

Terminologie de la pâtisserie



Terminologie générale

Petits outils et accessoires

Équipement

Conception

Personnel enseignant
École hôtelière des Laurentides
150, rue Lesage
Sainte-Adèle (Québec) J8B 2R4
Téléphone : 450 240-6222



Mise en page

Carolle Aveline, secrétaire
Commission scolaire des Laurentides
13, rue Saint-Antoine
Sainte-Agathe-des-Monts (Québec) J8C 2C3
Téléphone : 819 326-0333



Juin 2012

Terminologie – Pâtisserie

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
ABAISSÉ (P) ¹	Morceau de pâte aplatie au rouleau à pâtisserie jusqu'à l'épaisseur désirée.
ABAISSER (P)	Étendre et aplatir la pâte au rouleau ou au laminoir.
ABRICOTER (L)	Étaler, à l'aide d'un pinceau, une légère couche de gelée d'abricot sur une préparation.
AIGUILLETTE (F)	Morceau de fruit coupé mince et long.
APPAREIL (L + O)	Mélange de différentes substances entrant dans la composition d'une préparation avant la cuisson (exemple : appareil à crêtes, à clafoutis, crème caramel).
AROMATES (L)	Toute herbe, plante ou racine qui répand une odeur agréable.
AROMATISER (INFUSER) (L)	Incorporer un arôme ou un aromate à une préparation.
ARÔME (L)	Émanation, odeur naturelle ou artificielle, destinées à donner une saveur particulière à une préparation.
BATTRE (MG)	Travailler vigoureusement une préparation à l'aide d'une main manuelle ou mécanique, soit pour la mélanger ou pour augmenter le volume.
BEURRER (MG)	Enduire l'intérieur d'un moule ou d'une plaque d'une fine couche de beurre pour empêcher les pâtisseries de coller. Incorporer du beurre dans la détrempe de feuilletage.
BEURRE EN POMMADE (MG)	Beurre ramolli homogène.
BLANCHIR (MG)	Travailler au fouet un mélange d'œufs et de sucre jusqu'à ce qu'il blanchisse. Battre du beurre jusqu'à blanchissement. Faire bouillir un temps donné certains fruits ou légumes ou viandes, rafraîchir ensuite à l'eau courante, pour les attendrir pour mieux les éplucher ou pour enlever l'âcreté.
BOULER (P)	Rouler de la pâte pour lui donner la forme d'une boule.
BROYER (F)	Écraser à l'aide d'un rouleau ou d'une broyeuse certaines matières.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
BRÛLER (S)	<p>Se dit d'une pâte trop sèche qui se déchire.</p> <p>Apporter certains motifs décoratifs sur certains gâteaux à l'aide d'un fer rouge (chalumeau).</p> <p>Brûler des jaunes : morceaux de jaunes d'œufs cuits à la suite d'un contact avec le sucre.</p>
BUÉE (L)	Vapeur d'eau provenant soit d'une ébullition, soit de la cuisson de pâtisseries dans le four.
CANDIR (L)	Opération qui consiste à enrober les bonbons d'une couche de protection constituée par des cristaux de sucre.
CANNELER (P)	<p>Rainures ou sillons creusés à l'aide d'un couteau cannelé dans la pelure de certains agrumes.</p> <p>Incruster, dans une pâte, des rainures parallèles à l'aide d'un couteau.</p>
CHABLONNER (C)	Étaler ou recouvrir d'une fine couche de chocolat ou de pâte à glacer sur un biscuit, gâteau ou intérieur pour faciliter le service ou le trempage.
CHAPELURE (P)	Pain séché au four, puis écrasé.
CHEMINÉE (P)	C'est le trou que l'on pratique dans le couvercle d'une tarte pour que l'excédent de vapeur s'échappe pendant la cuisson.
CHEMISER (L)	Appliquer à l'intérieur d'un moule, une légère couche de gelée, de glace, de chocolat, de papier ou de caramel.
CHIQUETER (P)	Inciser en biais avec le dos d'un couteau, le rebord d'un feuilletage pour faciliter son gonflage et parfaire sa présentation.
CLARIFIER (ÉCUMER) (L, O)	<p>Débarrasser un liquide des impuretés par filtrage, décantation ou à l'aide de blanc d'œuf.</p> <p>Séparer le blanc et le jaune de l'œuf.</p>
COLLER (L, P)	<p>Incorporer de la gélatine dans une préparation (exemple : mousse).</p> <p>Assembler des motifs de décoration avec diverses matières premières (exemple : animaux en pâte d'amande).</p>
COLORER (L, P)	Rehausser ou changer la couleur d'une préparation avec un colorant.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE		DÉFINITION
CONFIRE	(F)	Remplacer les sucres contenus dans les cellules de fruits, plantes ou fleurs, en faisant cuire ceux-ci dans un sirop de plus en plus concentré (exemple : fruits confits).
CONGELER	(U)	Amener une matière première à basse température (0 °C) en vue d'une conservation prolongée.
CONSERVER	(U)	Maintenir en bon état, le préserver de l'altération.
CORNER	(U)	Racler complètement des récipients pour y laisser le moins possible de matières premières.
CORPS	(P)	Élasticité, résistance d'une pâte après son pétrissage (due au gluten de la farine).
CORSER	(P, A)	Donner de l'élasticité à une pâte en la pétrissant davantage. Relever la saveur d'une crème ou d'une sauce en y ajoutant plus d'arôme ou davantage d'épices.
COUCHER (DRESSER)	(A)	Dresser sur une plaque, à l'aide d'une poche à pâtisserie, divers appareils ou pâtes en leur donnant une forme allongée (exemple : éclairs en pâte à choux, pâte à petit four).
COUVRIR	(U)	Placer un linge humide ou une feuille de matière plastique sur une pâte pour éviter qu'elle croûte.
CRÉMER	(MG)	Travailler une matière grasse seule ou avec du sucre afin de lui donner la consistance d'une crème (exemple : sablés aux cerises).
CROÛTER	(P, L)	Séchage à l'air ou en étuve permettant d'obtenir une pellicule sèche et résistance à la surface d'intérieur de liqueurs ou de préparation en pâte d'amande, en particulier.
CRISTALLISER	(C, S, F)	Mettre un chocolat de couverture à point (au bon degré). Changer le sucre en cristaux. Recouvrir des fruits de sucre.
CUIRE À BLANC	(P)	Cuire une pâte à pâtisserie (pâte feuilletée, brisée ou sablée) sans garniture. Les fruits, la crème seront ajoutés à mi-cuisson ou après cuisson.
CULOTTER	(U)	Faire brûler le fond d'une casserole ou d'un gâteau.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
DÉCORER (U)	Ajouter judicieusement des motifs ou des éléments de décors pour rehausser et améliorer l'aspect et la présentation des gâteaux, des glaces, etc.
DÉCORTIQUER (F)	Séparer l'écorce d'une noix.
DÉCUIRE (L)	Rajouter de l'eau ou un autre liquide au cours de la cuisson pour la ramener à une température de cuisson inférieure (exemple : caramel).
DÉGOURDIR (P)	Amener un produit réfrigéré à température ambiante afin qu'il retrouve ses qualités plastiques et pour le travailler plus facilement (exemple : un pâton de feuilletage pour le tourer).
DÉLAYER (L)	Mélanger un corps solide en poudre avec un liquide (exemple : fécule et eau).
DÉMOULER (U)	Retirer avec précaution le moule d'une préparation.
DÉNOYAUTER (F)	Enlever les noyaux des fruits.
DENSITÉ (S)	Rapport de la masse d'un certain volume de sirop à celle du même volume d'eau. La densité, bien qu'elle soit un rapport, est généralement exprimée en ° <i>BRIX</i> ou <i>Baumé</i> .
DESSÉCHER (P)	Travailler sans arrêt une pâte sur le feu à la spatule ou la mettre à l'étuve pour éliminer l'humidité (exemple : pâte à chou).
DÉTAILLER (P, U)	Découper des morceaux de pâtes de forme bien déterminée dans une abaisse de pâte, à l'aide d'un couteau ou d'un découpoir.
DÉTREMPE (P)	Pâte de base constituée par un mélange de farine, sel et eau, en vue de la fabrication du feuilletage (exemple : croissant et danoise).
DÉVELOPPER (P)	Augmentation, accroissement du volume d'une préparation (pâte, crème, gâteaux), soit au cours de la cuisson, soit lors de la fermentation.
DISSOUDRE (L)	Faire fondre certaines substances solides dans un liquide.
DORER (U)	Appliquer un mélange d'œufs battus avec un pinceau pour donner un aspect brillant et une belle couleur dorée à certaines pâtisseries (exemple : feuilletage, tarte).
DORURE (O)	Composition à base d'œufs battus et d'eau ou de lait. Donne une coloration à la pâte et sert aussi à coller 2 abaisses ensemble.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE		DÉFINITION
DOUBLER	(U)	Placer une deuxième plaque sous la plaque utilisée afin d'empêcher une cuisson trop forte du dessous des pièces.
DRESSER (COUCHER)	(U)	Poser des appareils ou des pâtes sur une plaque, à l'aide d'une poche munie d'une douille, en lui donnant des formes variées. Disposer harmonieusement une ou des pièces sur un plat de service.
ÉBARBER	(U)	Enlever la partie qui dépasse des bords d'un gâteau ou d'un moulage en chocolat.
ÉBULLITION	(L)	Mouvement d'un liquide qui bout (100 °C ou plus).
ÉCALER	(F)	Enlever l'écale de certains fruits, noix ou enlever la coquille des œufs durs ou mollets.
ÉCLISSE	(F)	Petits bâtonnets découpés dans certains fruits secs (amandes).
ÉCUMER (CLARIFIER)	(L)	Enlever l'écume se formant à la surface d'un liquide bouillant (exemple : confiture).
