

Définitions des termes techniques

écrit par Karim

Abaïsser :

Étendre une pâte en l'aplatissant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface plane et farinée pour l'amincir et l'allonger.

Abaisse :

c'est le nom de la pâte obtenue après avoir été étalée au rouleau.

Appareil :

C'est le nom que l'on donne à un mélange intime, relativement épais et compact de 2 ou plusieurs substances crues ou cuites, généralement liées et qui sert de préparation de base à la réalisation d'une recette.

Blanchir :

C'est mélanger vigoureusement au fouet des jaunes d'œufs avec du sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et clair. Blanchir des légumes c'est les passer rapidement dans de l'eau bouillante quelques minutes.

Bec d'oiseau :

Blanc d'œuf avec du sucre ou un sirop de sucre monté en neige pas trop ferme qui forme un bec crochu lorsqu'on retire le fouet.

Beurre noisette :

C'est un beurre moyennement chauffé dans une casserole, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur blond et dégage après ébullition et juste avant sa coloration un délicieux parfum de noisettes grillées.

Beurre pommade :

C'est du beurre travaillé à froid et ramolli à la T° ambiante (mais pas fondu) au moyen d'une cuillère ou d'une spatule jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade et soit facile à incorporer.

Blanc d'œuf liquifié ou vieilli :

C'est quand on sépare les blancs des jaunes 3 jours avant la préparation. Les blancs d'œufs se congèlent très bien.

Bouler :

C'est façonner une pâte en forme de boule avec les mains.

Brunoise (faire une brunoise) :

C'est couper en tout petits dés des légumes ou des fruits.

Caramel à sec :

C'est un caramel que l'on réalise à partir de sucre uniquement (donc pas d'eau ajouté). Un astuce : versez le sucre en 3x en attendant que chaque tiers soit complètement fondu.

Chablonner :

C'est recouvrir une pièce de pâtisserie (fond de tarte biscuits,.....) d'une fine pellicule de couverture (chocolat), ou beurre de cacao fondu pour empêcher le biscuit de ramollir au contact d'une crème ou de fruits frais.

Chemiser :

C'est recouvrir l'intérieur d'un récipient, le plus souvent un moule, de papier cuisson ou de film alimentaire, d'une pâte à gâteau de décor ou encore de caramel, avant d'y verser une préparation pour en faciliter le démoulage ou lui donner de la tenue.

Chinois :

C'est une passoire à maille très fine ayant la forme d'un cône inversé, on l'utilise pour filtrer un coulis et toutes sortes de préparations.

Chocolat de couverture :

C'est un chocolat à fondre de bonne qualité. Il contient du beurre de cacao ce qui le rend fluide et permet les enrobages ou les glaçages.

Chocolat ivoire :

C'est un chocolat blanc très pur souvent utilisé dans les préparations de nappage ou ganache.

Coucher :

C'est disposer régulièrement sur une plaque à four des appareils mous (biscuits, crème, meringue, pâte à choux, petit four, etc.) avant leur cuisson.

Crème montée ou fouettée :

c'est faire monter de la crème liquide froide comme une chantilly mais sans ajout de sucre.

Crémer :

C'est travailler une matière grasse seule ou avec du sucre et des œufs, en la fouettant énergiquement afin de lui donner la consistance d'une crème.

Croûter :

C'est le fait de sécher à l'air ou en étuve, avec pour objectif d'obtenir une pellicule sèche et résistante à la surface des préparations en pâte d'amandes.

Cuire à blanc :

c'est un mode de cuisson qui consiste à faire cuire au four , sans garniture et sans coloration, un fond de pâte brisée, feuilletée ou sablée. À l'intérieur de l'abaisse préalablement piqué la fourchette, puis tapissé de papier aluminium ou sulfurisé de même dimension et rempli de légumes secs.

Cuire à la nappe :

C'est cuire une préparation en remuant à la maryse et en vérifiant la cuisson en passant le doigt sur la maryse, si il y a un trait qui se marque, la préparation est prête. Une technique souvent utilisée pour la crème anglaise si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson car il ne faut pas dépasser 85°C sinon les œufs cuisent.

Cul-de poule :

C'est un récipient demi-sphérique, en acier inoxydable, à fond bombé et à hauts

bords roulés et renforcés.

Débarrasser :

C'est mettre de côté et réserver une préparation pour plus tard.

Découper ou emporte-pièce :

Petit matériel qui permette de créer des figures.

