

# Lexique Professionnel de la Boulangerie

## a

**Abaisse** : morceau de pâte aplatie selon la forme et l'épaisseur désirée, au rouleau ou au laminoir.

**Abatis** : tête , cou, ailerons, pattes, gésiers, coeur et foie de volaille et ris des animaux de boucherie.

**Abricoter** : étaler à l'aide d'un pinceau une couche plus ou moins épaisse de marmelade d'abricot sur une préparation.

**Accoler** : réunir, assembler 2 ou plusieurs éléments pour constituer un gâteau.

**Acide ascorbique** : vitamine C.

**Acidité** : saveur piquante résultant de la fixation de l'oxygène ou de l'hydrogène avec un corps simple. Soit, schématiquement, une flèche se dirigeant du milieu de la plage (au point 7 ) et allant vers 0 à mesure qu'augmente l'acidité.

0 <-----> 7 <-----> 14

**Aérobic** : se dit de micro-organismes qui ne peuvent vivre qu'en présence d'oxygène. Contraire : [blanaéro-bic/b].

**Aiguillette** : morceau de chair, coupé mince et long.

**Allonger** : se dit pour l'opération se déroulant pendant la « tourne » d'une baguette, d'un pain long, après l'enroulement du pâton : donner la longueur voulue au pâton.

**Amande farineuse (ou albumen)**: c'est la partie du grain de blé qui donne la farine ( 81 à 88 % du poids du grain ).

**Améliorant** : terme employé pour désigner un mélange de produits chimiques ou non que le boulanger peut parfois incorporer dans une pétrissée ; ils modifient le comportement des pâtes et le résultat. Ils sont à considérer comme des « remèdes » à des problèmes de fabrication en cas de difficultés à produire convenablement.

**Amidon** : substance organique de nature glucidique présente pour 70% dans la composition de la farine.

**Amylacé** : de la nature de l'amidon, qui contient de l'amidon.

**Amylases** : enzymes contenues dans la farine dont le rôle est de dégrader l'amidon ( sucre complexe ) en sucres simples et peuvent ainsi être directement consommés par la cellule de levure.

**Appareil** : mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'une préparation.

**Apprêt** : période de fermentation qui se situe entre le façonnage et le début de la cuisson.

**Aromates** : toute herbe, plante ou racine qui répand une odeur agréable.



Arôme : émanation, odeur naturelle ou artificielle destinée à donner une saveur particulière à une préparation.

Aspic : entrée froide gélifiée et moulée.

Assaisonner : ajouter un ou plusieurs condiments (sel, poivre, etc...) pour relever la saveur des aliments.

Autel : à l'entrée du four, endroit où l'on dépose la pelle qui recevra les pâtons pour scarification et enfournement.

Autolyse : technique de pétrissage spécifique qui vise à diminuer la ténacité d'une pâte, en augmenter la tolérance et l'extensibilité et faciliter le façonnage en machine. Elle est réalisée sur un mélange de farine et d'eau et un temps de repos laissé à l'appréciation du boulanger. Les ingrédients restants pour la pétrissée finale ne sont ajoutés qu'après ce temps de repos.

Technique mise au point par Raymond CALVEL

## b

Bain-marie : eau plus ou moins chaude, dans laquelle on place des récipients contenant des préparations à cuire ou à tenir au chaud.

Baisure : se dit de l'endroit où 2 pâtons se touchent soit pendant l'apprêt, soit pendant la cuisson.

Balancelle : appareil servant à la détente des pâtons avant façonnage.

Banneton : panier en osier, recouvert d'une toile de lin dans lequel est mis à lever le pâton durant l'apprêt.

Bassiner : action de rajouter de l'eau au cours du pétrissage.

Bâtard : ou « boulot » ; pain de forme ni ronde ni longue. (pour des petites pièces, le boulanger emploie le terme de « navettes »).

Battre : agiter vigoureusement une préparation, à l'aide d'un fouet, soit pour la mélanger, soit pour augmenter le volume.

Beurre manié : mélange de beurre et de farine. Utilisé pour le feuilletage inversé, par exemple. Permet d'obtenir « l'a point » de la liaison d'une sauce pour les traiteurs.

Beurrer : enduire les parois de moules et de plaques d'une fine couche de beurre pour empêcher les pâtisseries de coller. Incorporer du beurre dans la détrempe de feuilletage.

Blanchir : faire bouillir un temps donné certains fruits, légumes ou viandes, pour les attendrir, pour mieux les éplucher ou pour enlever l'âcreté. Travail au fouet d'un mélange d'ocufs et de sucre.

Bouche : entrée du four.

Bouler : opération qui suit la division (ou pesage) et qui consiste à faire une mise en forme légère et régulière au pâton.

Bouquet garni : ensemble de persil, thym, laurier, poireau et quelquefois céleri ficelés ensemble. Sert à donner un parfum agréable.



**Braiser** : faire cuire à feu doux et à l'abri de l'air.

**Braisière** : récipient de fonte caractérisé par un couvercle creux à rebord ou l'on met de l'eau pour empêcher l'évaporation du jus de cuisson. Utilisé pour cuire doucement.

**Bouler** : rouler la pâte pour lui donner une forme de boule.

**Brider** : opération consistant à passer, avec une forte aiguille, dite «aiguille à brider», une ficelle maintenant les cuisses et les ailes d'une volaille ou d'un gibier de plume.

**Broyer** : écraser à l'aide d'un rouleau ou d'une broyeuse certaines matières premières.

**Brûler** : se dit d'une pâte trop sèche qui se déchire. Apporter un motif décoratif sur certains gâteaux à l'aide d'une fer rouge.

**Buée** : vapeur d'eau provenant, soit d'une ébullition, soit de la cuisson de pain ou pâtisserie dans le four. Eau vaporisée dans la chambre de cuisson juste avant l'enfournement.

## C

**Candir** : opération qui consiste à enrober les bonbons d'une couche de protection constituée par des cristaux de sucre.

**Canneler** : rainures, sillons creusés à l'aide d'un couteau cannelé dans la peau de certains agrumes. Incruster dans une pâte des rainures parallèles à l'aide d'un couteau spécial.

**Caraméliser** : enduire de sucre caramélisé une pâtisserie ou un moule. Brûler du sucre sur certains gâteaux avec un fer rouge.