EFFILER	(F)	Couper en fines lamelles des noix, soit à la main, soit à la machine.
ÉGOUTTER	(L)	Débarrasser une préparation d'un liquide en la plaçant dans un égouttoir.
ÉMINCER	(F)	Couper des fruits ou autres ingrédients en fines tranches (exemple : pomme).
ÉMONDER OU MONDER	(L)	Enlever la peau des amandes, des noisettes ou des pistaches après les avoir ébouillantées quelques instants.
ENFOURNER	(U)	Mettre au four une préparation prête à cuire.
ÉMULSION	(L)	Dispersion d'un liquide dans un autre liquide.
ÉMULSIONNER	(U)	Provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide, ou dans une autre matière, dans lequel il n'est pas miscible. On provoque une émulsion en dispersant des œufs dans du beurre ou de la margarine.
ENROBER	(U)	Recouvrir entièrement un aliment d'une couche plus ou moins épaisse d'une matière protectrice (exemple : de fondant, de chocolat).
ÉPÉPINER	(F)	Ôter les pépins se trouvant dans certains fruits.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
ÉPONGER (S, L)	Nettoyer avec un pinceau mouillé, les parois d'un récipient dans lequel se déroule une cuisson (exemple : le sucre à cuire au caramel).
ÉQUEUTER (F)	Retirer la queue d'un fruit.
ÉTIRER (S)	Allonger du sucre cuit, le replier sur lui-même, puis recommencer l'opération plusieurs fois de suite afin d'obtenir le satinage du sucre tiré.
ÉTUVER (P, F)	Mettre un produit à l'étuve (armoire chaude et humide) afin d'accélérer sa fermentation. Dessécher certaines denrées.
ÉVIDER (F)	Éliminer l'intérieur de certains fruits ou légumes avant de les garnir (fruits givrés) ou de les farcir (tomates, courgettes).
FAÇONNER (P)	Donner une forme particulière à toutes sortes de pâtes en les modelant avec les mains.
FARCIR (F)	Garnir des fruits de pâte d'amande ou d'une préparation quelconque.
FARDER (L, U)	Couleur que l'on applique partiellement ou entièrement à l'aide d'un pinceau ou de ouate sur des sujets modelés avec de la pâte d'amande ou sur certains travaux de sucre.
FARINER (P)	Saupoudrer de farine, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler.
FESTONNER (P)	Orner de dents arrondies. Se dit pour les pithiviers ou tartelettes.
FILTRE (L) (PASSER)	Purifier un liquide en le passant à travers une étamine ou un chinois.
FLAMBER (U)	Arroser légèrement d'alcool un dessert, une sauce, un fruit et l'enflammer.
FLEURER (P)	Même sens que fariner, mais en parsemant une très fine pellicule de farine.
FOISSONNEMENT (G)	Augmentation de volume que l'on constate après turbinage d'un appareil à glace ou fouettage.
FONCER (P)	Garnir le fond et les parois d'un moule avec une abaisse de pâte en épousant la forme du moule, permettant de recevoir d'autres substances.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
FOND (P)	Pâte ou pâtisserie servant de base à la confection de produits finis (exemple : fond de vacherins, succès).
FONTAINE (P)	Creux que l'on fait dans la farine ou autre matière première, et où l'on verse les matières liquides à incorporer.
FOUETTER (U)	Mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet manuel ou électrique, dans le but de lier, d'alléger, etc.
FOURRER (GARNIR)	Garnir l'intérieur de certaines préparations avec différentes crèmes ou garnitures.
FRAISER (P)	Écraser délicatement les ingrédients d'une pâte avec la paume de la main pour la lisser, tout en évitant de lui donner du corps.
FRAPPER (U)	Abaisser brusquement la température d'une préparation chaude ou d'un récipient.
FRÉMIR (L)	Se dit d'un liquide agité d'un léger tremblement précédant généralement l'ébullition.
FRIRE (MG)	Opération consistant à cuire des articles divers dans un bain de graisse bouillante.
GARNIR (FOURRER)	Remplir une cavité (exemple : un chou, un moule, une poche). Ajouter certains éléments pour orner, enjoliver un gâteau, un plat.
GLACER (U)	Action de recouvrir partiellement ou entièrement la surface d'une pâtisserie avec un glaçage (fondant, chocolat, etc.). Rendre brillante la surface d'une pâtisserie soit en y étendant du sirop dès la sortie du four, ou en faisant fondre du sucre glace recouvrant sa surface par un nouveau passage au four. Colorer à la salamandre.
GRAINER (O, S)	Se dit de blancs d'œufs fouettés non serrés, sans homogénéité. Se dit du sucre cuit qui tend à recristalliser et devenir trouble.
GRAISSER (MG)	Enduire d'un corps gras un moule ou une plaque pour empêcher les substances de coller. Action d'ajouter du glucose ou de la crème de tartre dans un sucre pour l'empêcher de cristalliser ou grainer.
GRILLER	Passer au four ou sur un gril, dans le but de cuire jusqu'à blondissement complet.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
HACHER (F)	Couper en petits morceaux avec un hachoir ou autre instrument tranchant des amandes, des noix, etc.
HOMOGENÉISATION (L)	Opération qui consiste à briser les globules gras de certaines substances liquides (lait, mix à glace, etc.) en très petites particules soit par un procédé mécanique (pression), soit par la force centrifuge, et ce dans le but d'abaisser leur forme ascensionnelle et les empêcher de se rassembler en surface, ou pour apporter aux liquides une texture plus homogène.
HUILER (MG)	Enduire d'une fine couche d'huile les parois de moules, de plaques ou la surface d'un marbre.
IMBIBER (PUNCHER)	(L) Faire pénétrer un liquide (sirop, liqueur, etc.) dans une préparation afin de la rendre moins sèche ou de la parfumer.
INCISER (P)	Entailler ou couper plus ou moins profondément une pâtisserie à l'aide d'un instrument tranchant (couteau, ciseaux) pour agrémenter sa présentation.
INCORPORER (U)	Faire entrer une substance dans une autre ou dans une préparation.
INFUSER (AROMATISER)	(L) Action de mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant le temps nécessaire pour lui communiquer son arôme (exemple : infuser du thé dans du lait).
INTÉRIEURS (C)	Préparations de confiserie aux formes très variées destinées à être enrobées de couverture de chocolat.
LEVAIN (P)	Pâte obtenue par un mélange de farine, de levure biologique et d'eau, que j'ai laissé doubler de volume avant de l'incorporer au restant de la pâte (exemple : pour le pain).
LEVÉE (P)	Augmentation du volume d'une pâte fermentée.
LIER (L, O)	Épaissir et donner du velouté à une crème en lui incorporant certaines substances telles que des jaunes d'œufs, de la farine, de la crème fraîche, etc.
LISSER (U)	Recouvrir un entremets de crème et égaliser la surface à l'aide d'une spatule (palette) métallique, afin de rendre la surface lisse. Mélanger vigoureusement une préparation jusqu'à ce que le mélange soit homogène, sans grumeaux.
LUSTRER (U)	Recouvrir de gelée ou de nappage une préparation afin de lui donner un aspect brillant.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
MACARONNER	Mélanger en retombant une masse jusqu'à l'obtention ou la consistance d'un appareil à macaron.
MACÉDOINE (F)	Mélange de fruits frais ou légumes coupés en petits dés.
MACÉRER (F)	Faire tremper un certain temps divers fruits frais, secs ou confits dans de l'alcool ou dans un liquide aromatique alcoolisé, afin de les conserver ou les parfumer.
MALAXER (MG, P)	Travailler un corps gras ou une pâte pour les ramollir et améliorer leurs qualités plastiques (exemple : de la margarine).
MARBRAGE (MARBRÉ) (U)	Opération technique destinée à former sur la surface supérieure de certaines pâtisseries des veines colorées rappelant l'aspect du marbre. 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 (exemple : marbrage de millefeuille).
MASQUER (U)	Recouvrir entièrement la surface supérieure et les bords de gâteaux d'une couche plus ou moins épaisse de crème, de chocolat fondu ou de meringue.
MASSE (A)	Préparation de pâtisserie et de confiserie qui se présente sous l'aspect d'une pâte très épaisse (exemple : ganache, gianduja, praliné).
MASSÉ (S)	Se dit d'un sucre qui cristallise, qui tourne pendant ou après la cuisson.
MASSER (S)	Faire cristalliser volontairement un sirop de sucre partiellement ou entièrement.
MATURATION (G)	En glacerie, opération destinée à affiner les qualités gustatives d'un mix préalablement pasteurisé en faisant mûrir celui-ci à basse température pendant un temps pouvant aller jusqu'à 24 heures maximum.
MÉLANGER (A)	Combiner des ingrédients de façon à former un tout.
MIJOTER (U)	Cuire doucement et lentement.
MIX (APPAREIL) (A)	Mélange de tous les ingrédients d'une recette de glacerie.
MODELER (P)	Exécuter avec une substance souple et malléable (pâte d'amande, fondant roulé, etc.) la reproduction d'un sujet choisi (exemple : modeler des fruits en pâte d'amande).

