

# Lexique du CAP de pâtisserie

offert par le site [www.conseils-cap-patisserie.fr](http://www.conseils-cap-patisserie.fr)



## **Pourquoi ce document ?**

En tant que candidat au CAP de Pâtisserie en 2013, j'ai eu beaucoup de difficultés à obtenir toutes les informations nécessaires à ma formation. Les livres sont incomplets et il faut en posséder plusieurs pour répondre à toutes les questions.

J'ai donc passé des jours entiers à faire des fiches.

Ici, je vous propose le lexique de l'ensemble des termes qu'il faut connaître pour passer le CAP. Je n'ai pas mis les mots que tout le monde connaît tel que "enfourner". Il peut vous être demandé de détailler une recette avec ces termes spécifiques. Ce lexique vous aidera sûrement.

### **baisse**

C'est une pâte aplatie avec un rouleau à pâtisserie ou un laminoir selon la forme et l'épaisseur souhaitées.

- **Abaisser**

Aplatir la pâte pour obtenir une abaisse.

- **Abricoter**

Mettre du nappage (à l'abricot ou neutre) sur une tarte aux fruits pour aider à la conservation de la fraîcheur et de l'aspect des fruits.

- **Appareil**

Mélange homogène de plusieurs matières premières constituant la recette.

- **Apprêter (v) – Apprêt (n)**

2eme période de fermentation d'une pâte levée (contenant de la levure biologique). Cette étape intervient après le pointage.

### **Batte**

Travailler énergiquement une préparation à l'aide d'un fouet.

# Les termes du CAP Pâtissier

- **Beurre pommade**

Beurre réchauffé et ramolli pour qu'il ait la consistance d'une pommade. C'est un état semi-liquide.

- **Beurrer**

Étaler du beurre sur les parois d'un moule pour éviter qu'il ne colle.

- **Blanchir**

Travailler au fouet un mélange d'œufs ou de jaunes d'œufs avec du sucre pour le rendre mousseux et blanchâtre.

- **Bouler**

Mettre la pâte en forme de boule en la tournant sur sa base.

# C

**andir**

Il s'agit de l'action qui consiste à plonger généralement un fruit dans un sirop pour le recouvrir d'une pellicule de sucre, exemples: fruits confits.

- **Chablonner**

Mettre une fine couche de chocolat sur la surface d'un biscuit, d'une tarte ou d'un entremets avec un pinceau permettant au biscuit de devenir imperméable, de ne pas coller au support et de ne pas casser quand il sera imbibé de sirop.

- **Chemiser**

Appliquer du beurre et de la farine à l'intérieur d'un moule pour éviter que la pâte ne colle aux parois.

- **Chinoiser**

Passer un liquide dans un filtre appelé le chinois pour le débarrasser des impuretés.

- **Chiqueter**

Entailler plus ou moins profondément à l'aide d'un couteau ou d'une pince les bords d'une pâte.

- **Clarifier**

Séparer les blancs des jaunes de l'œuf.

- **Confire**

Opération qui consiste à remplacer l'eau du fruit par osmose par du sirop de sucre.

- **Corner**

Racler le fond d'un récipient à l'aide d'une corne ou d'une maryse pour y laisser le moins d'appareil possible.

- **Cornet**

Le cornet est un cône réalisé manuellement à partir de papier sulfurisé. Il est rempli de chocolat ou de crème au beurre pour décorer les gâteaux ou faire des écritures.

- **Corser**

Donner de l'élasticité à une pâte en la pétrissant davantage. Souvent, il est indiqué de ne pas trop pétrir la pâte pour ne pas la corser. La pâte se rétracterait lorsqu'on l'abaisse.

- **Coucher**

Dresser sur une plaque la pâte à choux ou une pâte à biscuit.

# D

**étailler**

Découper une pâte à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce.

- **Détrempe**

Lors de la réalisation de la pâte feuilletée, c'est la pâte obtenue par un mélange de farine, d'eau et de sel avant l'incorporation du beurre.

- **Dorer**

Étaler une fine couche de dorure sur un produit avant de le mettre au four.

- **Dorure**

Mélange souvent à base d'œufs avec du lait, de l'eau ou du sel qui sert à dorer les pâtes.

- **Dresser**

Mettre sur plaque de la pâte à choux à l'aide d'une poche à douille.

# E

**barber**

Retirer la pâte qui dépasse d'un moule à l'aide d'un couteau ou enlever l'excédent de chocolat sur les bords du moule à chocolat.

## **F** **açonner**

Donner une forme particulière à toute sorte de pâte avec les mains.

### • **Faire le ruban**

Mélanger une pâte à génoise, biscuit, macarons, etc. jusqu'à ce que celle-ci forme un ruban.

Lorsque l'on soulève le fouet ou la maryse de la masse, l'appareil est dans un état semi-liquide qui s'écoule en un filet large donnant l'impression d'un ruban.