**Chapelure** : pain séché au four, puis écrasé.

**Chambre de fermentation ( ou armoire )** : matériel de boulangerie utilisé pour contrôler la fermentation par la température.

**Chemiser** : appliquer à l'intérieur d'un moule, d'une caissette, une légère couche de glace, gelée, chocolat, papier ou caramel.

**Chinois** : passoire conique servant au filtrage des liquides.

**Chiqueter** : entailler plus ou moins profondément le pourtour d'une pièce en pâte feuilletée, à l'aide d'un couteau, pour lui donner un aspect particulier.

**Cintrer** : Se dit lorsqu'un pain, une baguette se tord et prend une forme de cintre, d'arc, pendant la cuisson.

**Ciseler** : couper finement le persil, le cerfeuil, la laitue. Action de couper des pâtons aux ciseaux (pour faire des épis, par exemple).

**Clarifier** : opération qui consiste à débarrasser un liquide des impuretés en suspension qu'il contient par filtrage, décantation ou à l'aide de blancs d'œufs.

**Clé** : endroit où se rejoignent les plis sous un pâton façonné en boule.

**Cloques** : petites bulles apparaissant sur la croûte du pain. Elles sont dues généralement à un excès de buée,



une hygrométrie trop importantes en chambre ou à un démarrage de la fermentation trop rapide avant le blocage en chambre.

**Coller** : incorporer de la gélatine dans une préparation. Assembler des motifs de décoration avec diverses matières premières.

**Colloïde** : matière d'apparence pulvérulente, d'origine animale, végétales ou chimique, et qui, au contact de l'eau, fixe celle-ci en un liquide plus ou moins épais ou semi-gélifié selon la dose incluse. Ex : la gélatine.

**Colorer** : ajouter une matière colorante dans une préparation ou des matières premières.

**Concasser** : broyer assez grossièrement en vue d'obtenir des morceaux plus ou moins gros.

**Concher** : travailler de la couverture en vue de la rendre homogène.

**Confire** : remplacer les sucres contenu dans les cellules de fruit, plantes ou fleurs, par un sirop de sucre.

**Consistance** : état physique de la pâte ; la consistance est l'un des éléments clef de la « force » d'une pâte ; exemple : une pâte peut être dure, bâtarde ou molle...

**Contre-fraser** : opération qui consiste à ajouter de la farine en cours de pétrissage.

**Corne** : sorte de raclette demi-lune en plastique rigide utilisé entre autre pour décoller la pâte sur les bords d'une cuve.

**Corner** : nettoyer grossièrement à l'aide d'une corne les parois d'un récipient.

**Corps** : élasticité, résistance d'une pâte après son pétrissage.

**Corser** : donner de l'élasticité à une pâte en la pétrissant d'avantage. Relever la saveur d'une crème ou d'une sauce en y ajoutant plus d'arôme ou d'avantage d'épices.

**Couche** : toile de lin sur laquelle lève le pâton durant l'apprêt.

**Coucher** : synonyme de dresser. S'emploie surtout pour la pâte à choux.

**Coup de lame ( scarification )** : Incision donnée sur un pâton avant la mise au four afin d'améliorer son développement et son aspect.

**Coupe-pâte** : couteau de boulanger.

**Couvrir** : placer un linge humide ou une feuille plastique sur une pâte pour éviter qu'elle croûte.

**Cracher** : ou « jeter » ; ou « grigner » ; se dit lorsque les coups de lame donnés sur un pain s'ouvrent, se détachent nettement du corps du pain.

**Crémer** : travailler une matière grasse seule ou avec du sucre afin de lui donner la consistance d'un crème.

**Crever** : faire éclater du riz en le plongeant 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante avant son utilisation.

**Cribler** : séparer certaines matières premières de leur déchets (noisettes). Passer certains produits pour les classer par grosseur.



**Croustade** : divers apprêts ou bouchées plates faits le plus souvent en pâte brisée ou feuilletée que l'on garni ensuite.

**Croûte** : partie extérieure du pain durcie à la cuisson.

**Croûté (pâton croûté)** : phénomène qui se traduit par un dessèchement superficiel de la surface externe du pâton et qui peut être dû à un courant d'air ou un degré d'hygrométrie insuffisant. Ce phénomène entraîne un manque de développement et une déformation du pain au four.

**Croûter** : séchage à l'air ou en étuve permettant d'obtenir une pellicule sèche et résistante à la surface d'intérieur liqueurs ou de préparation en pâte d'amandes en particulier.

**Croûtons** : petits morceaux de pain grillés au four, ou bouts (pointus ou arrondis) d'une baguette.

**Cuire à blanc** : cuire une pâte à tarte sans garniture.

**Cul-de-poule** : récipient en inox.

**Culotter** : faire brûler la fond d'une casserole ou d'un gâteau.

## **d**

**Darne** : tranche de poisson rond (pour 1 personne) de 2 à 3 cm d'épaisseur.

**Décanter** : après quelques instants d'immobilité, transvaser doucement un liquide pour le séparer du dépôt qu'il a formé au fond du récipient dans lequel il se trouve.

**Décuire** : rajouter de l'eau au cours de la cuisson d'un sucre pour le ramener à une température de cuisson inférieure.

**Décorer** : embellir l'aspect des gâteaux, des glaces, etc... pour améliorer leur présentation, en les ornant avec divers éléments décoratifs.

**Dégazer** : aplatir légèrement le pâton lors du façonnage, ayant pour effet de laisser s'échapper une partie du CO<sub>2</sub> produit par la fermentation.

**Déglacer** : faire fondre avec de l'eau, la fine couche de sucre se trouvant sur les bords et en surface de récipients contenant du sucre.

**Dégorger** :

A) laisser les aliments dans de l'eau courante froide afin de les débarrasser des impuretés qu'ils contiennent ( ris de veau, arêtes de poisson, abats, etc... ).

B) enlever l'eau de végétation en saupoudrant de sel (concombres, choux ).

**Dégraisser** : ôter la graisse se trouvant en excédent à la surface de jus ou de bouillon.

**Démouler** : retirer avec précaution le moule d'une préparation.

**Dénoyauter** : enlever les noyaux des fruits. Cette opération peut s'effectuer à l'aide d'un petit outil spécial, appelé dénoyateur.

