

## Vocabulaire professionnel

- ..... Morceau de pâte aplatie selon la forme et l'épaisseur désirée
- ..... Étendre et aplatir la pâte au rouleau ou au laminoir.
- ..... Étendre à l'aide d'un pinceau une couche plus ou moins épaisse de marmelade d'abricot sur une préparation.
- ..... Dernière pousse d'une pâte après le pointage
- ..... Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'une préparation de recettes de pâtisserie.
- ..... Eau plus ou moins chaude, dans laquelle on place des récipients contenant des préparations à cuire ou à tenir à chaud.
- ..... Agiter vigoureusement une préparation, à l'aide d'un fouet, soit pour la mélanger, soit pour augmenter le volume.
- ..... Beurre fondu et décanté. La caséine et le petit lait sont enlevés.
- ..... Mélange de beurre et de farine. Utilisé pour le feuilletage inversé, par exemple.
- ..... Beurre ramollit à la consistance d'une pommade.
- ..... Enduire un moule ou un ustensile de beurre afin d'empêcher les mets d'attacher au fond ou aux parois.  
Ajouter des particules de beurre à une sauce.  
Incorporer du beurre dans la détrempe de feuilletage ou de croissant pour le tourrage.
- ..... Travailler ensemble jaunes et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.  
Faire bouillir certains fruits, légumes ou viandes pour enlever l'âcreté, attendrir ou mieux les éplucher.
- ..... Rouler de la pâte pour lui donner la forme d'une boule.
- ..... Écraser à l'aide d'un rouleau ou d'une broyeuse certaines matières premières.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Brûler des jaunes : réaction chimique interfaces à la surface du jaune et du saccharose avec dégagement de chaleur.  
Pâte trop sèche, qui se déchire. Apporter un motif décoratif sur certains gâteaux à l'aide d'un fer rouge.
- ..... Opération qui consiste par immersion dans un sirop de sucre de constituer des cristaux de sucre (ex les fruits candis).
- ..... Pratiquer de petites cannelures peu profondes à l'aide d'un cannelureur sur la surface de certains fruits et légumes (oranges, citrons, courgettes, carottes).
- ..... Enduire de sucre caramélisé une pâtisserie ou un moule.  
Brûler du sucre sur certains gâteaux avec un fer rouge.
- ..... Appliquer à l'intérieur d'un moule, d'une caissette, une légère couche de glace, gelée, chocolat, papier ou caramel.
- ..... Pratiquer une légère incision circulaire avec la pointe d'un couteau, dans la peau ou l'enveloppe d'un fruit ; pour faciliter l'épluchage, éviter l'éclatement à la cuisson, de vider le fruit facilement et de séparer la pulpe de la peau.  
Cerner l'abaisse d'un vol au vent ou d'une bouchée, c'est marquer la circonférence du couvercle à l'aide d'un emporte-pièce.
- ..... Appliquer du chocolat de couverture ou de la pâte à glacer à la base des entremets, des ganaches ou de divers appareils avant leurs montages ou découpages.
- ..... Taillader le tour d'une pièce de feuilletage avant la cuisson avec la lame d'un couteau, pour lui donner un aspect particulier.
- ..... Filtrer à l'aide d'un filtre tronconique à grille extrêmement fine
- ..... Opération qui a pour but d'amener toujours à une séparation :  
Séparer le petit lait et la caséine par fusion et décantation (beurre clarifié).
- ..... Séparer le blanc et le jaune d'œuf.
- ..... Couper finement en dés, en lamelles, des fruits confits...
- ..... Incorporer de la gélatine dans une préparation. Assembler des motifs de décoration avec diverses matières premières.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Ajouter une matière colorante dans une préparation ou des matières premières.
- ..... Broyer assez grossièrement afin d'obtenir des morceaux plus ou moins gros.
- ..... Travailler de la couverture en vue de la rendre homogène.
- ..... Remplacer l'eau de végétation des fruits par immersion dans un sirop de sucre.
- ..... Amener une matière première à basse température (<0°C) en vue d'une conservation prolongée.
- ..... Racler complètement des récipients pour y laisser le moins possible de matière première.
