau nécessaire, en la malaxant du bout des doigts.

**Développer** : Augmentation, accroissement du volume d'une préparation (pâte, crème, gâteaux), soit au cours de la cuisson, soit lors de la fermentation.

**Dorer** : Badigeonner une pâte au pinceau avec de l'œuf battu, éventuellement délayé avec un peu d'eau ou de lait : cette " dorure " permet d'obtenir, après cuisson, une croûte brillante et colorée. En chocolaterie, mettre de l'or sur certain chocolat ou sur des décors ex: Palais or.

**Dorure** : Œufs battus ou jaune d'œufs et crème ou lait.

**Doubler** : Ajouter une deuxième plaque sous la plaque de cuisson afin d'empêcher une cuisson trop forte dessous.

**Dresser** : Disposer correctement et de façon esthétique des gâteaux sur un plateau ou présentoir. Réaliser à l'aide d'une poche à dresser des formes sur une plaque de cuisson. ex: Dresser des éclairs en pâte à choux.

**Ébauchoir** : Outil servant au modelage de la pâte d'amande.

**Ébarber** : Enlever avec un couteau les coulures et filaments de chocolat qui peuvent subsister après démoulage.

**Écaler** : Enlever la coquille des œufs durs ou mollets.

**Écumer** : Enlever l'écume qui se forme à la surface d' "un liquide ou d'une préparation en train de cuire (Sirop, confiture ou gelée) à l'aide d'une écumoire.

**Effiler** : Couper en fins lamelles dans le sens de la longueur les amandes, etc.

**Egoutter** : Débarrasser une préparation (ou un ingrédient) de son excédent de liquide, en la plaçant dans un égouttoir, une passoire, un chinois ou sur une grille.

**Emincer** : Couper des fruits en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais si possible d'égale largeur.

**Émonder** : Eliminer la peau de certains fruits (amandes, pistaches, etc.) après les avoir ébouillantés puis rafraîchis.

**Emulsionner** : Provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide (ou une matière) avec lequel il n'est pas miscible. On provoque une émulsion en dispersant des œufs dans du beurre par exemple.

**Enrober** : Recouvrir uniformément un aliment en le trempant ou en le nappant dans une pâte à frire, ou de couverture de chocolat, du fondant, de la crème ou de la gelée pour le présenter.

**Epépiner** : ôter, enlever les pépins se trouvant dans certains fruits.

**Eponger** : nettoyer le bord intérieur d'un récipient dans lequel se déroule une cuisson, avec un pinceau mouillé.

**Équeuter** : Ôter la queue du fruit.

**Étuver** : Cuire doucement avec un couvercle ou mettre à sécher dans une étuve.

**Evider** : Retirer délicatement la chair d'un fruit sans en abîmer l'enveloppe.

**Façonner** : Donner une forme, particulière à une pâte.

**Farder** : Couleur que l'on applique partiellement ou entièrement à l'aide d'un pinceau ou de la ouate sur des sujets modelés en pâte d'amandes ou sur des éléments de décors en sucre ou chocolat.

**Fariner** : Mettre une couche fine de farine sur le tour pour empêcher celle-ci de coller pendant qu'on la travaille ou dans un moule préalablement beurré afin d'empêcher les préparations de coller ou de s'étaler.

**Ferré** : Se dit pour désigner une pâtisserie dont le fond a brûlé.

**Festonné** : S'emploie pour désigner des pâtisseries dont le bord est constitué par des dents arrondies (tartelette, pithiviers, etc..).

**Filtrer** : Faire passer un liquide (sirop, crème, etc ..) à travers un filtre en papier ou une étamine, pour le débarrasser de ses impuretés.

**Flamber** : Arroser un dessert avec un alcool chaud puis y mettre le feu ex: Crêpes Suzette.

**Fleuron** : Pièce de feuilletage cuit en forme de losange ou de croissant de lune.

**Fleurer** : Comme fariner mais en mettant une couche beaucoup plus fine.

**Foisonner** : Fouetter des blancs d'œufs, de la crème ou une autre préparation de façon à ce qu'ils prennent du volume grâce à l'incorporation de multiples petites bulles d'air.

**Foncer** : Disposer une forme de pâte dans un moule ou un cercle afin qu'elle épouse celui-ci.  
Ex: Foncer une tartelette.

**Fonds** : Pâte ou pâtisserie servant de base à la confection de produits finis.

**Fontaine** : Tas de farine en forme de couronne pour y verser les différents ingrédients entrant dans la fabrication d'une pâte.