**Densimètre** : instrument qui sert à mesurer le densité des liquides.



**Densité** : la densité d'un corps est le rapport entre la masse d'un certain volume de ce corps et la masse d'un égal volume d'eau pris dans les mêmes conditions de températures.

**Dépouiller** : cuire longuement en écumant et dégraissant de temps en temps.

**Dessécher** : déshydrater, faire évaporer l'humidité se trouvant dans une matière sur le feu (pâte à choux), dans une étuve ou dans un four.

**Détailler** : découper des morceaux de pâte de forme bien déterminée dans une abaisse de pâte, à l'aide d'un couteau ou de découpoirs.

**Détente** : petite période de repos entre la division et le façonnage pour faciliter l'allongement du pâton.

**Détrempe** : pâte de base, constituée par un mélange de farine, de sel et eau, que l'on utilisera lors de la confection du feuilletage.

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

**Dissoudre** : faire fondre certaines substances solides dans un liquide.

**Diviser** : découper, détailler une masse de pâte en plusieurs pâtons.

On parle généralement de division quand le travail se fait en machine (diviseuse) et de pesage quand il est manuel.

**Diviseuse** : Machine servant à diviser de gros pâtons en petits selon un poids précis ; il en existe plusieurs types : la diviseuse hydraulique (ou semi-automatique), la peseuse-diviseuse automatique ...

**Dorer** : étaler un mélange d'œufs battus avec un pinceau pour donner un aspect brillant à certaines viennoiseries.

**Doubler** : opération qui consiste à glisser une plaque sous une autre avant ou pendant la cuisson, pour empêcher les produits de ferrer ou pour en garder le moelleux.

**Dresser** : donner une forme à une pâte ou à un appareil d'un poche ou d'un pochoir. Disposer avec goût des pâtisseries sur un plateau pour la présentation.

## e

**Eau de coulage** : nom donné à l'eau incorporée dans une pétrissée.

**Ébarber** : enlever la partie qui dépasse des bords d'un gâteau, d'une pièce en chocolat moulé.

**Ébullition** : mouvement d'un liquide qui bout. Lorsqu'un liquide chauffé atteint une température de 100°C ou plus, de grosses bulles se forment dans le fond du récipient et viennent éclater à la surface mettant de liquide en mouvement.

**Écaler** : ôter l'écale (coquille dure) de certains fruits, noix, noisettes, amandes. Se dit également pour les œufs cuits durs et les coquillages.

**Écouvillon** : morceau de tissu mouillé attaché sur un manche pour nettoyer la sole d'un four à bois.

**Écumer** : ôter les impuretés qui se forment à la surface de cuisson de sucre, confitures, gelée ou bouillon à



l'aide d'une écumoire.

Effiler : couper des fruits secs, en fines tranches, soit mécaniquement, soit manuellement.

Égoutter : débarrasser une denrée de son excédent de liquide (sirop, jus, fondant, etc...).

Élasticité : aptitude que possède un pâton à revenir dans sa position initiale après étirement ou déformation.

Émincer : couper en tranches fines (fruits, viandes, légumes).

Émonder ou monder : enlever la peau des amandes, noisettes, pistaches ou tomates, etc... après les avoir ébouillantées quelques instants.

Émulsionner : provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide ou dans une matière dans lequel il n'est pas miscible. On provoque une émulsion en dispersant des oeufs dans du beurre ou de la margarine.

Enchasser: action d'incorporer de la matière grasse dans une détrempe en vue d'obtenir une pâte feuilleté ou levée feuilletée.

Enfourner : mettre dans le four des préparations à cuire.

Enrober : recouvrir entièrement une marchandise d'une couche plus ou moins épaisse d'une matière protectrice. Cette matière est le plus souvent la couverture ou le fondant. Recouvrir uniformément quelque chose de chocolat, pâte à frire, glace de viande, etc...

Ensemencement : incorporation d'un agent de fermentation dans la pâte ( levure ou levain ).

Enzymes : Protéines ayant des actions très importantes en boulangerie ; elles influent sur la fermentation, la force des pâtes, ou le volume des pains ...

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

Éplucher : ôter la peau d'un fruit, d'un légume, et enlever tout ce qui n'est pas comestible.

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

Équeuter : retirer les queues des fruits.

Escaloper : détailler en tranches plus ou moins minces et en biais, un viande, un poisson ou un légume.

Étirage : étape du pétrissage qui s'effectue simultanément avec le soufflage durant la 2ème partie du pétrissage (c'est à dire en 2ème vitesse). La pâte est étirée puis repliée sur elle-même (étirage) incorporant ainsi de l'air dans la pâte (soufflage).

Étirer : 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.

Étouffer : cuire à court-mouillement et à couvert.

Étuver : mettre un produit à l'étuve, pour accélérer sa fermentation. Dessécher certaines denrées.

Cuire à couvert sans mouillement. Ce mode de cuisson s'applique à toutes les viandes, volailles, poissons, aux légumes et aux fruits.



Évider : éliminer l'intérieur de certains fruits ou légumes avant de les garnir (fruits givrés) ou de les farcir (tomates, courgettes).

Extensibilité : aptitude que possède un pâton à s'allonger sans déchirer. État physique de la pâte ; l'extensibilité est l'un des éléments clef de la « force » d'une pâte ; exemple : une pâte peut être très extensible, peu extensible ...

## f

Façonnage : c'est la mise en forme définitive du pâton (boule, baguette, couronne...).

Farce : préparation constituée par un hachis d'aliments et d'assaisonnement utilisé pour les garnitures.

Farcir : garnir de farce une préparation. Garnir des fruits de pâte d'amandes. Remplir l'intérieur d'une volaille, d'un poisson, etc... avec une farce.

Farder : 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'amandes ou sur certains travaux de sucre.

Farine de fève : améliorant autorisé en panification qui favorise le blanchiment de la mie.

Farine de soja : améliorant autorisé en panification qui a pour particularité d'intensifier la coloration de la croûte.

Fariner : saupoudrer de farine, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler.

Fermentation : c'est la transformation biochimique de substances organiques ( sucres ) sous l'effet de micro-organismes (levures ou ferments) avec le concours d'enzymes.

Ferré : se dit pour désigner un produit cuit dont le fond a brûlé.