### • **Festonner**

Rendre les bords d'une pâte arrondis. Par exemple, festonner les bords d'une galette des rois pour un effet décoratif.

### • **Fleurer**

Fariner le marbre avec une très fine couche de pellicule.

### • **Foisonner**

Fouetter des œufs ou de la crème liquide à plus de 35% de matière grasse pour leur donner du volume en y emprisonnant des bulles d'air.

### • **Foncer**

Appliquer la pâte sur votre moule pour que celle-ci épouse parfaitement les bords du moule sans qu'aucune bulle d'air ne vienne s'interposer.

### • **Fraser**

Écrasez la pâte avec la paume de la main sur le marbre deux ou trois fois de suite pour rendre le mélange homogène.

## **G** **anache**

Mélange de chocolat, de crème et de beurre servant à recouvrir ou garnir une pâtisserie.

### • **Glacer**

Recouvrir la surface d'une pâtisserie d'un glaçage au chocolat par exemple ou un glaçage royal.

### • **Grainé**

Préparation qui présente des grains, des grumeaux lorsqu'elle est trop cuite comme pour la crème anglaise ou lorsque la farine est mal incorporée dans l'appareil.

### • **Graisser**

Enduire les parois du moule avec de la graisse.

## **I** **mbiber**

Arroser le dessus d'un biscuit d'un sirop de sucre pour le rendre moins sec. Exemple de la génoise imbibé d'un sirop de café dans le moka.

## **M** **asquer**

Recouvrir la surface d'un gâteau de crème ou de pâte d'amande. Le fraisier est masquer d'une couche fine de pâte d'amande.

### • **Massé**

Sirop de sucre cuit qui à cristallisé et qui n'est plus utilisable.

### • **Meringuer**

Recouvrir une pâtisserie de meringue italienne.

### • **Mise au point du chocolat**

Faire passer le chocolat par différents stades de température pour lui donner brillance et fluidité.

## **N** **apper**

Recouvrir d'un nappage à l'aide d'un pinceau.

## **P** **anade**

C'est la pâte à choux avant l'incorporation des œufs.

# P

**anem**

ou étuve. C'est une sorte d'armoire à étagères qui permet de contrôler la température de pousse des pâtes levées.

- **Parer**

Faire coller sur les bords d'un gâteau des amandes effilées ou du pailleté chocolat pour le décorer. Cela peut aussi faire référence au fait de retirer l'excédent de biscuit sur les bords du gâteau.

- **Pasteuriser**

Faire chauffer une préparation pour réduire les germes pathogènes. La crème pâtissière est cuite 2 minutes après ébullition non pas pour la faire épaissir mais pour la pasteuriser.

- **Pâton**

Pâte feuilletée tournée prête à être abaissée.

- **Pétrir**

Mélanger plusieurs ingrédients à la main ou au robot pendant un temps donné pour réaliser une pâte.

- **Pincer**

Pincer les bords d'une tarte avec une pince à tarte. C'est un élément décoratif.

- **Piquer**

Piquer la pâte avec un pique-vite ou une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

- **Pique-Vite**

Instrument manuel et non électrique muni d'une roulette avec plein de piques permettant de piquer la pâte très rapidement.

- **Pointer (v) – Pointage (n)**

Première période de fermentation d'une pâte levée (contenant de la levure biologique). Cette étape intervient avant l'apprêt.

- **Poncher**

Imbiber une pâte cuite à l'aide d'un sirop.

- **Pousse**

Ce sont les étapes où la pâte levée va prendre du volume sous l'effet de la levure. Elle se fait en deux phases : le pointage et l'apprêt.

# R

**ayer**

Passer la lame d'un couteau d'office sur des chaussons ou galettes pour orner la pâte et éviter qu'elle ne se fissure à la cuisson.

- **Rognures**

Chutes de pâtes ou de biscuits

- **Rompre ou rabattre une pâte**

Action qui consiste à chasser le gaz d'une pâte fermentée pour qu'elle revienne à son état initial en la rabattant sur elle-même. Cela permet de lui donner plus de force.

# S

**abler**

Obtenir une consistance sablonneuse d'un mélange de farine et de beurre en les frottant entre les mains ou au batteur avec la feuille.

- **Serrer**

Fouetter vigoureusement les blancs d'œufs à la fin de leur prise de volume pour éviter le grainage des blancs et aider au maintien dans la durée de leur état volumineux.

# T

**abler**

Amener une couverture chocolat au point en le refroidissant sur un marbre froid.

- **Tamiser**

Passer la farine ou la poudre d'amande à travers un tamis.

**Ces termes sont une base à connaître. Maîtrisez-les et vous n'aurez aucun souci le jour du CAP.**

**Bonnes révisions !  
Paul Hannequin**