

DIDIER GIROL

# L'ABC DES TRUCS

## du chef Didier

### La pâtisserie et ses secrets



LES ÉDITIONS  
**PUBLISTAR**  
QUEBECOR MEDIA

DIDIER GIROL

L'ABC DES  
TRUCS

du chef Didier

La pâtisserie et ses secrets

*À mon épouse, Dominique.*

*C'est parce que j'étais un enfant sage,  
que je suis devenu pâtissier...  
Je n'étais jamais privé de dessert!*

Écrire un livre pratique est laborieux, il faut faire des recherches et vérifier la véracité de ses propres certitudes. Quand on est un professionnel, même habitué à vulgariser son métier, il faut souvent vérifier auprès des néophytes que l'on est bien compris dans ses propos.

Se relire sans cesse pour vérifier l'orthographe, la grammaire et la syntaxe prend beaucoup de temps et, comme j'en manquais lors de la rédaction de ce livre, j'ai eu la chance que mon épouse, Dominique, s'occupe de toutes ces tâches, souvent ingrates et laborieuses.

Grâce à son travail, ce livre est plus complet, plus clair et livré à temps à mon éditrice, Annie Tonneau !

## Avant-propos

Depuis plusieurs années, à l'occasion de mes conférences et de diverses animations, de nombreuses personnes me posent souvent les mêmes questions à propos de la pâtisserie et, surtout, me disent : « La pâtisserie est plus compliquée que la cuisine. »

Effectivement, la pâtisserie est complexe ; c'est un métier à part entière, bien différent de celui de cuisinier. Il nécessite de longues années d'apprentissage et repose sur des recettes et des techniques de travail précises, élaborées à partir de la chimie délicate de certains ingrédients entre eux, pour arriver au produit fini. Selon la technique employée pour les travailler, les mêmes matières premières ne donneront pas le même résultat. Cette chimie réagit mal à l'approximatif et à l'improvisation, d'ailleurs on appelle laboratoire le lieu où l'on fabrique la pâtisserie.

Les livres et les magazines proposent de nombreuses recettes qui, malheureusement, ne sont quasiment jamais élaborées par des pâtisseries. Dans les magazines, elles sont l'œuvre de cuisiniers, de diététiciennes, voire de journalistes amateurs de bonne bouffe ! Les livres de desserts sont souvent faits par des chefs cuisiniers. Toutes ces personnes n'ont pas, à de rares exceptions près, les connaissances suffisantes pour bien expliquer les notions de base de la pâtisserie, et maîtrisent mal le sujet. Souvent, dans leurs recettes, les proportions ne sont pas respectées,

ou les méthodes de travail décrites ne sont pas les bonnes, ou l'association malencontreuse de certains ingrédients ou l'absence totale de tel autre (pourtant indispensable à la réussite de la recette) sont préconisées, ou encore les conversions des poids et mesures sont erronées. Autant de facteurs qui, pris individuellement et parfois même réunis, conduisent à l'échec et au décrochage des lecteurs.

Pour ce qui est des rares chefs pâtisseries qui produisent des ouvrages sur le sujet, leurs recettes sont certes de qualité, mais souvent complexes et difficiles à réaliser par l'amateur, même éclairé, qui se perd dans les termes techniques. Ces beaux ouvrages finissent souvent dans la bibliothèque et ne font que la joie des professionnels.

Partant de cette constatation, et mon métier d'enseignant en pâtisserie me facilitant la vulgarisation de mes connaissances, je vous propose ici ce petit guide présenté comme un abécédaire. Vous y trouverez la définition des termes techniques les plus couramment employés, des méthodes de travail à respecter, des explications sur certains produits et leur utilisation, des conseils de conservation et des simplifications de recettes ou de méthodes puisque certaines techniques modernes le permettent parfois.

Si vous faites partie de ces déçus du gâteau ou du soufflé retombé, de la tarte collée ou mal cuite au fond et de la crème pâtissière grumeleuse, je souhaite que ma modeste contribution vous aide à reprendre goût aux joies de la pâtisserie afin d'étonner vos parents et amis lors de vos réceptions.

# A

## Abaisse

Une abaisse est un morceau de pâte à tarte ou de pâte feuilletée, aplati avec un rouleau, prêt à être découpé en différentes formes à l'aide d'un couteau, d'un découpoir ou d'un emporte-pièce, pour faire des tartes ou des chaussons aux pommes, par exemple.

## Abricoter

Appliquer au pinceau une légère couche de nappage, de confiture ou de gelée, pour donner un aspect brillant, par exemple à une tarte aux fruits, et protéger le produit du contact de l'air.



## Abricot sec

Si vous aimez les fruits séchés, comme les abricots, privilégiez les appellations biologiques – même si leur couleur marron foncé n'est pas très appétissante – car ils ne sont pas traités avec des sulfites, un procédé chimique qui permet de conserver la couleur éclatante



du fruit mûr. Ce que l'abricot biologique perd en couleur, il le gagne mille fois en goût, tout en étant meilleur pour la santé.

## Alcool anisé

Apéritif ou digestif fabriqué à base d'anis, parfois additionné de réglisse : pastis, Ricard<sup>MD</sup>, Pernod<sup>MD</sup> ou anisette. On l'utilise indifféremment en cuisine ou en pâtisserie pour parfumer les crèmes, les sauces ou encore flamber des desserts, comme les poires au Pernod<sup>MD</sup>.

## Allonger



Étaler, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, une pâte à tarte ou une pâte feuilletée pour ensuite la couper en morceaux (voir *Détailler*, page 90).

## Amande

Amande est le terme employé pour désigner la graine contenue dans un noyau, comme celui de l'abricot ou de la pêche. L'amande utilisée en pâtisserie ou en cuisine est le fruit de l'amandier. Il y a quelques années, on proposait aux pâtisseries des amandes d'abricot pour remplacer, en partie, les amandes de l'amandier, afin de réduire les coûts de production. Ce qui baissait surtout, c'était la qualité du produit fini et la confiance des clients !

Les fournisseurs sérieux ont décidé, à l'époque, d'inscrire l'appellation « amandes de l'amandier » sur leurs emballages.