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

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

Flamber : arroser légèrement d'alcool un dessert, une sauce, un fruit, etc..., puis l'enflammer. Passer rapidement à la flamme une pièce de volaille ou de gibier à plume, pour éliminer les duvets.

Fléau : ancien instrument utilisé pour battre le blé.

Fleurer : même sens que fariner, mais en parsemant une très fine pellicule de farine.

Fleurons : petits croissants découpés dans de la pâte feuilletée que l'on utilise après cuisson pour décorer certains plats.

Foncer : tapisser l'intérieur d'un moule ou d'un cercle avec de la pâte afin de constituer un fond, un support permettant de recevoir d'autres substances.

Fond : pâtisserie utilisée comme base de fabrication et constituant généralement la base inférieure d'un gâteau (ex: fond de vacherin, succès). Jus de cuisson de viandes diverses avec des aromates.





**Fond** : on parle de fond pour définir la température de la sole du four. Si celle-ci est trop faible, on a un manque de fond ( pain plat ), à l'inverse, si la sole est trop chaude, on a un excès de fond ( pain ferré ).

**Fontaine** : creux que l'on fait dans le farine ou autre matière première, et où l'on verse les matières liquides à incorporer.

**Fouetter** : action qui consiste à battre plus ou moins vigoureusement une matière ou une préparation avec un fouet dans le but de mélanger, d'alléger, de lier, etc...

**Fouler** : appuyer fortement sur une préparation pour en extraire le maximum de suc.

**Fourrer** : garnir de crème ou d'une autre matière un fond de pâtisserie.

**Foisonnement** : augmentation de volume que l'on constate après turbinage d'un appareil à glace. Alléger et augmenter le volume d'une crème en la battant.

**Force** : Association des 3 propriétés mécaniques d'une pâte: souplesse, élasticité et ténacité. L'évolution physique de la pâte au cours de la fermentation favorise la perte de souplesse et le gain de ténacité.

**Four à bois (appellation)** : le code des usages du pain en France rappelle ceci : Actuellement, il faut entendre par « pain cuit au bois », ou « au feu de bois », un pain cuit dans un four à chauffage direct, dont le foyer est alimenté en bois à l'exclusion de tout autre mode de cuisson même partiel.

**Fournée** : nombre de pâtons cuit à la fois dans un four.

**Fournier** : (ou brigadier) nom donné autrefois au boulanger responsable des cuissons.

**Frapper** : abaisser brusquement la température, d'un récipient, d'un liquide, d'une crème, d'un appareil.

**Frasage** : première étape du pétrissage, il se conduit en vitesse lente s'il est mécanisé et consiste à mélanger les ingrédients pour former une pâte homogène. La consistance de la pâte se règle à ce moment.

**Frémir** : se dit d'un liquide agité d'un léger tremblement précédant généralement l'ébullition.

**Frيره** : opération consistant à cuire des articles dans un bain de graisse bouillante.

**Fumet** : fond de cuisine (fumet de poisson, de gibier, etc...).

## g

**Garnir** : remplir une préparation (crème, génoise, etc...), un fond de gâteau, un moule, une poche, etc... Ajouter certains éléments pour orner, enjoliver un gâteau, un plat.

**Gastrique** : mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde; convient pour la confection de la sauce bigarade et des sauces aux fruits (à l'orange).

**Geindre** : nom donné autrefois aux boulangers qui pétrissaient à la main ; le synonyme du verbe geindre est « gémir » : le geindre était « celui qui gémit », car l'opération était très physique.

**Germe** : système auto-reproductif du grain de blé.

**Glacer** : action de recouvrir partiellement ou entièrement la surface d'une pâtisserie avec un glaçage (fondant, glace à l'eau, chocolat, etc...). Rendre brillant la surface d'une pâtisserie, soit en y étendant du sirop dès la



la sortie du four, soit en faisant fondre du sucre glace recouvrant sa surface par un nouveau passage au four. Colorer à la salamandre.

Glisse : petits bâtonnets découpés dans certains fruits secs (amandes).

Glucides : molécules composées de carbone, d'oxygène et d'hydrogène. Présents sous forme de glucose, ils donnent de l'énergie nécessaire à l'effort musculaire. Un gramme de glucide apporte 4,1 Calories indispensables au cerveau, aux globules rouges, aux reins, aux muscles et aux organes.

Ils doivent représenter env. 55 % de la ration alimentaire dont 75 % à absorption lente.

Gluten : partie protéique de la farine de blé.

Gommer : action d'étendre une solution de gomme arabique sur des pâtisseries sortant généralement du four (gommer des petits fours).

Grainer : modifier l'aspect d'une préparation en lui faisant perdre son homogénéité. (ex: faire grainer du sucre, des blancs d'œufs).

Graisser : enduire à l'aide d'un pinceau ou d'un chiffon les parois de moules, de plaques, d'une fine couche de matière grasse. Action d'ajouter du glucose, de la crème de tartre, etc... dans un sucre pour l'empêcher de grainer.

Gratiner : former une légère croûte à la surface des mets, sous l'action de la chaleur.

Grigne : crête formée lors de la cuisson sur la croûte du pain.

Griller : passer au four ou sur un gril, dans le but de cuire jusqu'à blondissement complet.

Gueularde : pièce métallique utilisée pour orienter la flamme dans la chambre de cuisson d'un four à bois.

## h

Hacher : couper en petits morceaux avec un hachoir ou un autre instrument tranchant de la viande, des amandes, des noix, etc...

Habiller : action de plumer, vider, flamber, éplucher et brider une volaille ou un gibier à plume.

Hâtelet : tige de métal utilisé comme support pour des décorations de plats. Petite broche à rotir.

Hexanal : gaz inoffensif pour l'homme, se dégageant pendant les pétrissages longs, causant une blancheur excessive des pâtes et détruisant les arômes de ces pâtes.

Historier : embellir un fruit, un légume, un agrume, etc... en pratiquant des incisions à l'aide d'un couteau.

Homogénéisation : 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 dans le but d'abaisser leur force ascensionnelle et les empêcher de se rassembler en surface, ou d'apporter aux liquides une texture plus homogène.

Huiler : enduire d'une fine couche d'huile les parois de moules, de plaques ou la surface d'un marbre.

Faire huiler : provoquer l'exsudation d'une préparation lors de sa confection (le praliné).



**Hydratation** : quantité d'eau incorporée à la farine au pétrissage. On l'exprime généralement en pourcentage (taux d'hydratation).