- ..... Élasticité, résistance d'une pâte après son pétrissage (due au gluten).
- ..... Donner de l'élasticité à une pâte en la pétrissant davantage.  
Renforcer le goût et l'arôme d'une préparation en lui ajoutant des substances concentrées. On peut aussi corser la saveur d'une préparation liquide en la faisant réduire.
- ..... Façonner généralement sur plaque et à la poche des appareils mous : pâte à choux, biscuit, meringue.
- ..... Placer un linge humide ou une feuille de matière plastique sur une pâte pour éviter qu'elle croûte.
- ..... Travailler une matière grasse seule ou avec du sucre afin de lui donner la consistance d'une crème.
- ..... Séparer certaines matières premières de leurs déchets (noisette).  
Passer certains produits pour les classer par grosseur.
- ..... Séchage à l'air ou en étuve permettant d'obtenir une pellicule sèche et résistante à la surface de diverses préparations.
- ..... Faire brûler le fond d'une casserole ou d'une pâtisserie.
- ..... Transvaser doucement, après un repos, un liquide pour le séparer du dépôt qu'il a formé au fond du récipient.  
Action qui a pour but de retirer de certaines préparations les éléments qui ne doivent pas être servis.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Rajouter de l'eau au cours de la cuisson d'un sucre pour le ramener à une température de cuisson inférieure.
- ..... Embellir l'aspect des gâteaux, etc. pour améliorer leur présentation, en les ornant avec divers éléments décoratifs.
- ..... Faire dissoudre par un apport de liquide les sucs qui se sont déposés et caramélisés au fond du récipient pendant la cuisson.
- ..... Retirer avec précaution le moule d'une préparation.
- ..... Enlever les noyaux des fruits. Cette opération se fait à l'aide d'un petit outil spécial, appelé dénoyateur, ou d'une machine.
- ..... Instrument qui sert à mesurer la densité d'un liquide.
- ..... 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 température.
- ..... Déshydrater, faire évaporer l'humidité se trouvant dans une préparation sur le feu (pâte à choux), dans une étuve ou dans un four.
- ..... Découper des morceaux de pâte de forme bien déterminée dans une abaisse de pâte, à l'aide d'un couteau ou de découpoirs.
- ..... Première pousse d'une pâte après division et avant façonnage.
- ..... Pâte de base, constituée par un mélange de farine, sel et eau, que l'on utilisera lors de la confection du feuilletage ou croissant.
- ..... Étendre à l'aide d'un pinceau ou d'un pistolet électrique de la dorure (œuf battu) sur une pâte ou sur un appareil, pour lui donner un aspect brillant après cuisson.
- ..... 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.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Disposer correctement les diverses préparations culinaires sur les plats de services.  
Synonyme de coucher.
- ..... Enlever la partie qui dépasse des bords d'un gâteau.  
Ôter les bords dépassant irrégulièrement d'une pièce en chocolat moulé.
- ..... Retirer la partie qui déborde des moules à chocolat (poisson).  
Ôter l'écale (coquille dure) de certains fruits, noix, noisettes, amandes. Se dit également pour les œufs cuits durs et les coquillages.
- ..... Éliminer les écailles d'un poisson.
- ..... Ôter les impuretés qui se forment à la surface de cuisson de sucre, confitures, gelée ou bouillon à l'aide d'une écumoire.
- ..... Couper des amandes en tranches minces à la main ou à la machine.
- ..... Débarrasser une pâtisserie ou une denrée de son excédent de liquide.
- ..... Couper en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais d'égale épaisseur (fruits, légumes, viandes).
- ..... Enlever la peau des amandes, des noisettes et des pistaches ou tomates, etc. après les avoir ébouillantées quelques instants.
- ..... Provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide ou dans une matière dans lequel il n'est pas miscible.
- ..... Mettre dans le four des préparations à cuire.
- ..... Recouvrir totalement une marchandise d'une couche plus ou moins épaisse d'une matière protectrice (Couverture, fondant, pâte à frire, nappage).
- ..... Ôter, enlever les pépins se trouvant dans certains légumes.
- ..... Nettoyer le bord intérieur d'un récipient dans lequel se déroule une cuisson (sucre), avec un pinceau mouillé.