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
MONTER (O)	<p>Fouetter une substance ou un appareil, pour le rendre plus léger et en augmenter le volume (exemple : monter les blancs d'œufs en neige).</p> <p>Assembler les différentes parties d'une pâtisserie ou d'une pièce montée.</p>
MOUCHETER (L, C)	<p>Projeter des petits points de colorant ou de chocolat sur certains motifs ou pièces modelés en pâte d'amande (exemple : moucher des fruits.).</p> <p>Exécuter, avec un pinceau, une sorte de crépi décoratif sur des pièces en chocolat.</p>
MOUILLER (L)	<p>Ajouter un liquide à une préparation afin de la recouvrir (exemple : lorsque l'on verse de l'eau sur un sucre afin de la cuire).</p> <p>Étendre de l'eau à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse sur la surface d'une plaque ou d'un moule.</p> <p>Ajouter un liquide (lait, eau, œufs, etc.) à une préparation pour l'assouplir.</p>
MOULAGE (C)	Pièce en chocolat faite à l'aide d'un moule (moulage de Noël ou Pâques).
MOULER (C)	Mettre une substance fluide ou pâteuse dans un moule, dont elle prendra la forme en changeant de consistance par cuisson, refroidissement ou congélation.
MOUSSER (O)	Travailler un appareil pour le rendre plus léger et plus volumineux (exemple : les blancs d'œufs).
NAPPE (CUIRE À LA)	Le point de cuisson à la nappe est obtenu quand la crème anglaise épaissit et qu'elle recouvre bien une cuillère en bois (85 °C).
NAPPER (A, G)	<p>Couvrir une préparation avec une sauce d'accompagnement, de gelée d'abricot, de crème, etc.</p> <p>En glacerie, façon de recouvrir les garnitures de coupes glacées avec des sauces diverses (chocolat, caramel).</p>
OBTURER (C)	Boucher ou fermer la cavité d'un gâteau ou d'un bonbon de chocolat moulé avec une crème ou de la couverture.
PANACHÉ (MARBRE)	Assembler deux compositions de même nature, mais de couleur et de goût différents (exemple : les damiers, panaché de sorbet = 2 sorbets de saveurs différentes).
PANADE (P)	La pâte desséchée destinée à la pâte à choux avant l'incorporation des œufs.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
PARER (U, G)	<p>Faire adhérer certaines substances (amandes, pailletés granulés, etc.) sur les bords et parfois sur la surface supérieure de gâteaux (exemple : parer les bords d'un entremets d'amandes effilées grillées).</p> <p>En glacerie, améliorer la présentation de certaines pièces glacées par la modification de leur forme initiale.</p> <p>Enlever les parties de certaines matières qui ne sont pas bonnes à consommer (exemple : parer des fruits).</p>
PARFUMER (U)	<p>Communiquer une odeur, une senteur, un parfum, un arôme à une préparation.</p>
PASTEURISATION (L, A)	<p>La pasteurisation est une technique qui permet de détruire les germes pathogènes d'une substance liquide en utilisant successivement la chaleur puis le froid. Elle consiste à traiter une substance chaude puis à la refroidir rapidement. Il existe plusieurs procédés de pasteurisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pasteurisation basse, où l'on chauffe à 63 °C pendant 30 minutes avant de refroidir (exemple : crème anglaise); - la pasteurisation haute, où l'on chauffe à 73 °C et 85 °C de 5 à 30 secondes avant de refroidir; - la pasteurisation HTST (<i>High temperature short-time</i> / procédé Américain) qui consiste à chauffer du lait à 72 °C pendant une quinzaine de secondes avant de le refroidir.
PASTEURISER (A)	<p>Effectuer une opération de pasteurisation dans le but de détruire les germes nuisibles pour l'être humain que contient une denrée.</p>
PÂTON (P)	<p>Nom donné à un morceau de pâte pesée prêt à être tournée ou façonnée. En règle générale, le pâton est le nom donné au pain avant cuisson.</p>
PELER (F)	<p>Opération qui consiste à enlever la peau d'un fruit ou d'un légume.</p>
PESER (U)	<p>Déterminer ou préparer une certaine quantité de matière première à l'aide d'une balance, par comparaison avec l'unité de poids (exemple : peser de la farine).</p> <p>Évaluer la densité d'un sirop de sucre à l'aide d'un pèse-sirop ou densimètre.</p>
PÉTRIR (P)	<p>Malaxer, une ou plusieurs substances, avec un ou plusieurs éléments liquides, pour les transformer en une pâte homogène.</p>
PINCÉE (P)	<p>Quantité de matière première que l'on peut prendre entre deux doigts dans le geste de pincer.</p>