Il varie en moyenne de 55 % pour les pâtes les plus fermes à 75 % pour les plus douces.

**Hygrométrie** : mesure de la quantité de vapeur d'eau contenue dans l'air.

**Hygroscopique** : se dit d'un corps qui a des affinités avec l'eau et favorise la condensation (ex : sel / sucre).

## I

**Imbiber** : faire pénétrer un liquide (sirop, alcool, liqueur, etc...) dans une préparation, soit dans le but de la rendre moins sèche, soit dans le but de la parfumer.

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

**Incorporer** : faire entrer une substance dans une autre ou dans une préparation.

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

**Infuser** : 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** : préparations de confiserie aux formes très variées destinées à être enrobées de couverture de chocolat.

**Invertase** : enzyme de la cellule de levure qui transforme le saccharose en glucose et fructose.

**Isomère** : se dit de composés ayant la même formule chimique.

## J

**Jeté** : se dit d'un pain dont les coups de lame se sont bien détachés.

**Jeune** : «Enfourner jeune»; se dit de pâtons insuffisamment fermentés.

## L

**Laminoir** : Matériel de boulangerie utilisé pour allonger la pâte d'épaisseur régulière. (pâte feuilletée, croissants, pâte à tarte).

**Levain** : culture de ferments naturels, réalisé sur un mélange de farine et d'eau.

**Levain-levure** : méthode de panification consistant à incorporer dans une pétrissée une quantité restreinte de pâte ayant préalablement subi une fermentation au moyen de levure biologique industrielle.

**Levure** : champignon microscopique unicellulaire du genre saccharomycé cérévisiaé.

**Lier** : épaissir et donner du velouté à une sauce en lui incorporant certaines substances (jaunes d'oeufs, farine, crème fraîche). Exemple : lier une béchamel avec de la crème fraîche.



**Lipides** : Les lipides appelés corps gras sont indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. Principaux constituants des matières grasses, ils constituent un apport complémentaire aux glucides et assurent la thermo-régulation de notre organisme.

Ils doivent représenter 30 à 35 % de la ration journalière.

Notons que le corps humain transforme les sucres en excédant sous forme de lipides.

Ils fournissent 9 calories par gramme, quelle que soit leur nature ou leur origine. Un gramme de beurre ou un gramme d'huile fournit toujours 9 calories. Il est faux d'affirmer que l'huile est moins grasse que le beurre.

**Lipoxygénase** : enzyme oxydant la pâte au cours des pétrissages longs et créant ainsi du gaz « hexanal ».

**Lissage** : changement d'aspect de la pâte au cours du pétrissage.

**Lustrer** : recouvrir une préparation de nappage, de gelée, de beurre clarifié, pour lui donner un aspect brillant.

**Lyophilisation** : dessiccation de produits préalablement congelés par sublimation de la glace formée (sans passage à l'état liquide) et par l'action conjuguée du vide et de la chaleur.

## m

**Machinabilité** : mesure des qualités de l'élasticité et de la résistance de la pâte pour le travail en machines plus contraignant pour les pâtes.

**Macédoine** : mélange de légumes ou de fruits frais coupés en petits dés.

**Macérer** : faire tremper, plus ou moins longtemps, dans de l'alcool ou dans un liquide aromatique alcoolisé, des fruits frais, secs ou confits afin de les conserver ou les parfumer.

**Maie** : nom donné aux vieux pétrins en bois.

**Malaxer** : Pétrir à la main ou amollir et améliorer les qualités plastiques de certaines matières grasses. Exemple : malaxer de la margarine.

**Maltase** : enzyme de la cellule de levure qui transforme le maltose en glucose et fructose.

**Maltose** : glucide provenant de l'hydrolyse de l'amidon et formé de 2 molécules de glucose.

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

**Marbrage** : glaçage au fondant rappelant l'aspect du marbre. Exemple : marbrage de millefeuille.

**Marbrer** : 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 cordonnet d'une couleur différente de celle du glaçage.

**Mariner** : mettre à macérer plus ou moins longtemps des morceaux de viande ou de poisson dans un liquide condimenté pour les conserver ou les aromatiser.

**Masquer** : recouvrir entièrement la surface supérieure et les bords des gâteaux d'une couche plus ou moins



épaisse de crème, de chocolat fondu, de pâte d'amandes, de marmelade, etc.

Masse : préparation de pâtisserie et de confiserie qui se présente sous l'aspect d'une pâte très épaisse. Exemple : ganache, gianduja, praliné, etc.

Massé : se dit d'un sucre qui se cristallise, qui tourne pendant ou après la cuisson.

Masser : faire cristalliser volontairement un sirop de sucre partiellement ou entièrement. Exemple : le sucre tourne ou masse.

Maturation : opération destinée en glacerie à affiner les qualités gustatives d'un mix, préalablement pasteurisé, en faisant mûrir celui-ci à basse température pendant un laps de temps pouvant aller jusqu'à 24 heures maximum.

Meule : lourd cylindre en pierre servant à moudre les grains.

Mijoter : cuire doucement et lentement.

Mirepoix : carottes, oignons et quelquefois lard, jambon et céleri coupés en dés.

Lors de la révolution française en 1792, la population ruinée par la famine alla chercher « le boulanger, la boulangère et le petit mitron », soit le roi, la reine et le prince.

Mix : mélange de tous les ingrédients d'une recette de glacerie. On dit généralement un « appareil ».

Mixer : action de mélanger ou de pulvériser plusieurs substances dans un appareil électrique appelé « mixer » ou « mixeur ».

Modeler : exécuter avec une substance souple et malléable (pâte d'amandes, pâte morte, etc...) la reproduction d'un sujet choisi. Exemple : modeler des fruits en pâte d'amandes.

Monder : éliminer la peau de certains fruits ou de certains légumes en les plongeant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraîchissant immédiatement (amandes, pistaches, tomates, pêches, prunes etc...)

Monter : battre au fouet une substance ou un appareil pour le rendre plus léger et en augmenter le volume. Exemple : monter des blancs d'œufs en neige. Assembler les différentes parties d'une pâtisserie pour en faire un gâteau plus ou moins important. Exemple : monter une pièce montée, un entremet.