Décuire :

C'est rajouter un liquide au cours de la cuisson d'un sucre pour ramener à une température de cuisson inférieure.

Dégazer :

C'est travailler une pâte levée (brioche par ex) en l'aplatissant ou en lui donnant un coup de poing pour chasser le gaz carbonique accumulé lors de la pousse, sous l'effet de la levure. Cette étape est généralement suivie d'un second temps de pousse.

Dessécher :

C'est travailler sans arrêt à la spatule une pâte ou une préparation sur feux doux, jusqu'à ce que son excédent d'eau soit évaporé, qu'elle ne colle plus au fond et aux rebords de la casserole. ex. la pâte à choux.

Détendre une préparation :

C'est assouplir une pâte ou un appareil en ajoutant un liquide ou une crème.

Détrempe :

c'est la première étape de la préparation d'une pâte, qui consiste à mélanger en proportions variables, du bout des doigts ou au batteur électrique, de la farine et de l'eau, parfois avec un peu de sel fin et de sucre (glace ou semoule) en évitant de trop travailler l'ensemble, avant d'y ajouter après un court temps de repos au frais d'autres ingrédients susceptibles de varier selon la recette.

Pâte feuilletée ou feuilletée levée (pâte à croissants) :

Elle est obtenue en mélangeant farine, eau et sel fin (et éventuellement sucre glace ou semoule, matière grasse et levure,), destinée à être tournée.

Emulsionner :

C'est l'action de mélanger au fouet ou au batteur un liquide dans un autre, avec lequel il ne se mélange pas naturellement (beurre, huile ou margarine avec du jaune d'oeufs, huile et vinaigre, chocolat et crème ou lait, etc....) jusqu'à ce que la préparation, transformée en fines gouttelettes, devienne homogène et fasse un beau ruban.

Faire pousser une pâte :

C'est permettre à la pâte de se développer dans un bol ou cul-de-poule grâce au dioxyde de carbone contenu dans la levure. L'association du CO₂ et des molécules de gluten va générer le gonflement de la pâte. Elle va doubler de volume. En règle générale, on recouvre le bol d'un linge propre et légèrement humide et on dépose le bol dans un endroit sec et à l'abri des courants d'air.

Feuille de transfert :

C'est un support avec des motifs divers léger et plastifié permettant d'imprimer sur le chocolat, les biscuits, la pâte à sucre à la manière d'une décalcomanie.

Feuille guitare :

C'est une fine feuille plastique transparente qui donne de la brillance au chocolat; elle s'utilise comme transferts et elle est idéale aussi pour étaler les pâtes sans ajouter de farine.

Feuille du robot :

C'est le batteur plat du robot qui sert au pétrissage des pâtes et des crèmes épaisses pour les aérer.

Feuilletage inversé :

C'est la manière de préparer la pâte feuilletée, de façon à ce qu'elle ait une texture plus fondante et friable.

Filmer au contact :

C'est poser un film alimentaire directement sur la crème pour éviter qu'elle ne croûte.

Foncer :

C'est tout simplement tapisser le fond d'un moule ou d'un cercle à dresser avec une pâte à tarte.

Foisonner :

C'est fouetter énergiquement des blancs d'œufs ou de la crème dans le but de l'alléger et prendre du volume, grâce à l'incorporation de multiples petites bulles d'air.

Fraiser :

Ecraser la pâte entre la paume de main et le plan de travail pour la rendre plus homogène et que l'ensemble des ingrédients s'amalgame entièrement.

Ganache :

Dans sa forme la plus simple, la ganache est un mélange de crème (ou parfois de lait ou de beurre, voire d'un mélange des trois) et de chocolat, généralement en quantités à peu près égales. Elle s'obtient en versant le liquide bouilli sur le chocolat, tout en remuant délicatement avec de petites oscillations concentriques.

En refroidissant, la masse prend une texture épaisse, voire solide. La recette varie selon l'usage : plus il y a de chocolat par rapport à la crème, plus la ganache est solide. Ainsi, on n'utilise pas les mêmes proportions pour glacer un opéra que pour fourrer un bonbon.

Glacer :

C'est recouvrir un entremets ou un gâteau d'un glaçage sucré et aussi coloré.

Glaçage :

C'est une couverture ou une pellicule d'un chocolat de couverture, d'une gelée ou d'une pâtisserie.