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
PINCER (P)	Opération qui consiste à agrémenter le pourtour d'une tarte ou d'un pâté 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.
PIQUER (P)	Percer de nombreux petits trous à la surface d'une abaisse de pâte dans le but d'empêcher la formation de boursouflures durant la cuisson.
POCHER (A, L)	Opération qui consiste à cuire une préparation ou des aliments dans un liquide que l'on tient à une température voisine de l'ébullition, à 80 – 85 °C (exemple : crème anglaise ou pâte à bombe).
POÊLER (MG)	Cuire dans une casserole avec un corps gras.
POUSSE (P)	Augmentation du volume d'une pâte due à la fermentation. Développement caractéristique de la pâte feuilletée à la cuisson.
PUNCHER (IMBIBER) (U)	Faire pénétrer un liquide dans une pâtisserie afin de la rendre moins sèche ou pour la parfumer.
PRALINER (S, F)	Enrober de sucre cuit des fruits secs, puis faire sabler l'ensemble (exemple : praliner des amandes).
RAFFERMIR (U)	Donner plus de consistance, de fermeté, de solidité à une préparation <ul style="list-style-type: none"> - soit en l'entreposant plus ou moins longtemps dans un appareil produisant du froid (congélateur, réfrigérateur) (exemple : raffermir des petits gâteaux avant de les glacer); - soit en y ajoutant une substance permettant de la ramener dans un état plus ferme (exemple : raffermir une glace royale en y ajoutant du sucre glace).
RAFRAÎCHIR (U)	Redonner à une préparation défraîchie un aspect de fraîcheur. Entreposer une préparation dans un meuble frigorifique afin de la refroidir.
RAYER (U)	Avec la pointe de la lame d'un couteau d'office, inciser de raies parallèles la surface préalablement dorée de certains gâteaux dans le but de parfaire la présentation.
RÉDUIRE (U)	Faire diminuer le volume d'une préparation par une lente évaporation (exemple : réduire un nappage, une sauce).
RELÂCHER (P, A)	Se dit des pâtes et des crèmes qui se ramollissent quelque temps après la fabrication (exemple : la crème pâtissière).