Pour monder les amandes (enlever la peau brune), il suffit de les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante et de les rincer pour les refroidir. Ensuite, dans chaque main, on pince une amande entre le pouce et l'index, une petite pression des doigts et l'amande sort toute seule de sa peau.

### **Conservation**

La meilleure façon de conserver les amandes est de les congeler, comme les noix.

### **Ananas**

Pour faire mûrir un ananas plus rapidement, l'enfermer dans un sac en papier avec une pomme, à la température de la pièce. L'action des enzymes de la pomme va accélérer le mûrissement de l'ananas. Un truc très efficace aussi avec les avocats et les mangues.

### **Angélique**

Réputée pour faciliter la digestion en herboristerie, l'angélique est une plante ombellifère, comme le fenouil ou la carotte sauvage. Elle est cultivée dans l'ouest de la France, dans la région Poitou-Charentes. La tige creuse et cannelée de l'angélique ressemble un peu à celle du céleri en branches.

## Utilisation

Une fois confite, l'angélique est légèrement fibreuse et fondante. En pâtisserie, elle est utilisée principalement pour la décoration et, quelquefois, dans les gâteaux aux fruits. Il faut la conserver au réfrigérateur, hermétiquement emballée, car elle sèche vite. Si cela vous arrive, faites-la tremper plusieurs jours dans un sirop de sucre ou du sirop de table.

## Anis

L'anis vert fait partie de la famille des ombellifères, comme le carvi, la carotte et le fenouil. Il se présente sous forme de petites graines grisâtres, très parfumées, qui entrent dans la composition de spécialités du midi de la France et des pays du pourtour méditerranéen : bonbons, apéritifs, liqueurs, pâtisseries, etc. Ne pas acheter l'anis vert à l'avance, car il perd rapidement sa saveur.

## L'anis étoilé

Il est d'une famille botanique différente – car c'est le fruit d'un arbre toujours vert, dont les fleurs ressemblent à des narcisses –, mais à la saveur identique à celle de l'anis vert, quoique plus prononcée et délicatement sucrée. On le nomme aussi badiane. Incontournable épice de la cuisine chinoise, la badiane entre également dans la composition de bonbons, d'apéritifs et de liqueurs digestives.

L'anis étoilé conserve longtemps sa saveur en graine, mais la perd vite lorsqu'il est en poudre.

## Appareil

C'est le nom que les professionnels de l'alimentation emploient pour désigner le mélange de plusieurs ingrédients d'une même recette. Par exemple : un appareil à crêpe.

Une exception toutefois : les fabricants de crème glacée le nomment un *mix*.

## Avocat

C'est un fruit, en général utilisé plutôt comme un légume. Essayez-le en sorbet ou en mousse, c'est délicieux. Pour ne pas qu'il noircisse, l'arroser d'un simple jus de citron ou de lime suffit. Sa saveur douce se marie délicatement avec celle de l'anis.

Son goût est avantageusement relevé quand on le fait mariner dans du jus de citron vert et de l'anis étoilé.

Pour accélérer son mûrissement, enfermer l'avocat dans un sac en papier ou du papier journal avec une pomme.

## Aromatiser

Parfumer avec un alcool ou un arôme, naturel ou non, une préparation.

Il faut être raisonnable lorsqu'on aromatiser une préparation ; trop d'alcool, par exemple, peut indisposer certaines personnes. Les arômes naturels coûtent cher, et il est souvent inutile d'ajouter de la vanille bourbon dans une mousse faite avec un chocolat à 72 % de cacao : il y a déjà de la vanille dans le

chocolat et le goût très prononcé du cacao annule une bonne partie de la saveur délicate de la vanille.

D'autre part, quand on utilise un arôme artificiel à la place d'un arôme naturel, il faut en diminuer fortement la dose, pour ne pas avoir un goût chimique extrêmement désagréable dans le produit.

## Termes d'ici et d'ailleurs

<i>En France</i>	<i>Au Québec</i>
Bicarbonate de soude	Soda à pâte (ou <i>petite vache</i> )
Crème aigre	Crème sure
Crème Fleurette	Crème à fouetter (35 % de matière grasse)
Crème fraîche	Crème 35 %
Dentelles	<i>Dollies</i>
Farine type 45	Farine à pâtisserie
Farine type 55	Farine tout usage
Film transparent	Film plastique étirable, Saran Wrap <sup>MD</sup>
Glace	Crème glacée
Langue-de-chat	Palette en caoutchouc ou maryse
Levure alsacienne	Poudre à pâte
Levure chimique	Poudre à pâte
Levure fraîche	Levure de boulanger
Levure lyophilisée	Levure sèche
Maïzena <sup>MD</sup>	Fécule de maïs
Panier de fraises	Casseau de fraises
Plaque à pâtisserie	Plaque ou tôle à biscuits
Sucre semoule (ou cristal)	Sucre en cristaux, sucre granulé ou sucre à fruits
Sucre glace	Sucre à glacer ou sucre en poudre
Sucre inverti	Sucre inversé

## Index

### A

abaisse, **15**  
abricoter, **15**  
abricot, **15, 16, 48, 99, 115, 116,**  
118, 156 174, 238  
– biologique, **16**  
– confiture, **241**  
abricot sec, **15**  
à fond amovible, **170**  
acide folique, **148**  
acidifiant, **71**  
ajouter de l'eau ou du lait, **87**  
alcool anisé, **16**  
allergie  
– aux œufs, **34, 91**  
– au gluten, **133**  
– au lait de vache, **149**  
– au soja, **150**  
– aux noix, **176**  
allonger, **16**  
amande, **16-17, 54, 63, 73, 93,**  
**99, 114, 118, 145, 159, 165,**  
**166, 176, 184, 195, 213, 225,**  
**240, 248**  
– conservation **17**  
– enrobée, **213**  
amandine, **110**  
amaretto, **144**  
améliorer la présentation, **89, 186**  
amidon de maïs, **29, 104**  
ananas, **17, 115, 117**

angélique, **17-18, 185**  
– utilisation, **18**  
anis, **16, 18, 19, 188**  
– étoilé, **18, 19, 183, 208**  
anticristallisant, **61, 132, 134, 227,**  
**250**  
appareil, **19, 126, 164, 167, 204,**  
**222, 229, 245**  
avocat, **17, 19, 23, 61, 153, 242**  
aromatiser, **19**  
aspartame, **94**