- ..... Retirer les queues des fruits.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Allonger du sucre cuit, le replier sur lui-même, puis recommencer l'opération plusieurs fois de suite à fin d'obtenir le satinage du sucre tiré.
- ..... Cuire à court-mouillement et à couvert.
- ..... Mettre un produit à l'étuve, pour accélérer sa fermentation. Cuire très doucement à couvert, certaines préparations dans un corps gras sans mouillement.
- ..... Éliminer l'intérieur de certains fruits avant de les garnir (fruits givrés).
- ..... Donner une forme particulière en modelant avec les mains toutes sortes de pâtes.
- ..... Couleur que l'on applique partiellement ou entièrement à l'aide d'un pinceau ou d'ouate sur des sujets modelés avec de la pâte d'amande ou sur certains travaux de sucre.
- ..... Saupoudrer de farine, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler.
- ..... Se dit pour désigner une pâtisserie dont le fond à brûlé.
- ..... S'emploie pour désigner des pâtisseries dont le bord est constitué par des dents arrondies (tartelettes, pithiviers).
- ..... Faire passer un liquide (sirop, crème, etc.) à travers un filtre à papier, une étamine, pour le débarrasser de ses impuretés.
- ..... Arroser légèrement d'alcool un dessert, une sauce, un fruit, etc., puis l'enflammer.
- ..... Même sens que fariner, mais en parsemant une très fine pellicule de farine.
- ..... Petits croissants découpés dans de la pâte feuilletées que l'on utilise après cuisson pour décorer certains plats.
- ..... Augmentation de volume que l'on constate après turbinage d'un appareil à glace.
- ..... Tapisser l'intérieur d'un moule ou d'un cercle avec de la pâte afin de constituer un fond.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Pâtisserie utilisée comme base de fabrication et constituant généralement la couche intérieure d'un gâteau. (ex : fonds de vacherins, succès).
- ..... Creux que l'on fait dans de la farine ou autre matière première, et où l'on verse les matières liquides à incorporer.
- ..... Action qui consiste à battre plus ou moins vigoureusement une matière ou une préparation avec un ustensile appelé fouet, dans le but de mélanger, de lier, d'alléger, etc.
- ..... Appuyer fortement sur une préparation pour en extraire le maximum de sucs.
- ..... Garnir de crème ou d'une autre matière un fond de pâtisserie.
- ..... Écraser intimement les éléments d'une pâte avec la paume de la main pour la lisser, tout en évitant de lui donner du corps.
- ..... Abaisser brusquement la température d'un récipient, d'un liquide, d'une crème, d'un appareil.
- ..... Se dit d'un liquide agité d'un léger tremblement précédant généralement l'ébullition.
- ..... Opération consistant à cuire des articles dans un bain de graisse bouillante.
- ..... Remplir une préparation (crème, génoise, etc.) un fond de gâteau, un moule, une poche.
- ..... 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 avec du sirop avant le passage au four ou saupoudré de sucre glace en fin de cuisson.
- ..... Action d'étendre une solution de gomme arabique sur des pâtisseries sortant généralement du four.
- ..... Modifier l'aspect d'une préparation en lui faisant perdre son homogénéité. Exemple : faire grainer du sucre, des blancs d'œufs.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Enduire à l'aide d'un pinceau ou d'une bombe à graisse 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.
- ..... Passer au four ou sous un gril, dans le but de cuire jusqu'à blondissement complet.
- ..... Action de plumer, vider, flamber, éplucher et brider une volaille ou un gibier à plume.
- ..... Couper en petits morceaux des noix, pistaches ou amandes avec un couteau ou un cutter.
- ..... 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.
- ..... Entailler ou couper plus ou moins profondément une pâtisserie à l'aide d'un instrument tranchant pour agrémenter sa présentation.
- ..... Faire entrer une substance dans une préparation.
- ..... 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.
- ..... 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.
- ..... Préparations de confiserie aux formes très variées destinées à être enrobées de couverture de chocolat.
- ..... Épaissir et donner du velouté à une crème en lui incorporant certaines substances (jaunes d'œufs, poudre à crème ou farine).  