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
RELEVER (U)	Rehausser la saveur d'une préparation.
REPÈRE (U)	Manque fait sur un gâteau pour faciliter sa décoration, sa division ou son montage.
REVENIR (MG)	Colorer plus ou moins dans du beurre, de la graisse ou de l'huile, des articles divers.
RIOLER (U)	Placer des bandes de pâtes à intervalles réguliers sur la surface supérieure d'un gâteau ou d'une tarte, de façon qu'elles s'entrecroisent en diagonale.
ROMPRE (P)	Action qui consiste à rabattre une pâte à son état initial après un certain temps, pour redonner plus d'activités à la fermentation, pour donner plus de force à la pâte.
ROGNURES (U)	Chutes de pâtisserie ou de pâte provenant de découpes ou d'ébarbage de gâteaux (exemple : après avoir parés un entremets).
RUBAN (O, A)	État d'une préparation devenue suffisamment épaisse pour qu'elle s'écoule lentement et se plie sur elle-même comme un ruban (exemple : la génoise montée en ruban).
SABLER (P, S)	Mélange à sec d'une matière grasse et de la farine en les pétrissant délicatement à la main (exemple : la pâte brisée). Action de faire masser du sucre cuit en le tournant avec une spatule, jusqu'à l'obtention d'une masse granuleuse et sableuse.
SAISIR (U)	Exposer une préparation à une forte chaleur (exemple : saisir à feu vif).
SANGLER (G)	Terme utilisé autrefois et qui consistait à entourer un moule ou une sorbetière de glace et de sel pour glacer le contenu. Actuellement, opération qui a pour but de raffermir des glaces moulées en les plaçant dans une armoire de congélation. On dit également congeler.
SAUPOUDRER (U)	Répandre, parsemer, une substance pulvérisant (sucre glace, farine, poudre de cacao, etc.) sur une préparation à l'aide d'un flacon appelé « saupoudreuse » et dont le couvercle est percé de petits trous.
SERRER (O)	Monter les blancs d'œufs en neige et y incorporer du sucre pour les raffermir.