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

Mouiller : étendre de l'eau à l'aide d'un pinceau ou d'une brosse sur la surface d'une plaque ou d'un moule. Ajouter un liquide (lait, eau, œufs, etc...) ou un bouillon à une préparation pour l'assouplir.

Mouillure : (boîte à) récipient contenant de l'eau que l'on utilise généralement pour humidifier les plaques et les moules.

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

Mouler : verser une substance ou une préparation liquide ou semi-liquide (sucre-chocolat) dans un moule pour



pour obtenir une reproduction de sa forme après solidification.

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

**Mousser** : battre un appareil pour le rendre plus léger et plus volumineux.

**Mouture** : action ou manière de moudre les céréales; le produit résultant de cette opération porte également le même nom.

## **n**

**Napper** : couvrir une préparation avec une sauce d'accompagnement, de gelée, de la crème, etc... En glacerie, façon de recouvrir les garnitures de coupes glacées avec des sauces diverses (chocolat, caramel, etc...).

## **o**

**Obturer** : boucher ou fermer la cavité d'un gâteau ou d'un bonbon de chocolat moulé avec une crème ou de la couverture de chocolat.

**Osmose** : phénomène d'homogénéisation (des températures, de l'humidité ...).

## **p**

**Pains aromatiques** : pains spéciaux dont la saveur et le parfum varie selon les aromates, condiments ou fromages entrant dans leur composition (oignons, cumin, herbes de provences, olives, pavot...).

**Pains spéciaux** : pains autres que celui de consommation courante tels que pain de campagne, de seigle (ou au seigle ), de méteil, complet...

**Panification** : ensemble des opérations de la fabrication du pain.

**Paner** : couvrir de chapelure une préparation quelconque avant de la frire ou de la sauter au beurre clarifié.

**Papillote** : petit manchon en papier glacé destiné à être placé à l'extrémité des os de volailles pour la présentation.

**Parer** : 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 entremet d'amandes effilées grillées. En glacerie, améliorer la présentation de certaines pièces glacées par la modification de leur forme initiale ; enlever les parties de certaines matières premières qui ne sont pas bonnes à consommer. Exemple : parer des fruits, des légumes, de la viande.

**Parfumer** : communiquer une odeur, une senteur, un parfum, un arôme à une préparation.

**Partir en mousse** : expression de l'est de la France ; se dit pour une pâte dont le défaut est l'excès de fermentation.

**Passer** : faire traverser à un liquide un ustensile percé de trous (chinois, passoire, tamis, etc...) pour en retenir, en général, les impuretés.



**Pasteurisation** : la pasteurisation est une technique qui permet de détruire les germes pathogènes d'une substance alimentaire liquide, en utilisant successivement la chaleur puis le froid. Elle consiste à traiter une substance alimentaire à une température inférieure à 100°C, puis à la refroidir rapidement. Il existe plusieurs procédés de pasteurisation :

1. La pasteurisation basse, où l'on chauffe à 63°C pendant 30 minutes, avant de refroidir.
2. La pasteurisation haute, où l'on chauffe entre 73 et 85°C durant quelques secondes (entre 5 et 30 secondes) avant de refroidir.
3. La pasteurisation HTST (High temperature short-time), procédé américain qui consiste à chauffer du lait à 72°C pendant une quinzaine de secondes avant de le refroidir.

**Pasteuriser** : effectuer une opération de pasteurisation dans le but de détruire les germes que contient une denrée.

**Pâton** : nom donné à de la pâte feuilletée tourée et prête pour l'emploi.

**Peler (à vif)** : opération qui consiste à enlever la peau d'un fruit ou d'un légume.

**Pesage** : action de peser les ingrédients, les pâtons... il peut être manuel ou mécanique ; il est nécessaire d'être précis dans cette opération.

**Peser** : 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. Évaluer la densité d'un sirop de sucre à l'aide d'un pèse-sirop ou densimètre.

**Pétrin** : Machine servant à former la pâte ; il en existe plusieurs types selon leur forme : à axe oblique 2 ou 3 branches ; spirale (équivalent d'un batteur mais de taille plus importante) ; à bras plongeants ... Ils ne fonctionnent pas tous à la même vitesse.

**Pétrir** : malaxer, manier une ou plusieurs substances avec un ou plusieurs éléments liquides pour les transformer en pâte.

**Pétrissage** : opération qui consiste à former la pâte. Il existe 3 principales façons de pétrir en boulangerie :

- le pétrissage en vitesse lente
- le pétrissage amélioré
- le pétrissage intensifié

**Pétrissée** : masse de pâte réalisée en une seule fois dans une cuve de pétrin.

**Pincée** : quantité de matière première que l'on peut prendre entre deux doigts dans le geste de pincer.

**Pincer** : opération qui consiste à agrémenter le pourtour d'une tarte, d'un pâté, d'une tourte, etc. 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. Colorer légèrement au four, légumes, os, volaille avant de les mouiller.

**Piquage** : pointage en masse, dans la cuve du pétrin ou en bacs.

**Piquer** : percer de nombreux petits trous la surface supérieure d'une abaisse de pâte, dans le but d'empêcher la formation de boursouflures durant la cuisson.

**Plaquer** : action de poser des pâtons sur des plaques ; ce terme est d'origine industrielle, donc récent, il est arrivé avec l'apparition des pâtons crus surgelés.

**Pocher** : opération qui consiste à cuire une préparation ou des aliments dans une préparation ou des aliments



s dans un liquide (bouillon, eau, etc...) que l'on tient à une température voisine de l'ébullition.

Poêler : cuire dans une casserole avec un corps gras.

Pointage : première période de fermentation de la pâte, qui débute dès l'arrêt du pétrin et se termine au façonnage des pâtons.

Il fixe les arômes de la pâte et lui permet d'acquérir de la force.

Polymérisation : union de plusieurs molécules concentrées en une seule.

En pommade : nom que porte le beurre lorsqu'il est ramolli au point de s'étaler comme une pommade.

Poolish : pâte liquide fermentée réalisée sur un mélange de farine et d'eau à part égale etensemencée par de la levure. La quantité de cette dernière varie en fonction du temps de fermentation désiré.

Pousse : terme désignant la fermentation panaire. Elle traduit le développement des pâtons pendant l'apprêt.

Praliner : enrober de sucre cuit des fruits secs, puis faire sabler l'ensemble. Exemple : praliner des amandes.

