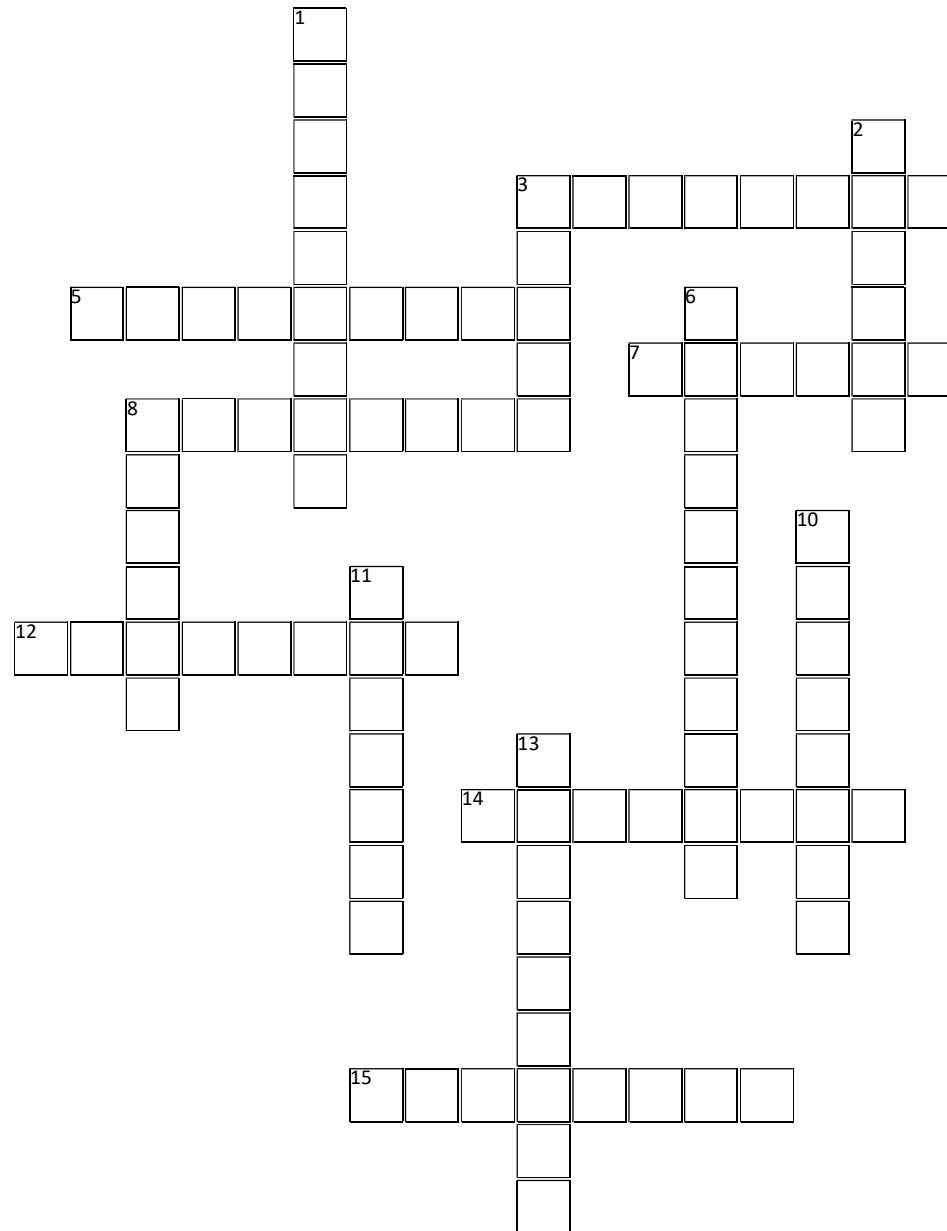


Termes Culinaires

Pâtisserie



Horizontal

- 3 retirer une préparation de son moule de cuisson avant le service
- 5 augmenter le volume d'une crème en la fouettant
- 7 remuer une crème ou une sauce en train de refroidir afin d'éviter la formation d'une peau en surface et de gru
- 8 travailler une crème un appareil ou un ingrédient à l'aide d'un fouet
- 12 enduire les parois d'un moule d'une fine couche de gelée, de sucre glace, de biscuit à la cuillère, de papier
- 14 creuser des petits sillons sur la surface d'un légume (courgette, concombre, carotte...) ou d'un fruit à l'aide
- 15 étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie une pâte brisée, sablée, feuilletée sur une surface farinée pour lui

Vertical

- 1 lustrer avec un pinceau une tarte, une génoise, un gâteau d'une fine couche de sirop épais ou de gelée L'abric
- 2 découper un léger ruban d'écorce, sans partie blanche, sur un agrume (orange, citron, pamplemousse...)
- 3 passer un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau sur une pâte
- 6 enrober des fruits frais ou secs de caramel. Enduire l'intérieur d'un moule d'une fine couche de caramel
- 8 garnir, en épousant la forme du fond et des parois d'un moule (d'un cercle à tarte ou d'une plaque) avec une p
- 10 mélange de plusieurs produits alimentaires servant à la préparation d'un mets
- 11 préparation salée ou sucrée, enrobée de pâte à frire et cuite dans un bain d'huile
- 13 entremet froid à base de crème anglaise ou de purée de fruits additionnée de gélatine et de crème fouettée