**Fourrer** : Garnir une pâtisserie à l'aide d'une poche. ex: remplir des éclairs de crème pâtissière.

**Fouetter** : Battre vivement une préparation à l'aide d'un fouet manuel ou électrique, pour la rendre homogène : par exemple, des blancs pour les monter en neige, de la crème pour la rendre compacte et légère.

**Fouler** : Passer une crème dans une étamine en remuant avec une spatule ou une louche.

**Fraiser ou fraser** : Écraser la pâte en la poussant devant soi avec la paume de la main. Cette opération permet d'incorporer les derniers morceaux de matière grasse non mélangés en obtenant un minimum de corps.

**Frapper** : Refroidir rapidement et fortement un liquide, une crème, une liqueur.

**Frémir** : État d'un liquide proche à ébullition.

**Frïre** : Cuire un aliment par immersion dans un corps gras porté à haute température. L'aliment est souvent enrobé de farine, de pâte à beignets, de pâte à crêpes, de pâte à choux afin de lui donner une belle croûte colorée.

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

**Garnir** : Remplir une poche, un moule, une pâtisserie de crème, ganache ou autre préparation.

**Glacer** : Rendre brillant la surface d'une pâtisserie (soit en étendant du sirop, soit en faisant fondre du sucre glace. C'est aussi napper un dessert de fondant, de glace à l'eau ou de chocolat. Saupoudrer de sucre glace ou mettre du sirop sur une pièce pour la faire caraméliser au four. Cette opération se fait en fin de cuisson. Ex: Galette des rois.

**Grainer** : Se dit des blancs d'œufs trop montés, de la crème anglaise trop cuite, du sucre cuit revenu en cristaux.

**Graisser** : S'emploie quand on met du glucose dans une cuite de sucre pour l'empêcher de grainer.

**Griller** : Faire blondir les amandes ou noisettes au four, ou façonner une grille avec des bandelettes de pâtes sur une tarte. Ex Tarte de Linz.

**Hacher** : Couper en petits morceaux avec un couteau, fruits confits, amandes, couverture de chocolat...

**Huiler** : Mettre une fine pellicule dans un moule ou sur le marbre pour l'empêcher d'adhérer.

**Imbiber** : Mouiller certains gâteau avec un sirop, de l'alcool ou une liqueur ou de lait afin de les rendre moelleux et aromatisée (baba, biscuit, etc.).

**Inciser** : Entailler ou couper plus ou moins profondément une pâtisserie à l'aide d'un instrument tranchant (couteau, ciseaux) pour agrémenter sa présentation.

**Incorporer** : Mélanger, introduire un élément dans un autre.

**Incruster** : Marquer, plus ou moins profondément, la surface d'une pâtisserie ou d'une confiserie, de motifs décoratifs à l'aide d'un couteau, d'un ébauchoir, d'un découpoir, etc.

**Infuser** : Laisser macérer dans un liquide bouillant des matières aromatiques afin que leurs sucs le parfument (Bâton de vanille, cannelle, zeste d'agrumes, thé etc...).

**Intérieur** : Pâte ou appareil destiné à être enrobé de couverture. Ex: Ganache enrobé de couverture pour bombons de chocolats.

**Laminoir** : Matériel électrique ou manuel de pâtisserie qui sert à étaler la pâte à l'épaisseur voulue.

**Levain** : Culture de levures sur un mélange de farine et d'eau que l'on laisse doubler de volume avant de l'incorporer au reste de la pâte.

**Lier** : Donner une certaine consistance à un liquide à l'aide de farine, de fécule, ou de maizena, de jaune d'œufs ou de crème fraîche.

**Lisser** : Rendre lisse et plane la surface d'un entremet à l'aide d'une spatule.

**Lyophiliser** : Traiter des fruits, légumes ou ingrédients par un froid intense qui les transforme par sublimation et les dessèche.

**Lustrer** : Rendre une préparation brillante en l'enduisant d'un élément qui en améliore la présentation. Pour les mets chauds, le lustrage se réalise au pinceau avec du beurre clarifié. Pour les mets froids, il se fait avec de la gelée prête à prendre à l'aide de un pinceau. Pour certains entremets et pâtisseries, le brillant est obtenu avec de la gelée de fruits ou du nappage.

