

PÂTISSERIE

Définition :

- 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 PÂTES

- 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



LES CRÈMES

- 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

