PATISLAND

COLLECTION RÉUSSIR SON CAP

LEXIQUE CULINAIRE

Connaissance du langage professionnel

PLUS DE 200 MOTS !

Rédaction et mise en page : Mohamed Marchouhi
Première édition : juillet 2009
Révision la plus récente : novembre 2026

www.patisland.fr
@patisland

EXTRAIT GRATUIT · LE LIVRE COMPLET COMPTE 19 PAGES · WWW.PATISLAND.FR

SOMMAIRE

CE QUE VOUS TROUVEREZ DANS CE LEXIQUE

A	Lettre A	13 entrées	3
B	Lettre B	13 entrées	4
C	Lettre C	28 entrées	5
D	Lettre D	18 entrées	7
E	Lettre E	17 entrées	8
F	Lettre F	18 entrées	10
G	Lettre G	6 entrées	11
H	Lettre H	3 entrées	12
I	Lettre I	5 entrées	12
L	Lettre L	4 entrées	12
M	Lettre M	19 entrées	13
N	Lettre N	2 entrées	14
O	Lettre O	1 entrée	15
P	Lettre P	18 entrées	15
R	Lettre R	8 entrées	16
S	Lettre S	6 entrées	17
T	Lettre T	10 entrées	17
V	Lettre V	4 entrées	18
Z	Lettre Z	2 entrées	19

À LIRE AVANT DE COMMENCER

Dans le monde professionnel de la pâtisserie, l'usage d'un vocabulaire technique précis est indispensable. Un langage commun permet à chaque membre de l'équipe de comprendre les consignes, d'éviter les erreurs, et de garantir une production de qualité.

Ce lexique réunit l'ensemble des termes utilisés par les artisans des métiers sucrés boulangers, pâtissiers, chocolatiers, confiseurs et glaciers. Il constitue un outil de référence à la fois pour les débutants en formation et pour les professionnels souhaitant consolider ou actualiser leurs connaissances.

EXTRAIT GRATUIT · LE LIVRE COMPLET COMPTE 19 PAGES · WWW.PATISLAND.FR

A

13 ENTRÉES

ABAISSE
Morceau de pâte amincie, allongée à l'aide d'un rouleau selon l'épaisseur et la forme désirée.

ABAISSER
Étaler une pâte à l'épaisseur voulue, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.

ABRICOTER
Étendre du nappage à l'aide d'un pinceau, sur les fruits d'une tarte par exemple.

ACCOLER
Réunir, assembler deux ou plusieurs éléments.

À LA NAPPE
Mode de cuisson lent permettant d'épaissir la crème anglaise par semi-coagulation des jaunes d'œufs.

APPAREIL
Mélange de différents ingrédients constituant la base d'une recette.

APPRÊT
Deuxième période de fermentation se situant entre le premier pain tourné et le premier pain mis au four. La poussée gazeuse développe les pâtons et confère volume et légèreté au pain.

ARÔME
Émanation, odeur naturelle ou artificielle pour donner une saveur particulière aux pâtisseries.

ARÔMATISER OU PARFUMER
Introduire une substance aromatique dans une préparation.

À SEC
Cuire le sucre sans eau pour la réalisation d'un caramel.

ASSAISONNER
Accommoder un mets avec des ingrédients qui en relèvent le goût (sel, poivre...).

ASSOUPLIR
Rendre souple, malléable, sur une matière grasse en tapant dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Peut aussi se faire en malaxant avec les doigts.

AU RUBAN
On dit que la pâte montée est "au ruban" lorsqu'en soulevant le fouet de la préparation d'une génoise, la pâte s'écoule comme un ruban.

EXTRAIT GRATUIT · LE LIVRE COMPLET COMPTE 19 PAGES · WWW.PATISLAND.FR

B

13 ENTRÉES

BAIN-MARIE
Procédé culinaire destiné soit à faire fondre des éléments sans risque de brûler, soit à cuire très doucement. Son principe consiste à placer le récipient dans lequel se trouve la préparation dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau en ébullition.

BATTRE
Travailler énergiquement un appareil ou une préparation au fouet.

BEURRER
Incorporer du beurre à une préparation ou enduire un moule de beurre fondu ou ramolli, à l'aide d'un pinceau, afin d'empêcher un mets d'attacher au fond et aux parois pendant la cuisson.

BEURRE CLARIFIÉ
Beurre fondu puis décanté.

BEURRE MANIÉ
Beurre en pommade, mélangé à de la farine en quantité égale. Sert pour les liaisons de sauce.

BEURRE NOISETTE
Mettre du beurre à cuire dans une casserole, celui-ci dégage, après son ébullition et juste avant sa coloration, un délicieux parfum de noisette grillée.

BEURRE POMMADE
Beurre ramolli et amené à la consistance de pommade.

BLANCHIR
Travailler au fouet des œufs ou jaunes d'œufs avec du sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.

Plonger dans l'eau bouillante certains fruits (amandes…) pour leur enlever la peau ou pour les attendrir.

BOULER
Travailler une pâte avec la main en creux en donnant un mouvement circulaire pour obtenir une boule. Ce verbe est à l'origine du mot boulanger (celui qui fait des pains en boule).

BROSSER
Enlever l'excédent de farine ou de sucre sur une abaisse de pâte.

BROYER
Écraser, concasser certaines matières premières.

BRÛLER
Les jaunes avec le sucre quand le mélange n'est pas fait aussitôt. Une cuisson quand elle a dépassé le stade de bien cuit.

BUÉE
Vapeur produite par la cuisson dans un four.

FIN DE L'EXTRAIT GRATUIT

LEXIQUE CULINAIRE

Vous venez de lire les premières pages. Le livre complet compte **19 pages**, au format PDF, téléchargeable tout de suite après le paiement.

3,99 €

Voir le livre complet

www.patisland.fr/livre-lexique-culinaire.html