Préfaçonnage : mise en forme légèrement allongée d'un pâton ; prépare au façonnage ; ce principe est utilisé dans la confection de baguettes et autres produits de formes rondes.

Protéases : enzymes contenues dans la farine dont le rôle est de dégrader les protéines.

Protides : Les protides sont des substances qui permettent à notre corps de réparer l'usure normale des tissus. Ces substances contiennent de l'azote, gaz dont le corps fait une grande consommation appelées aussi protéines, elles sont présentes dans tout notre corps et les cellules vivantes.

Les protéines sont nécessaires à la croissance et au renouvellement des cellules. Elles entrent dans la constitution de la peau, des organes, des muscles, des cheveux, des ongles et jouent un rôle dans l'immunité.

Les acides aminés sont les éléments de base constitutifs des protéines. Il existe une vingtaine d'acides aminés. Les protéines de l'œuf sont les mieux équilibrées en acides aminés essentiels.

Puncher : faire pénétrer un liquide (mélange de sirop et d'alcool) dans une pâtisserie pour l'imbibier ou pour la parfumer. Exemple : puncher un fond de génoise.

## R

Rabat (rompre ou «donner un tour») : opération qui consiste à incorporer de l'air dans une pâte pour activer sa fermentation et lui donner de la force.

Raffermer : donner plus de consistance, de fermeté, de solidité à une préparation, soit en l'entreposant plus ou moins longtemps dans un appareil produisant du froid, (congélateur, réfrigérateur) exemple : raffermer des petits gâteaux avant de les glacer, soit en y ajoutant une substance permettant de la ramener dans un état plus ferme. Exemple : raffermer une glace royale en lui ajoutant du sucre glace.

Rafrâichi : travail de panification consistant à rajeunir et à raviver un ferment en ajoutant de l'eau et de la farine à un levain ou à une pâte préalablement fermentée.

Raffraîchir : redonner à une préparation défraîchie un aspect de fraîcheur. Entreposer une préparation dans un meuble frigorifique afin de la refroidir.

Rancissement : altération des matières grasses par oxydation ; il donne un mauvais goût aigre, âpre.





**Rassissement** : modification de la structure du pain, après la période de ressuage, causée par la migration de l'eau. Par temps sec, le pain se dessèche. Par temps humide, il se ramollit; la croûte perd son croustillant et la mie, sa souplesse.

**Rayer** : avec la pointe de la lame d'un couteau office, inciser de raies parallèles la surface préalablement dorée de certains gâteaux dans le but de parfaire la présentation.

**Réduire** : faire diminuer le volume d'une préparation par une lente évaporation. Exemple : réduire un napage, une sauce, etc...

**Relâchement** : défaut de pâte qui perd brutalement sa force.

**Relâcher** : se dit des pâtes et des crèmes qui se ramollissent quelques temps après la fabrication. Exemple : la crème pâtissière relâche.

**Relever** : rehausser la saveur d'une préparation.

**Repère** : marque faite sur un gâteau pour faciliter sa décoration, sa division ou son montage. Genre de colle, faite de farine et d'eau ou de blancs d'oeufs, que les traiteurs, les boulangers, les cuisiniers utilisent pour assembler les éléments de certaines pièces de présentation.

**Ressuage** : période suivant le défournement, au cours de laquelle le pain perd en refroidissant une partie de son eau sous forme de vapeur.

**Retomber** : se dit d'une pâte, d'un appareil, d'une meringue dont le volume diminue après avoir augmenté pendant le montage ou la cuisson, suivant le cas. Exemple : la génoise retombe, les blancs retombent, etc...

**Revenir** : colorer plus ou moins dans du beurre, de la graisse ou de l'huile, des articles divers (viandes, légumes, etc...)

**Rioler** : c'est placer des bandes de pâte à intervalles réguliers sur la surface supérieure d'un gâteau, de façon telle qu'elle s'entrecroisent en diagonales.

**Rissoler** : exposer une viande ou des légumes à feu vif (ou à température élevée) de manière à en dorer et griller la surface.

**Rognures** : chutes de pâtisserie provenant de découpes ou d'ébarbage de gâteaux.

**Rompre** : action qui consiste à rabattre une pâte à son état initial après un certain temps de pointage, pour redonner plus d'activité à la fermentation et pour donner plus de force à la pâte.

**Rôtir** : action de faire griller à sec dans un four. Exemple : faire rôtir des marrons ou à feu vif. Exemple : rôtir de la viande, un poulet, etc.

**Rouelle** : rondelle mince d'oeuf dur, de légume, de viande ou de fruit. Exemple : une rouelle d'oeuf pour canapé, une rouelle de citron.

**Roux** : farine cuite dans un corps gras, plus ou moins longtemps suivant la couleur recherchée (blanche, blonde ou brune) et servant d'élément de liaison.

**Ruban** : 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 fait le ruban.



## S

**Sabler** : opération qui consiste à brasser ensemble de la farine et de la matière grasse jusqu'à obtention d'un mélange rappelant un peu la texture du sable. Action de faire masser du sucre cuit en le tournant avec une spatule, jusqu'à l'obtention d'une masse granuleuse et sableuse.

**Saisi** : défaut d'aspect du pain qui se caractérise généralement par un manque de développement, une coloration importante de la croûte et un produit peu cuit dû essentiellement à un enfournement à une température trop élevée.

**Saisir** : exposer une préparation à une forte chaleur. Exemple : saisir à feu vif.

**Salpicon** : mélange de plusieurs sortes de fruits, de viande ou de légumes coupés en petits dés. Exemple : salpicon de fruits au sirop.

**Sangler** : terme utilisé autrefois et qui consistait à entourer un moule ou une sorbetière de glace et de sel pour glacer leur contenu. Actuellement, opération qui a pour but de raffermir des glaces moulées (portatives) en les plaçant dans une armoire de congélation. On dit également congeler.

**Saupoudrer** : répandre, parsemer une substance pulvérulente (sucre glace, farine, poudre de cacao, etc...) sur une préparation à l'aide d'un flacon appelé « saupoudreuse », dont le couvercle est percé de petits trous.

**Scarification** : incisions faites sur le dessus des pâtons avant l'enfournement.

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

**Singer** : saupoudrer de farine.

**Siroper** : imbiber de sirop un fond de gâteau.

**Sole** :

- du four : correspond au sol sur lequel le boulanger dépose les pâtons pour les cuire.
- du pain : dessous du pain, qui est en contact avec la sole du four.