### B

baba au rhum, **94, 227, 246**  
babeurre, **21, 62, 202**  
bain-marie, **21, 65, 70, 75, 130,**  
**164, 223, 231**  
– électrique, **242**  
*baking*, **21, 151, 211**  
baklava, **198**  
balance manuelle, électrique ou  
électronique, **22**  
baluchon, **185, 198**  
banane, **22**  
– au barbecue, **23**  
– conservation, **23**  
– plantain, **23**  
bandelette de pâte, **136**  
banneton, **24**  
– fabriquer, **24**  
barattage, **27**

- baratte, **24**  
 barbe à papa, 55  
 barbotine, 135  
 bassine à confiture, **24**  
 barquette aux marrons, 158  
 bâtonnet de bois, 122  
 battre, **25**, 167, 245  
 bavaroise, **25-26**  
 béchamel, 104, 147, 231  
   – sucrée, 239  
 beigne, **26**  
 beignet, **26**  
 beurre, **24**, **27**  
   – clairifié, 86  
   – de cacao, **27-28**, 40, 56, 57, 58, 67, 78, 167, 191, 200  
   – d'érable, 107, 195  
   – doux (non salé), 27, 70, 75  
   – en pommade, **28**  
 bicarbonate de soude, 28, 153  
   – utilisation, 29  
 bigarreau, 50, 61  
 biscuits (galettes), **29**  
   – tendres, 29  
   – pourquoi et comment, 30  
   – d'autres causes, 30  
   – la cuisson, 30  
   – à la cuillère, **31-32**, 54, 66, 92, 130, 149, 244  
   – comment procéder, 31  
   – au cacao sans farine, **32**  
   – de Noël, **33**, 155, 182  
 blanchir, **33**, 57, 132, 220  
 blanc-manger, **33-34**, 104  
 blancs d'œufs achetés congelés, 163  
 blé noir, 77, 103  
 bleuets, **34**, 173, 174, 210, 215, 225  
   – la couleur, 34  
 bleu violacé, 216  
 bleuets séchés, 210  
 bombe Alaska, **35**  
   – flamber 35  
   – omelette norvégienne, 179  
   – une belle couleur, 34  
 Bordeaux, 44  
 bouchée à la reine, 251  
 bouteille à « puncher », 36  
 brioches méditerranéennes, 105  
 brownies, **36**  
   – les noix, 36  
 broyé à chaud, 196  
 brûlé, **36**  
 buis, 222  
 bûche de Noël, **37**, 89, 221
- C**
- cabosse, **39-40**  
 cacao, 19, 20, 32, 39, **40**, 41, 52, 56, 57, 59, 70, 78, 93, 97, 98, 99, 108, 191, 203, 206, 219, 224, 231, 236, 237, 246, 247, 250  
   – beurre de, 28, 40, 56, 57, 58, 67, 78, 167, 191, 200  
   – biscuit au, 32  
   – crème chantilly au, 109  
   – fèves de, 27, 39  
   – génoise au, 241  
   – liqueur de, 58  
   – pâte de, 58  
   – poudre de, 40, 244  
   – quel cacao choisir, 40  
   – quelques trucs pour utiliser le cacao de la bonne manière, 40  
 cacaoyer, 39  
 café, **41**  
   – conservation, 42  
   – dans les desserts, 41  
 café viennois, 51  
 caissette, **42**  
 cake, **43**  
 calvados, **43-44**, 134  
 camembert, **44**, 189  
 candissoire, **44**  
 canne à sucre, 49, 159  
 cannelé, **44**  
   – douille, 221



- canneler, **45**  
 cannelle, **45**, 59, 60, 183  
     – bâton de, 208, 210, 223  
 cantaloup, 160, 230  
 carambole, **45-46**  
 caramel, 29, 42, **46-48**, 75, 76,  
     78, 82, 83, 87, 124, 140, 176,  
     213, 218, 226, 242  
 caraméliser, **48**  
 carré aux dattes, **48**  
 casserole à flamber, **49**  
 casserole en cuivre, 24, 49  
 casserole : fond attaché, **49**  
 cassis, 34, 66, 196  
 cassonade, **49**, 70, 183, 210, 215,  
     239  
 caviar, 77  
 Cayenne (piment de), 59, **203**  
 centrifugeuse, 24  
 cerceau, 50  
 cercle à gâteau : comment le  
     fabriquer, **50**  
 céréaliier, 102  
 cerise, **50**, 123, 136, 144  
     – à l'alcool, 109, 136  
     – à l'eau-de-vie, 115  
     – de terre, 86  
     – façon marasquin, **51**, 109  
 chantilly, **51**, 53, 72, 167, 171  
     – crème, 52, 53, 109, 213, 225,  
     237, 238, 239, 248  
 chapelure, **53-54**, 186  
 charlotte, 26, 31, **54**, 68  
 chauffer les alcools, 49  
 chausson aux pommes, 15, 64,  
     82, 132, 208, 227  
 chemiser, **54**, 185  
 cheveux d'ange, **55**, 124  
 chinois, **55**, 69, 111, 128  
 chocolat, 19, 20, 21, 28, 32,  
     37, 51, 54, **56**, 65, 67, 68, 79, 95,  
     97, 131, 139, 150, 154, 157,  
     165, 168, 180, 191, 236, 246  
     – artisanal, 59  
     – au lait, 56, 58  
     – blanc, 58  
     – bonbons, 42, 67, 120, 212,  
     236, 243, 246  
     – chaud **59**, 60  
     – conservation, 56, 57  
     – décors, 185  
     – éclairs, 93  
     – fabrication, 39, 40  
     – fondue, 108  
     – fourrés, 59, 213  
     – ganache, 41  
     – gâteau, 241  
     – génoise, 109  
     – glaçage, 241  
     – liqueur, 58  
     – moule à, 167  
     – mousse, 25, 51, 87, 95, 169,  
     171, 172, 185  
     – mousseux, 60  
     – nappage, 174  
     – noir, 58, 86, 120, 181, 195,  
     224, 243  
     – pâte, 58  
     – pépites, 200, 240  
     – plaquettes, 168  
     – sauce chaude, 213, 224  
     – tarte, 237  
     – végétal, 94  
     – vermicelle, 250  
 chou à la crème, **60**, 190  
 cidre de pommes, 43  
 cigarettes russes, 149  
 citron, **60**, 145, 229  
     – jus, 19, 23, 61, 78, 128, 132,  
     153, 181, 224, 228, 237, 238  
     – peau, 45  
     – suprême, 235  
     – tarte, 162, 164, 199, **237**, 238  
     – vert, 19, 153  
     – zeste, 252  
 clafoutis, 50, **61**  
 clarifier, **62**  
 cocktails, 61, 144, 148, 154  
 cognac, 93, 108, 214  
 coing, **62**, 128, 195, 199