Exemple : Lier une crème pâtissière avec de la poudre à crème.
- ..... Recouvrir une préparation de nappage, de gelée, de beurre clarifié, pour lui donner un aspect brillant.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... 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.
- ..... 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.
- ..... Pétrir à la main ou amollir et améliorer les qualités plastiques de certaines matières grasses. Exemple : malaxer la margarine.
- ..... Réaliser des décors marbrés sur des entremets glacés au fondant, nappage, etc.
- ..... Mettre à macérer plus ou moins longtemps des morceaux de viande ou de poisson dans un liquide condimenté pour les conserver ou les aromatiser.
- ..... 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.
- ..... Préparation de pâtisserie et de confiserie qui se présente sous l'aspect d'une pâte très épaisse.
- ..... Faire cristalliser volontairement un sirop de sucre partiellement ou entièrement. Exemple : Le sucre tourne ou masse.
- ..... 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.
- ..... Mélange de tous les ingrédients d'une recette de glacerie. On dit généralement un « appareil ».
- ..... Action de mélanger ou de pulvériser plusieurs substances dans un mixeur.
- ..... Exécuter avec une substance souple et malléable (pâte d'amande, pâte morte, etc.) la reproduction d'un sujet choisi.  
Exemple : modeler des fruits en pâte d'amande.
- ..... 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.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... 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.
- ..... 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 ou un bouillon à une préparation pour l'assouplir.
- ..... Verser une substance ou une préparation liquide ou semi-liquide (sucre-chocolat) dans un moule pour obtenir une reproduction de sa forme après solidification.
- ..... Battre un appareil pour le rendre plus léger et plus volumineux.
- ..... Cuisson qui implique que la préparation recouvre la spatule comme une nappe recouvre la table.
- ..... Verser sur un mets une sauce, un coulis, une crème, etc. ; de manière à le recouvrir aussi complètement et uniformément que possible.
- ..... Boucher ou fermer la cavité d'un gâteau ou d'un bonbon de chocolat moulé avec une crème ou de la couverture de chocolat.
- ..... Pâte à choux avant l'incorporation des œufs.
- ..... Enrober de chapelure
- ..... Faire adhérer certaines substances sur les bords et parfois sur la surface supérieure de gâteaux.  
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.
- ..... Communiquer une odeur, une senteur, un parfum, un arôme à une préparation.
- ..... Faire traverser à un liquide un ustensile percé de trous (chinois, passoire, tamis, etc.) pour en retenir, en général, les impuretés.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Traitement thermique de conservation des aliments, au cours duquel ceux-ci sont chauffés à 65-95°C pendant quelques minutes, puis refroidis immédiatement. Elle permet de détruire les micro-organismes pathogènes, sans modifier le goût et la valeur nutritionnelle des produits :  
Pasteurisation basse : T°C 60-65°C, 30 minutes.  
Pasteurisation haute : T°C 82-85°C, 1 minute.  
Pasteurisation flash : T°C 92-95°C, 1 seconde.
- ..... Nom donnée à de la pâte feuilletée tournée et prête à l'emploi.
- ..... Opération qui consiste à enlever la peau d'un fruit ou d'un légume.
- ..... Déterminer ou préparer une certaine quantité de matière première à l'aide d'une balance, par comparaison avec l'unité de poids.  
Évaluer la densité d'un sirop de sucre à l'aide d'un pèse sirop ou densimètre.
- ..... Opération qui consiste à agrémenter le pourtour d'une tarte, d'un pâté, d'une tourte, 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.
- ..... Percer de nombreux petits trous la surface supérieure d'une abaisse de pâte, dans le but d'empêcher la formation de boursouffures durant la cuisson.
- ..... Opération qui consiste à cuire une préparation ou des aliments dans un liquide (eau, sirop de sucre) que l'on tient à une température voisine de l'ébullition.
- ..... Pousse qui permet à la fermentation de se développer à l'intérieur d'une pâte levée, durant un temps plus ou moins long.
- ..... Augmentation du volume d'une pâte due à la fermentation.  
Développement caractéristique de la pâte feuilletée à la cuisson.
- ..... Enrober de sucre cuit des fruits secs, puis faire sauter l'ensemble.
