

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2

La pâtisserie





LA PATISSERIE

DEFINITION:

- La pâtisserie regroupe un ensemble très vaste de mets comportant impérativement une pâte de base (feuilletage, génoise, biscuit, pâte à choux, etc) comme support ou comme enveloppe et généralement cuit au four.
- La pâtisserie est étroitement liée à la glacerie, la confiserie, la chocolaterie, etc. De ce fait elle offre de telles combinaisons que le nombre de desserts est incalculable et reste à l'imagination et à la créativité de chacun.

On peut lister

LES PATES

Pâte feuilletée
Pâte à choux
Pâte à génoise nature
Pâte à génoise café
Pâte à génoise chocolat
Pâte à biscuit roulé
Pâte à biscuit à la cuillère
Pâte à biscuit de Savoie
Pâte à biscuit aux amandes
Pâte à biscuit au chocolat
Pâte à pain de Gênes
Pâte à meringues
Pâte à dacquoise
Pâte à succès
Pâte à russe
Pâte à cake
Pâte à quatre-quarts
Pâte à marbré
Pâte à madeleines
Pâte à pain d'épices
Pâte brisée
Pâte sucrée
Pâte sablée
Pâte à brioche
Pâte à croissant
Pâte à savarins
Pâte à babas
Pâte à pain

LES CREMES

Crème anglaise
Crème pâtissière
Crème mousseline
Crème chiboust
Crème diplomate
Crème au beurre
Crème d'amandes
Crème chantilly
Crème ganache

LES APPAREILS

Appareil à tuiles
Appareil à cigarettes
Appareil à langues de chat
Appareil à florentins
Appareil à macarons
Appareil à congolais
Appareil à palets
Appareil à sablés
Appareil à financiers
Appareil à Biarritz
Appareil à Rothschild
Palmiers
Allumettes
Sacristains