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
STABILISER (G)	En glacerie, c'est incorporer un stabilisateur autorisé dans un appareil à crème glacée, de façon à faire diminuer et à équilibrer la quantité d'eau non absorbée par les autres constituants (sucre, poudre de lait).
STÉRILISATION (G, U)	Destruction des microbes et de leurs spores, en les exposant à une température de 120 °C en chaleur humide pendant 20 minutes ou en les exposant à une température de 160 °C en chaleur sèche pendant 10 minutes.
STÉRILISER (G, U)	Action de détruire par la chaleur (ébullition, four, etc.) la totalité des microbes contenus dans une substance, pour préserver sa conservation.
STRIER (U)	Tracer des sillons droits ou ondulés à l'aide d'une fourchette ou d'un peigne sur la surface supérieure d'un gâteau (exemple : moka ou gâteau).
SURGÉLATION (U)	Congélation ultra rapide. Ce procédé permet de franchir très rapidement la zone de cristallisation maximale et permet de maintenir les cellules de chaque produit en leur état primitif, sans les détruire. La surgélation s'effectue dans des appareils dont les températures varient de -40 °C dans l'artisanat à -196 °C dans l'industrie.
SURVEILLER LA CUISSON (U)	Regarder avec attention les étapes du déroulement de la cuisson dans le but de contrôler le résultat.
TABLER (CRISTALLISER, TEMPÉRER) (C)	Opération qui consiste à amener un chocolat de couverture à point, soit par tablage ou par ensemencement.
TAMISER (U)	Action qui consiste à secouer d'un mouvement horizontal circulaire un tamis dans lequel se trouve une matière pulvérulente pour en ôter les grumeaux et les impuretés (exemple : amandes moulues).
TARTINER (U)	Étaler de la confiture sur une feuille de génoise, de biscuit, etc. Étendre une fine couche de beurre sur des canapés.
TIRER (U)	Opération qui consiste, après avoir cuit du sucre à une température déterminée, à l'étirer et à le replier plusieurs fois pour le satiner pour ensuite confectionner des fleurs, des feuilles, etc. (exemple : le sucre tiré).
TOURER (P)	Plier un pâton un certain nombre de fois (exemple : pâte feuilletée, pâte à croissant ou pâte à danoise).
TOURNER (U)	Ôter, à l'aide d'un couteau, la peau d'un fruit ou d'un légume pour lui donner une forme régulière (exemple : les patates).

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
	Certaines matières premières (les crèmes, le sucre) peuvent se transformer et tourner.
TRAVAILLER (U)	Battre, pétrir ou remuer, selon le cas, un appareil, une pâte ou une crème (exemple : ganache, macarons).
TREMPER (U)	Imbiber une pâtisserie (savarin, baba, etc.) en la <u>plongeant</u> dans un sirop. Action de <u>plonger</u> des bonbons ou des intérieurs dans la couverture ou du fondant.
TRONÇON (U)	Morceau quelconque coupé plus long que large.
TURBINER (G)	Opération qui a pour but de faire raffermir un appareil à glace dans une turbine.
VANNER (A)	Agiter une crème ou une sauce pour conserver la cohésion des divers éléments qui la composent et empêcher la formation d'une peau. Brasser en huit.
VOILER (S)	Entourer partiellement ou complètement de sucre filé une pièce de pâtisserie ou une glace.
ZESTE (F)	Peau découpée dans l'écorce des agrumes.
ZESTER (F)	Enlever, à l'aide d'un couteau à zester, la peau colorée des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses).