- colorants alimentaires, 108, 193  
 complet ou entier, 102  
 compote de fruits, **63**  
 concasser, **63**  
 confire des fruits, 44  
 confiserie, 25, 115, 116, 132, 142, 158, 165  
 confitures, 15, 24, 25, 26, 46, 61, 62, **63**, 78, 90, 94, 111, 112, 128, 129, 131, 143, 183, 195, 199, 207, 210, 216, 220, 221  
 – abricots, 241  
 – fraises, 62  
 – framboises, 241  
 – fruits, 62  
 congélation, **64**  
 – entre -15 et -30 °C, 235  
 conservation limitée  
 – chocolat au lait, 56  
 – chocolat blanc, 56  
 – crème anglaise, 69  
 – pâtes de fruits, 196  
 – truffe, 246  
 consistance de crème, 76, 107  
 consistance solide, 68, 72  
 copeaux de chocolat, **65**  
*corn starch*, 104  
 corne, **65**  
 cornet, **66**, 205  
 coucher, **66**  
 coulis de fruits, **66**  
 coupe glacée, **66**  
 coupe-pâte, 90  
 couteau dentelé, **67**  
 couteau-scie, **67**  
 couverture, **67**  
 créer des motifs, 200  
 crémage, 221  
 crème 35 %, **68**, 70, 71, 73, 221, 237, 239  
 crème anglaise, 26, **68**, 69, 70, 80, 86, 134, 140, 141, 179, 210  
 crème au beurre, 42, **69-70**, 87, 96, 164, 166, 196, 221, 226, 237  
 – à base de sucre cuit, 69  
 crème bavaroise, 54, 68, 129  
 crème brûlée, 48, **70**  
 crème caramel, 75, 84  
 crème chocolatée très onctueuse, 120  
 crème d'amandes, **71**, 79, 119, 204, 240  
 crème de tartre, 29, 31, **71**, 78, 153, 162  
 crème fleurette, **71**  
 crème fouettée, **72**, 122, 125, 167, 171, 172, 205, 231  
 crème fraîche, 68, **72**, 122  
 crème glacée, 19, 35, 37, 54, 67, 68, **72-73**, 110, 131, 138, 147, 149, 159, 161, 172, 175, 181, 196, 213, 215, 240, 248, 250  
 à l'italienne, 72, 244  
 crème liquide, 68  
 crème pâtissière, 70, 71, **74-75**, 90, 93, 104, 112, 119, 124, 196, 213, 237, 238  
 crème qui adhère, 80  
 crème renversée, 48, 70, **75**  
 crème sure, **76-77**  
 crémer, **76**  
 crêpe, **76-77**, 103, 105, 185, 225  
 cristallisation, **78**, 159, 232  
 – du sucre, 78, 83, 159  
 – du chocolat, 78, 236  
 – lente, 232  
 croissant, 64, 101, 106, 148, 151, 199, 250  
 – aux amandes, 71, **79**  
 – pâte à, 157, 218, 244  
 croquant délicat, 116  
 croquembouche, **79**, 84, 124, 203  
 cuire à la nappe, 68, **80**  
 cuisson, **80**  
 – des pâtisseries, 186  
 – des sucres, 25, 61, 78, **82**, 84, 132  
*custard*, 70, 74  
 cuivre, **84**  
 cul-de-poule, **85**

**D**

datte de Chine, 143  
 dattes, 48, 116, 118, 165  
 décanter, **86**  
 décors d'assiette rapides en  
   chocolat, **86**  
 de couleurs diverses, 250  
 découper un gâteau, **87**  
 découpoir, 15, 90, 95  
 décuire, 46, **87**  
 degrés Baumé, 201, 228  
 démouler, **88**  
 dentelle, **89**  
 dessécher, **89**  
   – pour éviter de dessécher, 89  
 détailler, **90**  
 dextrose, 233  
 diminuer le sucre, **90**  
 doigt de dame, 31, **91**, 149  
 donner des tours, 244  
 donner du volume, 167  
 donner un aspect brillant, 15, 116,  
   132  
 dorer, **91**, 191, 203, 204, 210  
 dorure, **91**  
 douille, **91**  
 dresser, 32, 66, 91, **92**, 190, 205  
 durcisseur, 28

**E**

eau de Javel, 49  
 eau-de-vie, **93**, 111, 114, 115,  
   165, 207, 216, 220  
 eau gazeuse, 192  
 écaler, **93**  
 éclairs, 34, **93-94**, 107, 132, 191  
 écrémage, 202  
 écumoire, **94**  
 édulcorer, 63, **94**  
 empois, 190  
 emporte-pièce, 15, 33, 44, 90, **95**,  
   188, 193  
 émulsifiant, 29, 73, **95**, 150  
 émulsionner, 70, 85, **96**  
   – réussir une émulsion, 96

enfariner, 88, **96**, 104, 123  
 enfourner, **97**, 126, 191, 231, 232,  
   238  
 enrober, **97**, 124, 196, 210, 232,  
   246  
 ensemble de confiseries, 165  
 entremets, **97**, 105, 121, 132,  
   154, 159, 164, 166, 167, 172,  
   206, 245  
 enveloppe du grain, 228  
 Épiphanie, 119  
 épuiser très rapidement (s'), 211  
 équivalences, **97-98**, 178, 253  
   – de températures, 110  
   – tableau des poids spécifiques  
     ou volumiques, 99  
 essence, 52, 73, **100**, 108, 153,  
   249  
 étaler, 16, 32, 65, 79, 112, 123,  
   126, 166, 197, 198  
 évaporer, 89  
 extrait, **100**  
 extrait de café, 42, 52, 100, 166,  
   219  
 extraits secs, 147