**Macérer** : Consiste à faire tremper une substance (fruits frais, confits ou secs) dans un liquide (sirop, alcool, liqueur) afin de la parfumer ou de la conserver.

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

**Malaxer** : Pétrir à la main une substance (corps gras, pâte) pour la ramollir ou l'assouplir. Les ingrédients de certaines pâtes doivent être longuement malaxés pour que celle-ci devienne homogène.

**Manier** : Pétrir à la main certaine quantité de matière grasse et de farine pour les incorporer l'une à l'autre. Exemple manier le beurre pour le feuilletage inversé.

**Marbrer** : Opération technique destinée à former sur la surface supérieure de certaines pâtisseries des veines colorées rappelant l'aspect du marbre (Marbrage). Cette opération s'effectue en rayant régulièrement avec la pointe d'un petit couteau, un glaçage au fondant, à la gelée, etc .sur lequel on a préalablement tiré des traits parallèles au cornet d'une couleur différente de celle du glaçage. Ex : Millefeuille.

**Masquer** : Recouvrir un entremets de crème, pâte d'amandes ou autre pour en dissimuler l'aspect original et permettre sa décoration.

**Masse** : Se dit d'un mélange d'ingrédients.

**Massé** : Se dit d'une cuisson de sucre qui a cristallisé.

**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.

**Meringuer** : Recouvrir une pâtisserie de meringue. C'est aussi ajouter du sucre pour monter des blancs d'œufs en neige.

**Mise au point** : Faire passer le chocolat de couverture à plusieurs stades de températures afin de lui donner une fluidité et une brillance parfaite.

**Mise en place**: Tous les préparatifs pour la réalisation d'un plat (préparations préliminaires, mise en place du poste de travail, organisation du fourneau, répartition des tâches de chacun).

**Mix** : Mélange de toutes les substances entrant dans la préparation d'une glace.

**Modeler** : Donner une forme avec les mains ou avec un ébauchoir une substance souple et malléable (pâte d'amandes, pâte morte, etc ..) la reproduction d'un sujet choisi. Ex : modeler des fruits en pâte d'amandes.

**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 chair ou la pulpe.

**Monter** : Battre au fouet manuel ou électrique des blancs d'œufs, de la crème fraîche ou un appareil sucré, pour que la masse de l'apprêt emmagasine une certaine quantité d'air, ce qui fait augmenter le volume en donnant une consistance et une couleur spécifique. Assembler les différentes parties d'une pâtisserie pour en faire un gâteau plus ou moins important. Exemple : monter une pièce montée, un entremet.

**Moucheter** : Projeter des petits points de colorant ou de chocolat sur certaines pièces ou motifs modelés en pâte d'amandes. Exemple : moucheter des fruits. Exécuter avec un pinceau une sorte de crépi décoratif sur certaines pièces en chocolat entremet.

**Mouiller**: Se dit quand on ajoute de l'eau du lait ou tout autre liquide à une préparation.

**Mouillure**: Récipient, contenant de l'eau, destiné à recevoir le pinceau à mouiller, la fourchette à rayer.

**Moulage**: Pièce en chocolat faite à l'aide d'un moule (moulage de Noël, de Pâques, etc ..)

**Mouler** : Mettre une substance fluide ou pâteuse dans un moule, dont elle prendra la forme en changeant de consistance par cuisson, refroidissement ou congélation.

**Mouliner** : écraser des fruits ou des légumes en les passant dans un moulin à légumes.

**Mousser** : Travailler un appareil pour le rendre plus léger, plus mousseux.



**Nacrer** : Lors de la réalisation de sucre tiré ou de sucre soufflé, c'est le fait d'étirer le sucre entre les mains afin de lui donner un aspect nacré (ou satiné). Il faut faire entre 20 et 40 étirements pour obtenir un nacre suffisant.

**Nappage** : Gelée à base de fruits (abricots ou groseille). Le nappage est utilisé pour donner une finition brillante aux tartes aux fruits, ainsi qu'aux babas et à divers entremets.

**Napper**: Recouvrir un entremet, un fruit au sirop, une coupe de glace de sauce chocolat, coulis de fruits, crème etc...

**Pacosser** : Passer dans un pacojet un aliment (verbe inventé par le fabricant).

**Panacher** : Mélanger deux ou plusieurs ingrédients de couleur, de saveur ou de formes différentes.

**Panade** : se dit de l'état de la pâte à choux avant d'y incorporer les œufs.

**Passer** : Mettre dans un chinois pour les filtrer une crème fluide, un sirop, une gelée, un coulis étamine en vue d'enlever les impuretés ou qui demandent à être très lisse.