¹A = appareil; C = chocolat; F = fruits; G = glace; L = liquide; MG = matières grasses; O = œufs; P = pain, pâte; U = utilité

Terminologie – Petits outils et accessoires

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
BAIN-MARIE 	Récipient creux, avec de l'eau plus ou moins chaude, sur lequel on place un contenant de préparation à cuire ou à tenir au chaud.
BALANCE 	Instrument servant à peser avec précision les matières entrant dans les préparations.
BROSSE À TOUR 	Outil qui sert à broser la farine se trouvant en excédant sur les pièces de pâtisserie et les tours.
CADRE 	Moule carré ou rectangulaire en acier inoxydable, servant à mouler des mousses ou entremets.
CASSEROLE 	Outil qui sert à chauffer, cuire pocher les matières premières.
CERCLE À MOUSSE 	Moule rond en acier inoxydable servant à mouler des mousses ou entremets.
CERCLE À TARTE 	Outil utilisé pour fonçage de tartes.
CHALUMEAU 	Outil servant à caraméliser certains desserts.
CHINOIS 	Outil qui sert à passer des sauces, des mixes ou des sirops et en retenir les impuretés.
CHINOIS ÉTAMINE 	Même utilité que le chinois, mais il possède un grillage avec de très petits trous afin de retenir encore plus d'impuretés.
CISEAUX 	Outil qui sert à couper les pâtes levées, sucre tiré, etc.
CONCHE (<i>voir tempéreuse</i>) 	Récipient destiné à contenir la couverture qui fond dans une tempéreuse.
CORNE 	Outil en plastique flexible, en forme de demi-lune, qui sert à bien récupérer les préparations à l'intérieur des récipients.









TERME CULINAIRE	DÉFINITION
CORNET 	Petit cône en papier rempli de gelée décorative, de chocolat, etc. qui sert à écrire ou décorer des pâtisseries.
COUPE-PÂTE 	Outil qui sert à couper la pâte.
COUTEAU CANNELEUR 	Outil qui permet de creuser des sillons dans les citrons et oranges pour les décorer.
COUTEAU D'OFFICE 	Outil qui sert pour le rayage des pièces en pâte feuilletée. Outil qui sert aussi pour les petits travaux minutieux de découpage.
COUTEAU DE CHEF 	Outil qui sert pour le détaillage des pâtes.
COUTEAU ÉCONOME 	Outil qui sert pour éplucher finement les pommes.
COUTEAU FILET DE SOLE 	Outil qui sert pour la confection des copeaux et cigarettes en chocolat.
COUTEAU VIDE-POMME 	Outil qui sert à enlever le cœur et les pépins de pommes.
COUTEAU SCIE 	Couteau qui sert à trancher les gâteaux, les biscuits, etc.
COUTEAU ZESTEUR 	Outil qui sert à enlever le zeste des agrumes.
CUL DE POULE 	Instrument servant pour le montage des blancs en neige. Il sert aussi pour le stockage des crèmes en réfrigération.
DÉCAPEUR 	Outil qui ressemble à un séchoir, mais qui ne fait que dégager de la chaleur, utilisé pour réchauffer le chocolat ou autres.
DÉCOUPOIRS OU EMPORTE-PIÈCES 	Outils qui servent pour le détaillage des diverses pâtes utilisées en pâtisserie. ✓ En fonds : ROND UNI — ROND CANNÉLÉ — OVALE CANNÉLÉ.
DENSIMÈTRE 	Outil qui sert à évaluer la densité des sirops de sucre.

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
<p>DOUILLES</p> 	<p>Elles servent principalement au dressage et à la décoration lors de la fabrication des pâtisseries.</p> <p>✓ UNIE — CANNELÉE — À FEUILLE — PLATE À BUCHE — À ROSE — À SAINT-HONORÉ</p>
<p>ÉBAUCHOIR</p> 	<p>Outil utilisé pour incruster la pâte d'amande et modeler (figurines et animaux).</p>
<p>ÉCUMOIR</p> 	<p>Outil pour enlever l'écume se trouvant à la surface de bouillon, confiture, sucre, etc.</p>
<p>ÉPROUVETTE</p> 	<p>Outil qui permet de prendre correctement la densité des sirops.</p>
<p>FOUET</p> 	<p>Outil qui sert à remuer, fouetter, mélanger et monter des blancs.</p>
<p>MARYSE</p> 	<p>Spatule en silicone servant à mélanger en pliant, racler le fond des récipients, etc.</p>
<p>MIXETTE – GIRAFE – ZÉZETTE (FOUET ÉLECTRIQUE)</p> 	<p>Outil servant à bien mélanger ou émulsionner certaines préparations.</p>
<p>MOULES À MANQUÉS (MOULES À GÂTEAU)</p> 	<p>Outils utilisés principalement pour recevoir de la pâte à génoise ou à biscuit.</p> <p>✓ ROND UNI — ROND CANNELÉ — CARRÉ — CŒUR</p>
<p>MOULES À BRIOCHES</p> 	<p>Moules utilisés lors du moulage de la pâte à brioche.</p> <p>✓ MOUSSELINE — NANTERRE — BRIOCHE À TÊTE</p>
<p>MOULES</p> 	<p>Moule rectangulaire utilisé pour recevoir de la génoise ou du gâteau éponge.</p> <p>✓ CAISSE À GÉNOISE</p>
	<p>Moule utilisé pour recevoir de la génoise ou biscuit et servir à la fabrication des bûches de Noël.</p> <p>✓ GOUITTIÈRE À BUCHE</p>