**F**

façonner, **101**  
 faire pousser, **101**  
 farine, 28, 30, 31, 74, 96, 105,  
   107, 108, 111, 123, 125, 150,  
   151, 153, 182, 190, 193, 194,  
   212, 216, 223, 228, 236, 238,  
   239, 250  
   – à gâteau (type 45), **101**  
   – d'épeautre, 48, **102**, 126  
   – de blé (type 150), 48, **102**,  
     103, 104, 133  
   – faible, 101  
   – sarrasin, **103**  
   – seigle, **103**, 182, 183  
   – tout usage (type 55), **104**  
 fariner, **104**

- fécule, 33, 70, 74, 99, **104**, 121, 125, 126, 153  
 – de maïs, 99, 156, 189  
 fenouil, 17, 18  
 fermentation lactique, 112  
 fermentation naturelle, 150  
 feuille naturelle (thé), 243  
 feuilletage, 196, 197, 198  
 fil à coudre, 245  
 flamber, 16, 35, 49, **105**  
 fleur d'oranger, **105**  
 fleurir, **105-106**  
 fleuron, **106**  
 foncer, **106**, 194  
 fond, **107**, **110**  
 – de tarte, 107, 110, 221, 237, 238  
 – de génoise, 107, 122  
 – de meringue sèche, 248  
 fondant, 93, **107**, 132, 134  
 fondue au chocolat, 57, **108**  
 fontaine ou puits, **108**  
 forcer, 49, 96  
 forêt-noire, 51, 65, **109**, 136, 167  
 formation moléculaire, 249  
 forme étoilée, 45  
 fouetter, 25, 33, 52, 53, 60, 69, 70, 71, 162, 183, 184, 244, 254  
 four, **109**  
 – équivalences de températures, 110  
 fourrés de crème glacée, 213  
 fourrer, **110**  
 fraise, **111**, 112, 117, 174, 196, 208, 219, 220, 221, 225, 230, 238  
 – de Chine, 154  
 fraiser, **111**  
 framboise, **111-112**, 128, 196, 215, 225, 230, 241  
 frangipane, 71, **112**, 119, 204  
 frémir, **112**, 208  
 friabilité, 30  
 friture, 26  
 fromage, 122, 123, 172, 182, 185, 198, 202, 231  
 – à la crème, 113  
 – blanc, **112**  
 – de chèvre, **113**  
 – Philadelphia, **113**  
 – mascarpone, 244  
 fructose, 24, **113**, 126, 160, 233  
 fruit de la passion, **117**, 196  
 fruit du cognassier, 62  
 fruit du pin, 203  
 fruit rouge frais, 215  
 fruits à l'alcool, **114**  
 – 40 % d'alcool, 114  
 fruits au sirop, **115**  
 fruits confits, 43, **115-116**, 119, 123, 161, 176  
 fruits déguisés, **116**, 165, 214, 232  
 fruits givrés, **117-118**  
 fruits non traités, 252  
 fruits secs, 87, 93, 98, **118**, 172
- G**  
 gabelle, **119**, 136  
 galette des Rois, 112, **119**, 204  
 ganache, 41, 56, 59, 67, 68, 97, **120**, 208, 224, 236, 237, 243, 246  
 – comment faire, 120  
 – utilisation, 120  
 garnir, 34, 48, 67, 110, **121**, 164, 192, 205, 240  
 garniture à tarte, **121**, 220  
 garniture d'un entremets, 154  
 – une recette rapide, 121  
 – garniture trop liquide, 240  
 gaspacho, 232  
 gâteau, 25, 28, 32, 36, 37, 43, 44, 50, 53, 54, 57, 64, 66, 67, 87-89, 91-93, 107, 112, 121, 132, 140, 167, 172, 175, 176, 181, 184, 186, 202, 205, 224, 250  
 – à étages, **121-122**  
 – à la crème au beurre, 87

## Index

- à la mousse de fruits, 141, 172
  - au chocolat, 241
  - au fromage, 113, **122-123**
    - un gâteau bien plat, 123
    - un truc de gourmand, 123
  - aux bananes, 23
  - aux carottes, 44, 211
  - aux fruits, 18, 22, 43, 115, **123-124**, 151, 161, 180, 214, 216
    - conservation, 124
    - fruits qui tombent, 123
  - blanc, 125, 200
  - d'anniversaire, 69, 130
  - de mariage, 79, **124-125**, 132, 177, 188, 200
  - de riz, **125**
    - cuisson, 125
  - des anges, **125**
  - éponge, 130
  - feuilleté, 204
  - miniatures, 202
  - moka, 54, 97, 166, 200
  - mousse, 64, 87
  - opéra, 69, 120
  - Paris-Brest, 69
  - roulé, 37, **126**
    - comment le rouler, 127
- gaz carbonique, 133, 152, 192, 211
- gélatine, 121, 125, **127-128**, 145, 172, 188
- gelée, 15, 66, **128-129**
  - d'abricots, 174, 239, 240
  - de fruits, 123, 174
  - de pommes, 174
  - de pommettes, 210-211
  - sucrée, 137
- gélifiants, 61, 62, 64, 73, **127-129**, 199
  - tableau de dosage des divers gélifiants, 129
- génoise, 21, 32, 35, 40, 53, 64, 67, 80-82, 88, 89, 101, 104, 107, 109, 121, 122, 125-127, **130**, 135, 141, 166, 167, 170, 186, 191, 221, 225, 227, 241, 245
  - la préparation, 130
  - le moule, 130
- gianduja, **131**
- gin, 93
- gingembre, 60, 115, **131**, 183, 184
- glace, 73, **131**
- glace royale, 33, **132**, 156, 182, 189, 221
- glacer, **132**
- glacer les éclairs, 107
- glucose, 30, **132**, 174, 227, 229
- gluten, 32, 101, 102, 103, **133**, 245
- grainer, 61, **134**
- graisse végétale, 27, 58, 59, 88, 191, 194, 223, 225
- graisser, 88, 106, **134**, 203
- granité, **134-135**, 227
- Grèce, 217
- grenade, **135**
- grenadine, 135
- grille, 26, 44, **135**, 136, 195, 241
- griller, 35, 118, **136**
- griotte, 50, 109, **136**
- groseille, **136-137**
  - à maquereau, 136, 137, 144
  - de Chine, 144
- grumeaux, 69, 96, 104, 236
- ### H
- hacher, 63, 65, **138**, 200, 204, 252
- Hansel et Gretel, 155
- huile d'olive, 27, 106, **138**, 192, 198
- huile essentielle, 42, 131, **139**, 149, 180, 249
- huile végétale, 59, 89, **139**, 157, 226
- humidifier, 36, 54, 107, 140
- hydrogène, 225