**Parer** : Supprimer les éléments inutiles en vue d'une meilleure présentation (Couper les bords).

**Parures**: Se dit des chutes, rognures de pâte ou de dessert.

**Pasteurisation** : Consiste à porter la température d'un mélange à 60°,65° pendant 30 minutes pour la pasteurisation basse et 80°,85° pendant 3 minutes pour la pasteurisation haute. Suivi d'un refroidissement immédiat et rapide à 6°.

**Pâton** : Détrempe de feuilletage dans laquelle se trouve le beurre de tourage.

**Peler** : Retirer la peau des fruits. Éplucher.

**Peler à vif** : Peler un agrume en retirant la peau jusqu'à la chair.

**Peser** : Action préparatoire à une fabrication qui se fait toujours avec précision en pâtisserie. On pèse également un sirop en se servant d'un densimètre (pèse-sirop).

**Pétrir** : Malaxer avec les mains ou à l'aide d'un robot, de la farine avec un ou plusieurs éléments pour mélanger intimement les ingrédients et obtenir une pâte lisse et homogène.

**Pincer** : Provoquer avec une pince ou les doigts, de petites excroissances sur le rebord d'une tarte. Cette opération sert à décorer la tarte mais aussi à favoriser le maintien des bords de la tarte à la cuisson.

**Piquer** : Faire des petits trous dans une abaisse de pâte (Feuilletage, pâte sucrée) pour empêcher de gonfler ou de rétrécir. On se sert d'un rouleau pique-vite.

**Pocher** : Cuire des fruits dans un mouillement plus ou moins abondant (eau, sirop), en maintenant un très léger frémissement.

**Pointage** : C'est la pousse d'une pâte avec la levure biologique, entre le pétrissage et le façonnage.

**Pointer** : C'est le fait de laisser gonfler une pâte contenant de la levure de boulanger fraîche dans un endroit tiède (25 à 30°C).

**Pommade** : Travailler du beurre en pommade, c'est malaxer du beurre pour le ramolli pour lui donner la consistance d'une pommade.

**Poolisch** : préparation obtenue par un mélange de farine de levure biologique et d'eau ou par un mélange de farine avec un levain de pâte naturelle (vieille pâte que l'on a fait aigrir) et qui est destinée à faire fermenter les pâtes dans lesquelles on l'introduit.

**Pousse** : Représente le développement d'une pâte, soit sous l'action de la levure chimique ou biologique soit du fait de sa composition lors de sa cuisson au four.(Génoise, biscuits).

**Praliner** : Ajouter du praliné à une crème ou un appareil.

Enrober de sucre cuit des fruits secs, puis sabler l'ensemble (début de confection du praliné).

Prise : Synonyme de pincée. (Ex : une prise de sucre).

**Puit** : Synonyme de fontaine.

**Pulpe** : Chair des fruits et des légumes.

**Puncher** : Imbiber de sirop alcoolisé ex: baba au rhum.

**Rafraîchir** : Ajouter une préparation fraîche à une plus ancienne, également mettre au frais ou refroidir.

**Rayer**: Exécuter un décor avec la pointe d'un couteau, sur une pâte après l'avoir doré. Ex: Rayage d'une galette des rois, d'un pithivier...

**Râper** : Transformer un aliment solide, généralement à l'aide d'une râpe, en petites particules.

**Réduire** : Diminuer le volume d'un liquide par évaporation, en maintenant celui-ci à ébullition, ce qui augmente sa saveur par concentration des sucs et lui donne davantage d'onctuosité et de consistance.

Régénérer: Restituer la température de consommation à des aliments préparés et stockés au réfrigérateur ou congélateur.

**Relâcher** : Se dit des pâtes et des crèmes qui se ramollissent quelques temps après la fabrication.

Exemple : la crème pâtissière relâche.

**Repère** : Genre de colle faite de farine délayée avec du blanc d'oeuf et de l'eau en vue d'assemblage de pièces de présentation. Marque sur une génoise avant de la couper, en vue de sa reconstitution. Utilisé aussi en vue de fermer une casserole ou terrine à son couvercle. Ceci de façon hermétique.

**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** : Appareil ou pâtisserie qui redescend après avoir monté.

**Rioler** : Décorer avec des bandelettes de pâte croisées. Ex: conversation, linzer.

**Rognure** : Se dit des chutes, rognures de pâte ou de dessert.

**Rompre** : Faire reprendre son état primitif à une pâte après un certain temps de pousse pour lui donner plus de force.