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
	<p>Moule utilisé pour recevoir la pâte à baba et donner sa forme caractéristique.</p> <p>✓ À SAVARIN</p>
<p>OUVRE-BOÎTES</p> 	<p>Outil qui permet l'ouverture des boîtes de conserve métalliques.</p>
<p>PALETTE</p> 	<p>Pour étendre les crèmes. Pour masquer, lisser les crèmes sur les gâteaux.</p> <p>✓ DROITE — COUDÉE — MINI</p>
<p>PASSOIRE</p> 	<p>Outil qui sert pour passer certaines matières grainées. Pour égoutter les fruits.</p> <p>✓ TOILE (ARAIGNÉE) — MÉTALLIQUE À FRUIT</p>
<p>PELLE À FARINE</p> 	<p>Outil qui permet de prendre une plus ou moins grande quantité de farine ou autres matières.</p>
<p>PISTOLET À PEINTURER</p> 	<p>Pistolet pour pulvériser certains desserts, décoration, etc.</p>
<p>PLATEAU TOURNANT</p> 	<p>Outil qui sert à mettre la décoration des entremets et pièces montées sans bouger de place.</p>
<p>PINCE À TARTE</p> 	<p>Outil qui sert à strier la crête d'une tarte ou d'un pâté.</p>
<p>PLAQUE À TUILES</p> 	<p>Outil qui permet de donner aux tuiles aux amandes leur forme cintrée.</p>
<p>POCHE À DÉCOR</p> 	<p>Outil utilisé pour coucher, dresser, garnir et décorer certaines pâtes et crèmes.</p>
<p>POMPE À SUCRE</p> 	<p>Outil utilisé pour la confection de pièce en sucre soufflé pour insuffler de l'air dans la masse de sucre.</p>
<p>POÊLON À SUCRE</p> 	<p>Casserole en cuivre munie d'un bec, utilisée pour la cuisson des sucres.</p>

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
POCHOIR 	Instrument découpé intérieurement d'une forme particulière et permettant un dressage en série, rapide et régulier de petits fours et fonds de gâteaux.
RÈGLE À FONDANT 	Outil utilisé lors de la fabrication du fondant pour empêcher les sucres de s'étaler. Utilisé aussi pour les bonbons chocolat trempés.
ROULETTE MULTICOUPEES OU EXTENSIBLE 	Instrument qui permet de détailler rapidement et régulièrement des abaisses de pâtes en bandes.
ROULEAU LAMINOIR UNIVERSEL 	Instrument qui permet d'obtenir des abaisses bien régulières et à épaisseur voulue.
ROULEAU À PÂTE 	Instrument utilisé principalement pour abaisser la pâte.
ROULEAU PIC VITE 	Instrument qui permet de faire rapidement des petits trous dans la pâte abaissée et d'empêcher les boursouflures à la cuisson.
SAUPOUDREUSE 	Instrument qui sert pour poudrer certaines substances pulvérulentes sur les pâtisseries et confiseries.
SILPAT 	Tapis en silicone pour la cuisson qui empêche les préparations de coller.
SPATULE EN BOIS 	Instrument qui sert à faire certains mélanges, à remuer des crèmes, sauces, nappages, fondant, chocolat, etc.
THERMOMÈTRES 	Instruments qui servent à mesurer la température. ✓ CONFISEUR — FRIGO — À PÂTE (DIGITAL)
TAMIS 	Instrument qui sert à éliminer les grumeaux et impuretés de la farine, du sucre glace, etc. ✓ PETIT — TAMBOUR

Terminologie – Équipement

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
ARMOIRE FRIGORIFIQUE (SURGÉLATEUR) 	Appareil qui permet d'entreposer et de conserver pour une courte durée des denrées alimentaires.
ARMOIRE DE FERMENTATION (ÉTUVE) 	Appareil qui permet de faire lever différentes pâtes.
BATTEUR MÉLANGEUR 	Appareil qui sert à battre, mélanger et fouetter différents produits (on peut mettre sur le batteur : un crochet, un fouet et une main ou feuille ou palette).
CONGÉLATEUR 	Appareil qui sert à congeler et à conserver des denrées alimentaires.
DIVISEUSE 	Appareil qui permet de diviser des pâtons de pâte en morceaux du poids désiré (36).
FRITEUSE 	Appareil qui permet de frire des beignes ou autres denrées à une température désirée.
FOURS À SOLE FIXE 	Four à vapeur — Four électrique — Four à micro-ondes.
FOURS À SOLE MOBILE 	Four à balancelle — Four à sole tournant ou rotatif — Four à tunnel.

TERME CULINAIRE	DÉFINITION
LAVE-VAISSELLE 	Machine qui est conçue pour laver sous pression les petits et les gros ustensiles de laboratoire.
LAMINOIR 	Machine destinée à abaisser et à étaler régulièrement la pâte selon l'épaisseur désirée.
PARISIEN 	Meuble en bois fermé, pour faciliter la levée du pain.
PLONGE 	Exclusivement en acier inoxydable, elle sert à nettoyer l'équipement.
RÂPE À CHOCOLAT 	Appareil doté d'un couteau tranchant permettant d'obtenir des copeaux fins et réguliers.
STEAM POT 	Marmite à vapeur.
SURGÉLATEUR 	Appareil qui permet d'obtenir le plus rapidement possible, au cœur de l'aliment, une température d'au moins -18 °C.
TAPIS 	Couche en jute pour séparer le pain pendant la levée.
TEMPÉREUSE 	Outil de travail utilisé surtout en chocolaterie, qui permet d'effectuer les opérations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Fonte de la couverture sans risque de surchauffe; ✓ Tempérage ou mise au point plus facile; ✓ Trempage à température constante.

TERME CULINAIRE

DÉFINITION

TURBINE À GLACE
(SORBETIÈRE)



Machine qui permet de geler et fabriquer les glaces et les sorbets.