

Lexique pratique de pâtisserie

Abaisser : Étaler une pâte à l'aide d'un rouleau jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée

Abricoter ou abricotage : ajouter une fine couche de confiture, ce qui a pour but de donner de la brillance et du goût mais surtout d'éviter l'oxydation

Appareil : mélange de plusieurs ingrédients qui entrent dans la composition d'un dessert. Par exemple appareil à biscuit

Beurre clarifié : beurre chauffé et décanté (le petit beurre a été enlevé)
Pourquoi le beurre clarifié? Ça permet de le faire chauffer à plus haute température . Le beurre habituel brûle à partir de 120 degré à cause du lactose qu'il contient en clarifiant le beurre, donc en enlevant le petit lait qu'il contient, on peut se servir du beurre à plus haute température .
Comment faire le beurre clarifié? Ça prend seulement un peu de temps puisque on doit faire fondre le beurre à très basse température préférablement à l'aide d'un bain-marie, puis enlever la mousse blanche qui remonte à la surface du beurre jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. On obtient donc un liquide jaune au goût du beurre qui peut se conserver un peu plus d'un mois.

Beurre noisette: Beurre monté en chaleur lentement dans une poêle et qui devient brun clair et sent un peu comme de la noisette

Blanchir: Mélanger vigoureusement les jaunes ou oeufs entiers avec le sucre pour les rendre mousseux.
Ce dit également d'un fruit frais ou sec que l'on ébouillante dans dans l'eau chaude pour enlever leur peau. ex: Tomates , pêches etc ...

Chemiser : appliquer sur les parois d'un cercle ou d'un moule pour y ajouter un autre appareil.
Exemple chemiser le contour d'un moule de doigt de dame et ajouter au milieu l'appareil à gâteau mousse .

Crémer : rendre crémeux et mousseux un beurre ou le mélange de beurre et sucre en le fouettant énergiquement.

Façonner: Donner une forme à une pâte.

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

Foncer: Disposer une forme de pâte dans un moule ou un cercle afin qu'elle épouse celui-ci.
Exemple foncer des tartelettes

Fontaine: Farine disposée en cercle sur un tour avec un puit au milieu pour y ajouter les autres ingrédients de la recette.

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

Tourer: Allonger en rectangle régulièrement un pâton de feuilletage, puis le plier en trois ou quatre.