- hydrogénée  
 – graisse, 191  
 – huile végétale, 157  
 – margarine, 225  
 hygiène alimentaire, 203
- I**  
 île flottante, **140**, 179  
 imbiber, 79, **140**, 184, 227  
 imprégner de son arôme, 155  
 incorporer, 26, 28, 40, 48, 70, 76, 96, 104, 111, 113, 126, **141**, 167, 181, 184, 190, 197, 205, 212, 216, 223, 250  
 infusion, 86, 133, 134, **141**, 149, 224, 232, 243, 252  
 ingrédients, 14, 19, 22, 36, 58, 59, 72, 76, 97, 123, **141**, 159, 184, 194, 216, 218, 219, 229, 236, 242, 250  
 innocuité alimentaire, 179  
 instrument de mesure, 243
- J**  
 jujube, **143**
- K**  
 kirsch, 50, 109, 119, **144-145**, 224  
 kiwi, 117, 127, **144-145**, 230  
 kouglouf, **145**  
 kumquat, **146**
- L**  
 lait, **147-148**, 149, 206  
 – chocolaté, 148  
 – d'amandes, 149  
 – de chèvre, **148**  
 – de coco, **148**, 149  
 – de soja, **149**  
 – poudre de, 147  
 – végétal, 149  
 langue-de-chat, **149**  
 latex irritant, 156  
 lavande, **149**  
 lécithine, 58, 95, **150**
- levain, 145, **150-151**  
 – naturel, 150, 182  
 lever, 24, **151**, 192, 218  
 levure, **151**, 153, 192, 193, 211, 218  
 – alsacienne ou Alsa, 212  
 – biologique, 151, 152, 199, 211  
 – biologique déshydratée, 152  
 – biologique déshydratée instantanée, 152  
 – chimique, 151, 152, 153, 182, 199, 211, 212, 215, 216, 224  
 – de boulanger, 151  
 liant, **153**  
 lignite du bois, 249  
 lime, 19, 23, **153**, 229, 235, 252  
 liqueur, 32, 51, 58, 114, 144, **153-154**, 155, 208, 231  
 lire les étiquettes, 133, 150  
 lisser, **154**, 184  
 litchi, 115, **154**  
 lunomoline, 233
- M**  
 macaron aux amandes, 240  
 macérer, 114, **155**, 158, 224, 232  
 maison en pain d'épices, **155**, 182  
 – fabriquer une maison, 155  
 Maïzena, 104, **156**  
 maltitol, 57, 94  
 mandoline, **156**  
 mangue, 115, **156-157**, 196, 242  
 marasque, 51  
 marbre, **157**, 236  
 margarine, 27, 88, 134, **157**, 172, 194  
 – hydrogénée, 157, 225  
 – non hydrogénée, 27, 226  
 marmelade, 146, **158**  
 marron, 44, **158**, 165  
 masquer, 121, **159**, 164, 166, 203, 225  
 – de gros gâteaux, 184  
 massepain, 67, **159**, 195  
 masser, 78, **159**

- mélangé à de la mélasse, 49  
 mélange homogène, 223  
 mélasse, 49, **159**, 183  
 melon, 115, **160-161**, 187, 230  
 – choisir un melon, 160  
 – melon au porto, 160  
 – melon d'eau, 187  
 menthe fraîche, 86, 224  
 meringue, 25, 31, 35, 61, 66, 71, 80, 82, 89, 92, 126, 134, 140, **161-163**, 167, 186, 205, 248  
 – française, 162, **163**  
 – italienne, 122, 162, **164**, 171, 172, 176, 226, 231, 238  
 – ordinaire, 163  
 – suisse, 162, **164**, 238  
 – sur le feu, 164  
 meringuer, **164**  
 mignardises, **165**  
 mirabelle, **165**, 220  
 miches et bâtards, 24  
 miscible, 95  
*mix*, 19, 229  
 moka, 54, 69, 97, 130, 141, **166**, 200  
 – comment le servir, 166  
 – montage, 166  
 mollette, 26, **167**, 171  
 monder, 17  
 monter, 31, 51, 126, 130, 161, 162, **167**, 216, 244  
 Montélimar, 84, 115, 176  
 morceaux réguliers, 90  
 moule  
 – à chocolat, **167**  
 – à fond amovible, 170  
 – à gâteau, 42, **170**  
 – à glaçons, 60  
 – à manqué, 170  
 – à pain, 182  
 – à pâtisserie, 96  
 – à tarte, 61, 106, **170**  
 – ballon, 168  
 – cannelé, 44-45  
 – caramélisé, 48, 241  
 – côtelé, 145  
 – improvisé, 168  
 mousse au chocolat, 19, 25, 51, 87, 169, **171**, 172, 185  
 mousse aux fruits, 25, 127, 141, 164, **172**, 231  
 mousse aux trois chocolats, 32  
 muffin, 23, 42, 44, 81, 103, 159, **172**, 200, 211, 214, 217, 228  
 – anglais, **173**  
 – aux carottes, 22  
 mûrir, 17, 46, 156  
 myrtille, **173**
- N**  
 nappage, 15, **174**  
 – où en trouver, 174  
 napper, **174**, 203, 223, 224  
 napperon, 89  
 ne pas dénoyauter, 50, 61, 114  
 ne pas ouvrir la porte du four, 60, 80, 191  
 noix, 17, 63, 93, 118, 139, **175**, 203  
 – allergies, 176  
 – de cajou, 175  
 – de coco, 148, 184  
 – de Grenoble, 36, 175, 239  
 – de pacane, 36, 175  
 non hydrogénée (margarine), 27, 157, 226  
 nonnettes, **176**  
 nord-américain, 225  
 nougat, 115, 161, **176**  
 nougatine, 124, **176-177**
- O**  
 œuf, **178**  
 – à la neige, 68, 140, **179**  
 – battu, 210, 238  
 – brouillé, 68  
 – d'autruche, 178  
 – de Pâques, 169  
 – détail du poids d'un œuf, 178  
 – entier, 98, **179**

