

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^{MD}, Pernod^{MD} 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^{MD}.

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

En France

Au Québec

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 ^{MD}
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 ^{MD}	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