**Soudure** : endroit où se rejoignent les plis d'un pâton de forme allongée.

**Stabiliser** : en glacerie, c'est incorporer un stabilisateur autorisé dans un mix à glace, de façon à faire diminuer et à équilibrer la quantité d'eau non absorbée par les autres constituants (sucre, poudre de lait, etc...).

**Stérilisation** : destruction des microbes et de leurs spores, soit par procédés physiques : en les exposant à une température de 120°C en chaleur humide pendant 20 minutes, ou à une température de 160°C en chaleur sèche pendant 10 minutes (utilisé couramment en chirurgie), soit par procédés chimiques (antiseptiques).

**Stériliser** : action de détruire par la chaleur (ébullition, four, etc...) la totalité des microbes contenus dans une substance, pour préserver sa conservation.

**Strier** : tracer des stries, (sillons, parallèles, droits ou ondulés) à l'aide d'ustensiles divers (fourchette, peigne, pinceau, etc...) sur la surface supérieure de certains gâteaux. Exemple : strier un sablé au chocolat.

**Suintement** : rejet d'une partie de l'eau contenue dans la pâte. Une pâte qui suinte devient luisante et collante



rendant le travail difficile.

**Surgélation** : « Congélation ultra-rapide ». Procédé qui consiste à stabiliser des produits alimentaires en les soumettant le plus vite possible à un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à « coeur » d'une température égale ou inférieure à - 18°C. La surgélation s'effectue dans des appareils dont les températures varient de - 40°C, dans l'artisanat, à - 196°C, dans l'industrie. Ce dernier 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.

## t

**Tabler** : amener une couverture au point en travaillant environ les deux tiers de la masse sur un marbre ou sur une table froide pour la refroidir.

**Tamiser** : action qui consiste à secouer d'un mouvement horizontal circulaire un tamis dans lequel se trouve une matière pulvérulente pour ôter les grumeaux et les impuretés éventuelles.

**Tamponner** : enfoncer dans des moules, une abaisse de pâte avec un tampon de pâte. Enduire d'une fine couche de beurre la surface supérieure d'une crème pâtissière ou d'une sauce pour l'empêcher de croûter.

**Tartiner** : étendre une fine couche de beurre sur des canapés. Etaler de la confiture sur une feuille de génoise, de biscuit, etc...

**Taux d'hydratation ( TH )** : c'est le pourcentage de la quantité d'eau versé par rapport à la quantité de farine utilisé.

$$TH = (\text{Poids de l'eau utilisée} \times 100) / \text{Poids de farine utilisé}$$

**Ténacité** : état physique de la pâte ; la ténacité est l'un des éléments clef de la « force » d'une pâte ; elle correspond à la sensation de rapport des forces entre élasticité, extensibilité et consistance.

**Tenue** : terme employé pour caractériser le comportement de la pâte ou du pâton lors pendant la fermentation.

**Température de base ( TB )** : Température de référence utilisée pour calculer la température de l'eau de coulage.

$$TB = T^{\circ} \text{ fournil} + T^{\circ} \text{ farine} + T^{\circ} \text{ eau de coulage}$$

**Timbale** : croûte de pâte (feuilletée, sèche...) destinée à recevoir une garniture donnant le nom de timbale. Exemple : timbale de fruits de mer...

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

**Tolérance** : capacité d'une pâte à supporter sans dommage un manque ou un excès de fermentation.

**Tourage** : (ne pas confondre avec « donner un tour »)

Action de tourer une pâte pour lui donner du feuilletage : il s'agit d'étaler et replier plusieurs fois le pâton garni de matière grasse, ce qui crée des couches superposées, donc des feuilles ; il existe les tours dits « simples » et les tours dits « doubles ».

**Tourner** : ôter à l'aide d'un couteau la peau d'un fruit ou d'un légume et leur donner une forme régulière. Certaines matières premières, les crèmes, le sucre, peuvent se transformer et tourner.

**Tourne (I)** : action de mettre en forme les pains, les baguettes, les bâtards, les ficelles... tous ces produits ont



pour point commun la nécessité d'être scarifiés à l'enfournement ; ce ne sont donc pas des produits « façonnés » puisque l'aspect du produit à ce stade de la fabrication n'est pas définitif : les machines appelées « façonneuses » auraient donc du s'appeler « tourneuses » !

**Tourne (2) :** opposée à la clé, il s'agit de la partie supérieure d'un pain, celle que l'on voit en magasin.

**Tourne à clair :** pâtons mis à fermenter avec la soudure ou la clé en contact avec la couche ou la plaque.

**Tourne à gris :** pâtons mis à fermenter sur une couche farinée avec la soudure ou la clé sur le dessus.

**Travailler :** battre, pétrir ou remuer selon le cas un appareil, une crème ou une pâte.

**Tremper :** imbiber une pièce de pâtisserie (savarin, baba, etc...) avec du sirop, en la plongeant dans ce sirop. Action de plonger des bonbons ou des intérieurs dans de la couverture ou du fondant.

**Tronçon :** morceau quelconque coupé plus long que large.

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

## U

**Upérisation :** procéder de stérilisation du lait, qui consiste après un préchauffage à 75/80°C, à le porter instantanément à une température de 150/160°C par une injection de vapeur d'eau sous-pression.

## V

**Vanner :** agiter une crème ou une sauce pour conserver la cohésion des divers éléments qui la composent et empêcher la formation d'une peau.

**Venue :** recette faite selon une quantité déterminée.

**Videler :** replier le bord d'une abaisse d'une certaine manière pour obtenir un rebord destiné à retenir la garniture.

**voiler :** entourer partiellement ou complètement de sucre filé une pièce de pâtisserie ou une glace.

**Voûte :** « plafond » du four , opposé à la sole.

## Z

**Zeste :** peau découpée dans l'écorce des agrumes.

**Zester :** enlever à l'aide d'un couteau zesteur la peau colorée des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses etc...).

**Zymase :** principale enzyme de la cellule de levure, elle décompose les sucres simples en gaz carbonique ( CO2 ) et en alcool. Deux autres enzymes sont également présentes : la maltase et l'invertase ou saccharase.