- ..... Faire pénétrer un liquide dans une pâtisserie pour l'imbibber ou pour la parfumer.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... 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, soit en y ajoutant une substance permettant de la ramener dans un état plus ferme.
- ..... Redonner à une préparation défraîchie un aspect de fraîcheur. Entreposer une préparation dans un meuble frigorifique afin de la refroidir.
- ..... Avec la pointe de la lame d'un couteau d'office, inciser de raies parallèles la surface préalablement dorée de certains gâteaux dans le but de parfaire la présentation.
- ..... Faire diminuer le volume d'une préparation par une lente évaporation. Exemple : réduire un nappage, une sauce, etc.
- ..... Se dit des pâtes et des crèmes qui se ramollissent quelques temps après la fabrication. Exemple : la crème pâtissière relâche.
- ..... Rehausser la saveur d'une préparation.
- ..... 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.
- ..... Colorer plus ou moins dans le beurre, de la graisse ou de l'huile, des articles divers.
- ..... C'est placer des bandes de pâte à intervalles réguliers sur la surface supérieur d'un gâteau, de façon telle qu'elles s'entrecroisent en diagonales.
- ..... Chutes de pâtisserie provenant de découpes ou d'ébarbage de gâteaux (chutes de feuilletage).
- ..... 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.
- ..... Farine cuite dans un corps gras, plus ou moins longtemps suivant la couleur recherchée et servant d'élément de liaison.
- ..... Etat 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.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... 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 obtention d'une masse granuleuse et sableuse.
- ..... Exposer une préparation à une forte chaleur.
- ..... Mélange de plusieurs sortes de fruits ou autres ingrédients coupés en petits dés.
- ..... Opération qui a pour but de raffermir des glaces moulées en les plaçant dans une armoire de congélation. On dit également congeler.
- ..... Répandre, parsemer une substance pulvérulente (sucre glace, farine, poudre de cacao, etc.).
- ..... 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.
- ..... Saupoudrer de farine afin d'obtenir une liaison de sauce.
- ..... 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, etc.)
- ..... Traitement thermique de longue conservation des aliments, obtenue par destruction de la totalité des micro-organismes. Elle s'obtient en chauffant à plus de 100°C, après l'avoir enfermé dans un récipient hermétique.  
Stérilisation basse : T°C 115°C, 10 à 20 minutes.  
Stérilisation haute : T°C 130/140°C quelques secondes.  
Stérilisation à ultra haute T°C : T°C 140/150°C, 2 secondes.
- ..... Passer à l'aide d'un pinceau, d'un chiffon ou autres ustensiles en réalisant divers décors. Exemple : pâte à cigarette sur papier cuisson, silpat, feuille guitare afin d'élaborer un décor imitant le marbre.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... 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.
- ..... Procédé de conservation au cours duquel l'abaissement de la température d'un aliment (déjà refroidi), rapide et poussé jusqu'à moins 50°C permet d'obtenir au cœur du produit, une température inférieure à -18°C, sans cristallisation importante.
- ..... 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.
- ..... Synonyme de passer.
- ..... 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 confectionner des fleurs, des feuilles, etc.
- ..... 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.
- ..... Plier en trois ou en quatre, un pâton de pâte feuilletée, après l'avoir allongé.
- ..... 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 la couverture ou du fondant.
- ..... Opération qui a pour but de raffermir un appareil à glace dans une turbine, en le glaçant.
- ..... Procéder de stérilisation du lait en portant le lait à 150°C pendant une fraction de seconde.
- ..... Agiter une crème ou une sauce pour conserver la cohésion des divers éléments qui la composent et empêcher la formation d'une peau.
- ..... Recette faite selon une quantité déterminée.



# Technologie de pâtisserie - CAP

- ..... Replier le bord d'une abaisse d'une certaine manière pour obtenir un rebord destiné à retenir la garniture.
- ..... Entourer partiellement ou complètement de sucre filé une pièce de pâtisserie ou une glace.
- ..... Peau découpée dans l'écorce des agrumes.
- ..... Enlever à l'aide d'un couteau zesteur la peau colorée des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses etc.).