Gouttière :

Moule en forme de gouttière qui permet de réaliser les bûches. Ce moule est souvent muni de deux extrémités amovibles pour démouler facilement.

Grainée :

C'est l'aspect non lisse d'une préparation.

Gratter la vanille :

C'est extraire les grains d'une gousse de vanille.

Insert :

C'est une préparation destinée à être insérée dans une autre pour créer un cœur au parfum différent. L'insert est souvent surgelé avant d'être intégré. Il existe des moules spéciaux mais on peut aussi réaliser un insert pour une bûche avec un moule à cake.

Macaronner :

C'est mélanger une masse jusqu'à obtenir la consistance d'un l'appareil à macaron.

Masquer :

C'est recouvrir d'une légère couche de crème un entremets ou une génoise.

Monder :

C'est retirer la peau d'un fruit après l'avoir plongé quelques secondes dans de l'eau bouillante et plonger quelques secondes dans de l'eau glacée.

Parer :

C'est couper les bords d'un gâteau ou entremets afin d'avoir les bords bien droits et rectilignes.

Poche à douille :

C'est un sac conique muni d'un embout (douille), utilisé en pâtisserie pour décorer ou garnir des mets. Les douilles peuvent avoir différentes formes (unies, cannelée, à st honoré, etc.) et de différentes tailles.

Pocher de la crème :

C'est dresser de la crème à l'aide de la poche à douille.

Pocher :

C'est faire cuire doucement des fruits dans un mouillement à une température voisine de l'ébullition sans jamais l'atteindre. faire cuire doucement en entremets au bain-marie, sans que l'eau de celui-ci ne parvienne à ébullition

Puncher :

C'est imbiber un biscuit ou un gâteau, au pinceau pour le rendre moelleux avec un sirop de sucre.

Sabler :

C'est travailler à sec les principaux ingrédients (farine, beurre et sucre semoule) d'une pâte brisée (pâte à foncer, sablée ou sucrée) entre les bouts des doigts et les paumes des mains, en les effritant et en les mélangeant jusqu'à obtenir une consistance granuleuse comme du sable.

Serrer les blancs :

C'est l'opération qui consiste à monter les blancs en neige et les rendre bien compacts en incorporant du sucre à la fin. Le fait d'ajouter du sucre ça resserre la matière et l'empêche de retomber.

Suprême (d'agrumes) :

Ce sont des quartiers sans la peau ni membrane.

Tant-pour-tant :

C'est un mélange de 2 ingrédients de même texture le plus souvent c'est de la poudre d'amandes avec la même quantité de sucre glace (ex : 100 gr de poudre d'amandes avec 100 gr de sucre glace) souvent utilisé dans la réalisation de crèmes , des pâtes et des macarons.

Tempérer :

C'est la technique de fonte du chocolat qui permet une bonne cristallisation, le

chocolat est ainsi bien brillant et croquant, sans trace blanche. Elle consiste à faire fondre les $\frac{2}{3}$ de la quantité de chocolat à travailler au bain-marie en respectant certaines courbes températures.

Torréfier :

C'est faire chauffer à sec des graines pour griller légèrement et exalter leur saveur.

Tourer :

C'est préparer une pâte feuilletée en pliant 4 à 6 fois le pâton préalablement beurré sur lui-même en abaissant puis en le faisant pivoter d'un $\frac{1}{4}$ de tour avant de l'étaler à nouveau en rectangle.

Un tour simple (pâte feuilletée) :

C'est replier en portefeuille un rectangle 3 fois plus long que large en ayant toujours l'ouverture face à soi.

Un tour double (pâte feuilletée) :

C'est replier ses deux extrémités vers le centre, puis à plier la pâte en deux.

Turbiner :

C'est faire prendre une glace ou un sorbet à l'aide d'une sorbetière ou d'une turbine.

Trimoline :

C'est un sucre inverti ou si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser du miel qui est un sucre inverti naturel. Le sucre inverti a un pouvoir sucrant très fort par rapport à celui du sucre normal.

Vanner à la spatule :

C'est remuer en formant un 8 à l'aide d'une spatule une sauce ou crème afin de l'empêcher de tourner ou d'attacher, ou encore, lorsqu'elle refroidit, afin d'éviter la formation d'une peau à la surface.

Une Volette :

C'est une grille ronde ou carré munie (un peu comme une toile d'araignée) avec des pieds sur laquelle on fait refroidir les tartes et les gâteaux, car elle permet d'évacuer l'humidité.