**Rompre** : faire reprendre son état primitif à une pâte après un certain temps de pointage pour lui donner plus de force.

**Rouler** : faire avancer et tourner une boule (formes), pour faire adhérer sur celle-ci de la farine, du cacao (truffes, etc...).

**Ruban** : Etat d'une préparation suffisamment fouettée et blanchie pour que, élevée avec un fouet, celle-ci retombe comme un ruban se pliant sur lui-même sans se casser.

**Sabler** : Mélanger à sec le beurre et la farine dans la préparation de certaines pâtes ex: pâte brisée, pâte sablée. Faire tourner, masser le sucre dans la préparation du praliné.

**Salpicon** : Éléments de fruits frais ou confits coupés en dés réguliers et fins.

**Sangler** : Action de transformer un appareil liquide aux œufs, à la crème ou au sirop, en glace, crème glacée, ou sorbet à l'aide d'une turbine à glace ou une sorbetière.

**Siroper ou siroter** : Imbiber avec un sirop ou un alcool un biscuit ou un dessert.

**Satiner** : Lors de la réalisation de sucre tiré ou de sucre soufflé, c'est le fait d'étirer le sucre entre les mains afin de lui donner un aspect satiné (ou nacré). Il faut faire entre 20 et 40 étirements pour obtenir un satinage suffisant.

**Saupoudrer** : Recouvrir en parsemant de poudre une préparation (sucre glace, cacao, amandes en poudres, coco râpée...).

**Serrer** : Action de presser ou de rouler une pâte levée pour en chasser le gaz carbonique au cours de l'opération de façonnage dans le but de lisser et de corser les pièces fabriquées. Ex : serrer des boules de pâte à brioche.

**Sole** : Partie inférieure du four

**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, poudre de lait, etc. .

**Strier** : Tracer des stries, à l'aide d'une fourchette, d'un peigne ou d'un pinceau, sur le dessus d'un gâteau.

**Surgeler** : Congeler un produit très rapidement à -18° C à cœur en un temps donné. Tabler ou mettre au point: faire refroidir la couverture de chocolat sur un marbre ou, sur une table froide, en la travaillant avec une palette.

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

**Tamiser** : Action de se servir d'un tamis en vue d'enlever les grumeaux d'un produit.

**Tamponner** : Passer un morceau de beurre sur une crème pâtissière ou une sauce encore chaude afin d'éviter la formation d'une croûte.

**Tapisser** : Mettre une couche de beurre, de farine ou de papier sulfurisé sur le fond et les parois intérieures d'un moule.

**Tempérer (Tempéage)** : 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.

**Tirer** : Action qui consiste, après avoir cuit du sucre à une température déterminée, à l'étirer et à le replier plusieurs fois pour le satiner, puis confectionner des fleurs, des feuilles, etc .

**Tourer** : Allonger en rectangle régulièrement un pâton de feuilletage, puis le plier en trois ou quatre. Pour donner des tours.

**Travailler** : Battre ou remuer un appareil à la main, au fouet, ou à la spatule .

**Tremper** : Imbiber les babas et savarin de sirop. Se dit également de l'enrobage de bonbons avec de la couverture chocolat, du fondant ou du sucre cuit.

**Turbiner** : Opération qui a pour but de raffermir un appareil à glace dans une turbine, en le glaçant.

**Upériser (UHT)** : Procédé de stérilisation du lait en portant le lait à 150° pendant une fraction de seconde puis refroidi brutalement .

**Vanner** : Remuer une crème avec une spatule pour la rendre homogène, empêcher la formation d'une peau et la refroidir.

**Venue** : Quantité de matières correspondant à une recette pour une quantité prévue de produits finis.

**Videler** : Former avec les doigts sur les bords d'une abaisse, une sorte de rebord obtenu en repliant la pâte sur elle-même.

**Voiler** : Entourer une pièce d'un voile fait de sucre filé. Ex: Pièce montée, croque en bouche...

**Voûte** : Partie supérieure du four.

**Zeste** : Morceau découpé dans l'écorce odorante d'agrumes.

**Zester** : Enlever au moyen d'un couteau zesteur, la fine pellicule colorée d'un agrume en vue d'en extraire l'arôme.

**Ziste** : Partie blanche, amère situé sous le zeste.