- humidifiant la farine, 189
  - moins d'œufs, 182
  - omelette norvégienne, 35, **179**
  - orange, 45, 117, 145, **180**, 208
    - huile essentielle, 139
    - jus, 77
    - marmelade, 158
    - suprême, 235
    - zeste, 252
  - orchidée, 133, 248
  - originaire de Chine
    - jujube, 143
    - kiwi, 144
    - litchi, 154
- P**
- pailleté, **181**, **250**
  - pain, 23, 101-104, 110, 133, 150, 151, 211, 218, 224, 228
    - au chocolat, 250
    - aux bananes, **181**
    - aux raisins, 217
    - brioché, **182**
    - cuisson, 82, 106
    - d'épices, **182**
    - de campagne, **182**, 183
    - de mie, **183**
    - de seigle, 103, 183
    - de son, 183
    - doré, **183**
    - noir allemand, 103
    - pain-toast, 183
    - perdu, 183, **184**
  - palette, 32, 65, 126, 130, 154, **184**, 229
  - pannequet, 76, **185**
  - papier ciré, 77, 86, 123, 127, **185**, 229
  - papier paraffiné, 77, 86, 123, 127, 169, **185**, 205, 221
  - papier siliconé, 186
  - papier spécial pour la cuisson, non paraffiné (ciré), **185**
  - papier sulfurisé, 50, 54, 55, 66, 88, 126, 127, 185, **186**
  - paraffine alimentaire, 185
  - parer, **186**
  - parfumer, 16, 19, 41, 42, 52, 70, 131, 140, **186**, 196, 232, 234, 252
  - parisienne, 160, **187**
  - passer, **187**
  - passiflore, 117
  - passoire, 55, 69, **187**, 236
  - pastèque, **187-188**
  - pastillage, 125, 129, **188-189**
    - une recette, 189
  - pastille de menthe, 188
  - pâte à brioche, 145, **189**
  - pâte à choux, **190-191**, 213, 214
    - comment la faire, 190
    - cuisson, 190
  - pâte à gâteau, 42, **191**
  - pâte à glacer, 94, **191-192**
  - pâte à muffin, 52, 182
  - pâte à pain, 33, 133, 150, **192**, 193
  - pâte à pizza, **192**
  - pâte à sablés, 52, 76, 96, **193**, 199
  - pâte à sel, **193**
  - pâte à tarte, 15, 16, 28, 106, 108, 111, 155, 182, 188, 193, **194**, 197, 223, 226, 240, 241, 250
    - dosage, 194
    - pétrir, 194
  - pâte d'amandes, 37, 95, 110, 116, 157, 159, 165, **195**
    - un petit truc de chef pour épater les amis, 195
  - pâte d'antiquaire, 85
  - pâte de fruits, 143, 165, **195-196**, 199
  - pâte de noisettes, 28, 131, **196**
  - pâte feuilletée, 15, 16, 89, 106, 157, **196**, 197, 198, 204, 209, 218, 221, 244, 245
    - que faire avec les restes de rognures, 197



- pâte filo, **198**
- comment procéder, 199
  - utilisation, 198
- pâte levée, 189, **199**
- pâte lisse, 111
- pâte morte, 193
- pâte sucrée, **199**, 221
- pectine, 61, 62, 64, 126, 128, 195, **199**, 234, 242
- peigne à décor, **200**
- peler à vif, **200**, 235
- pépites de chocolat, **200**, 240
- pèse-sirop, 82, **201**
- tableau de correspondance, 201
- petit-lait, 21, 52, 86, **202**
- petit pain salade, **202**
- petits flotteurs, 124
- petits-fours, 132, 165, **202**
- pétrir, 189, 192, 194, **202**, **240**
- pièce montée, **202**
- pièces artistiques, 82, 132, 188
- pignon, 118, 136, 173, **203**, 239
- piment de Cayenne,, 59, **203**
- pinceau alimentaire, 15, 17, 83, 91, 132, 140, 169, 174, **203**
- pincée de sel, 162
- piquer, 192, **204**
- pithiviers, 132, **204**
- planche à découper, **204**
- plat à hauts rebords, 21
- plier, 66, 130, 197, **205**
- plombières, 115, 161
- plonger, 17, 33, 80, 246
- poche à douille, 32, 65, 66, 92, 121, 191, **205**, 221, 246
- pocher, **205**
- pochoir, **206**
- poire, 62, 199, **206**, 240, 242
- Anjou, 207
  - asiatique, 207
  - au Pernod, 16
  - au vin, **207-208**
  - pour les gourmands, 208
  - Bartlett, 207
  - Belle-Hélène, 66
  - Bosc, 206
  - Rocha, 207
  - tarte Bourdaloue, 71, 199, **240**
- Poitou-Charentes, 17
- poivre, 111, **208**
- polycarbonate, 167
- pomme, 19, 23, 50, 61, 87, 126, 128, 138, 199, **208**, 219, 224
- en cage, **209**
  - beignets, 26
  - chausson, 64, 82, 132, 227
  - cidre, 43
  - Cortland, 209
  - cuite au four, 45
  - Empire, 209
  - gelée, 174
  - Lobo, 209
  - McIntosh, 209
  - Spartan, 209
  - tarte briochée, 189
  - tarte Tatin, 241
  - tarte, 45, 238
- pomme de terre, 23, 104, 190
- pommeter, 210
- pomme, **210**
- gelée, 210
- porter à ébullition, **211**
- poudre à pâte, 22, 29, 30, 71, 101, **211-212**
- dosage moyen, 212
  - notes aux pâtisseries internationales, 212
- pouvoir gélifiant, 127, 128
- pouvoir sucrant, 46, 94, 113, 126
- praline, **212-213**
- praliné, 28, 196, **213**
- présentation, 42, 45, 89, 92, 186
- principes actifs et sapides, 141
- profiteroles, **213-214**, 224
- Provence, 149, 198
- pruneaux, 48, 116, 118, 165, **214**
- Agen, 214
- pudding, **214**
- pudding chômeur, **215**

*pumpernickel*, 103  
 pur beurre, 166  
 pur beurre de cacao, 56, 58, 67

**Q**

quartier d'agrumes, 235  
 quatre ingrédients, 216  
 quatre-quarts, 80, 101, 181, 191,  
 196, 209, 214, **216**  
 quetsche, 220, **216**

**R**

raisins secs, 43, 123, 125, 145,  
 210, **217**  
 – de Corinthe, 217  
 – de Malaga, 217  
 – de Smyrne, 217  
 – Sultana ou sultanines, 217  
 ramequin, 21, 75, **218**  
 recette, **218**  
 – remplacement d'un ingrédient,  
 219  
 – trouver les ingrédients, 219  
 rectangle de plastique, 65  
 région de Venise, 243  
 réglisse, 16  
 reine-claude, **220**  
 remplacer le sucre, 90, 226, 233  
 remplacer un ingrédient, 219  
 remplissage à tarte, **220**  
 réserver, **220**  
 ressuer, 135  
 rhizome, 131  
 rhubarbe, 103, **220**  
 rognures de pâte feuilletée, 197,  
 198, **221**  
 rosace, **221**  
 roulade, **221**  
 – biscuits à, 184  
 rouleau à pâtisserie, 188, 189,  
 193, **222**  
 Royaume-Uni, 225  
 ruban, **222**

**S**

sabayon, **223**  
 sabler, **223**  
 salade de fruits, 135, 145, 148,  
 149, 153, 154, **223**  
 sauce chocolat, 213, **224**  
 sauce délicieuse et onctueuse,  
 215  
*scone*, 22, 211, **224**, 225  
 séparer, 52, 61, 62, 96, 162, 216  
 shortcake, 130, **225**  
 shortening, **225**  
 siliconé, 186  
 sirop à 30 °, 201, 228  
 sirop d'érable, 48, 63, 66, 77, 94,  
 140, 183, 204, 215, **226-227**,  
 230, 233, 240  
 sirop de maïs, 30, 36, 132, **227**,  
 229  
 sirop de grenadine, 135  
 sirop de sucre, 18, 78, 107, 115,  
 158, 201, 204, 215, 223, **227-**  
**228**, 230, 232, 233  
 sirop de table, 18  
 sirop parfumé, 225, 246  
 – au rhum, 79, 166  
 – au kirsch, 109  
*slush*, 135  
 soja, 58, 95, 139, 149, 150  
 son de blé, 102, **228**  
 sorbet, **228-229**, 230, 232, 243,  
 247  
 – fabriquer un sorbet, 229  
 – sirop pour sorbet, 229  
 – sorbet express, 230  
 sorbetière, 228, 229, **230**, 247  
 soufflé, 23, 25, 80, 218, **231**  
 – chaud, 231  
 – glacé, 172, 231  
 souffler la pâte, 181  
 soupe froide, **232**  
 spatule, 47, 80, 154, 205, 249  
 substitut, 41, 149  
 sucre candi, 44, 116, **232**  
 sucre cristallisé, **232**

sucre cuit, 55, 69, 82, 107, 116, 226, **233**  
 sucre en poudre, **233**  
 sucre inverti, 30, **233**  
 sucre semoule, **233-234**  
 sucre vanillé, 122, 134, **234**  
 – faire son sucre vanillé, 234  
 sucrer le moule, 88  
 sulfites, 15, 115  
 suprême, **235**  
 surgélation, **235**  
 – entre -25 et -30 °C, 235

**T**

tabler, **236**  
 tamiser, **236**  
 tapisser, 54  
 tarte au chocolat, **237**  
 tarte au citron, 162, 164, 199, **237-238**  
 tarte au sucre, **239**  
 tarte aux fruits, 15, **238**  
 tarte Bourdaloue, 71, 199, **240**  
 tarte couverte, **240**  
 tarte Sacher, **241**  
 tarte Tatin, 223, **241**  
 tasse à mesurer, **242**  
 taux d'humidité, 177  
 température constante, 242  
 tempéreuse, **242**  
 tendre, 29, 31, 36, 38, 43, 123, 172, 193, 208, 215  
 termes d'ici et d'ailleurs, 254  
 texture d'une pâte, 90  
 thé, 120, 224, **243**  
 thermomètre, 80, **243**  
 tiramisu, 31, **243**  
 tourer, **244**  
 tourteau, 40  
 trancher une génoise, **245**  
 travailler, 236, **245**  
 tremper, **246**  
 trimoline, 233  
 truffe, 53, 56, 59, 68, 120, 165, **246-247**

– conservation, 246  
 truffier, 97, 171  
 turbinage, **247**

**U**

utilisation de la génoise, 32

**V**

vacherin, **248**  
 vanille, 20, 34, 52, 70, 86, **248-249**  
 – bourbon, 19  
 – crème à la, 94  
 – crème glacée à la, 213  
 – de synthèse, 234  
 – extrait de, 234  
 – gousse, 86, 133, 141, 185, 208, 223, 234  
 – huile essentielle de, 139  
 – infusion, 141  
 – liquide, 219  
 – naturelle, 58, 133, 234  
 – soufflé à la, 231  
 vanilline, 58, 234, **249**  
 vanner, **249**  
 vaporisateur, 107  
 verre gradué, 242  
 vermicelle, **250**  
 – de sucre de couleurs diverses, 250  
 – versé en filet, 164  
 verser en pluie, 47, 162, **250**  
 vide-pomme, 208  
 Vienne, 241  
 viennoiserie, 102, 150, 193, **250**  
 vinaigre, 78, 82, **250**  
 – d'alcool, 83  
 – de vin, 85  
 vin rouge, 111, 208  
 vol-au-vent, **251**

**Z**  
 zeste, 180, **252**  
 zeste râpé, 237