

Vi sono molte variazioni di una singola tassonomia. Ogni materia, come la pasticceria, può organizzare ogni argomento utilizzando un albero gerarchico (teoria dei grafi).

In questo caso, ho collezionato le preparazioni più comuni e a seconda dell'ordine degli ingredienti ho creato un albero gerarchico.

Teniamo presente che modificando l'ordine di rilevanza di variabili è possibile ottenere diverse gerarchie come nell'esempio:

- **orderBy(paradigm, approach, discovery)**

Paradigm	Approach	Discovery	AI
Supervised	Classification	19th century	Supervised
Supervised	Regression	19th century	
Unsupervised	Clustering	20th century	Unsupervised
Unsupervised	Dim. Reduction	19th century	
Unsupervised	Association	20th century	

- **orderBy(discovery, approach, discovery)**

Discovery	Approach	Paradigm	AI
19th century	Classification	Supervised	19th century
19th century	Regression	Supervised	
19th century	Dim. Reduction	Unsupervised	
20th century	Clustering	Unsupervised	20th century
20th century	Association	Unsupervised	

Ad esempio, in questa tassonomia gli impasti sono ordinati per ordine di ingredienti, ma potrebbero benissimo seguire la classificazione francese, come essere elencati per ordine di scoperta o per complessità di esecuzione: la scelta è nostra.

A base di Uova

- **Masse di Uova Montate**
(Uova, Zucchero, Polveri)
 - **Pâte a Genoïse**
(Uova, Zucchero, Farina)
 - **Biscuit Roulé**
(Albumi, Zucchero, Tuorli, Farina)
 - **Biscuit Marquise**
(Albumi, Zucchero, Tuorli, Amido)
 - **Biscuit Daquoise**
(Albumi, Zucchero, Tuorli, Farina, Mandorle)
 - **Biscuit Joconde**
()
 - **Biscuit à la Cuillière**
(Tuorli, Zucchero, Albumi, Farina)
 - **Angel Food Cake**
(Albumi, Zucchero, Farina)
- **Masse di Uova al Burro**
(Uova, Zucchero, Polveri, Grasso)
 - **Cantuccini (Biscotti di Prato)**
(Uova, Zucchero, Farina, Burro, Mandorle)
- **Masse di Uova Montate al Burro**
(Uova, Zucchero, Polveri, Grasso)
 - **Pâte a Cake**
(Uova, Zucchero, Farina, Burro)
 - **Pâte a Madeleines**
(Uova, Zucchero, Farina, Burro)
- **A base di Albumi**
(Albumi, Zucchero)
 - **Meringue Français**
(Albumi, Zucchero)
 - **Meringue Suisse**
(Albumi, Zucchero)
 - **Meringue Italienne**
(Albumi, Sciroppo)
 - **Meringue Japonais**
(Albumi, TPT)
 - **Pâte de Sucre**
(Albumi, Glucosio)
 - **Ghiaccia Reale**
(Albumi, Zucchero)
- **Masse a base di Meringa Italiana**
(Meringa Italiana, Variazione)
 - **Mousse à base de Meringue Italienne**
(Meringa Italiana, Aroma, Crème Feuettée, Gelatina)
 - **Semifreddo a base di Meringa Italiana**
(Meringa Italiana, Aroma, Crème Feuettée)
 - **Pâte de Guimauve**
(Meringa Italiana, Gelatina)
- **Masse a base di Patè à Bombe**
(Patè à Bombe, Variazione)
 - **Semifreddo a base di Patè à Bombe**
(Patè à Bombe, Aroma, Crème Feuettée)
 - **Mousse à base de Patè à Bombe**
(Patè à Bombe, Aroma, Crème Feuettée, Gelatina)
 - **Crema al Mascarpone**
(Patè à Bombe, Meringa all'Italiana, Gelatina, Panna)
 - **Crème au Burre**
(Patè à Bombe, Burro)

A base di Grasso

- Masse al Burro
(Grasso, Zucchero, Uova, Polveri)
 - Pâte Sucrée
(Burro, Zucchero, Uova, Farina)
 - Frolla Milano
 - Frolla Napoletana
 - Frolla Viennese
 - Frolla Linz
 - Frolla Bretone
 - Tarte Grenobloise (Nocciole, Caramello)
 - Baci di Dama
 - Frolla Montata
(Burro, Zucchero, Uova, Farina)
 - Pâte a Tuile
(Burro, Zucchero, Albumi, Farina)
 - Pâte à Cigarette
 - Pâte à Tulipes
 - Pâte à Lanuges de Chat
 - Pâte a Brownie
(Burro, Zucchero, Uova, Farina)
 - Pâte a Cupcakes
(Olio, Zucchero, Uova, Farina, Lievito)
 - Pâte à crumble
(Burro, Farina, Zucchero, Crumble, Flavor, Frutta)
- Masse Montate al Burro
(Grasso, Zucchero, Uova, Polveri)
 - Pâte a Cake
(Burro, Zucchero, Uova, Farina, Baking)
 - Pâte à Quatre-Quarts
 - PlumCake
(Burro, Zucchero, Uova, Farina, Baking, (Frutta Secca))
 - Crème d'Amande
(Burro, Zucchero, Uova, Mandorle)
- Sablage
(Grasso, Polveri, Variazione)
 - Pâte Sablée
(Burro, Farina, Zucchero, Uova)
 - Pâte Brisée
(Burro, Farina, Sale)

A base di Liquidi

- Gelatinizzazione degli amidi in pre-cottura
(Liquidi, Grasso, Polveri, Uova)
 - Pâte à Choux
(Acqua, Burro, Farina, Uova)
 - Craquelin
 - Paris-Brest
 - Pâte à éclairs
(Acqua, Burro, Farina, Uova)
- Crème
(Liquidi, Zucchero, Strutturante, Uova, Grasso)
 - Crema al Latte
(Latte, Zucchero, Amido, Latte)
 - Crème Patissiere
(Latte, Zucchero, Amido, Tuorli)
 - Crème Mousseline
(Latte, Zucchero, Fecola, Tuorli, Burro)
 - Crème Anglaise
(Latte, Zucchero, Tuorli)
 - Variazione Rinaldini
(Latte, Zucchero, Tuorli, Gelatina, Burro Semimontato)
 - Crème Bavaoise
(Latte, Zucchero, Gelatina, Tuorli, Crème Feuettée)
 - Zabaglione
()
 - Namelaka
()
 - Crème au Citron
()
 - Crème d'Amande
()
 - Crème au Chocolat
()
 - Crème au Caramel
()
 - Crème Brulée
(Latte, Tuorli, Zucchero, Panna, Cassonade)
- Crème Cuit
(Liquidi, Grasso, Zucchero, Strutturante, Uova)
 - Crème Patissiere
(Latte, Zucchero, Amido, Tuorli)
 - Crème Caramel
(Latte, Panna, Zucchero, Uova)
 - Cannelés de Bordelais
(Latte, Burro, Zucchero, Uova, Farina)
- A base di Panna
(Panna, Variazione)
 - Crème Fraîche
(Crème)
 - Crème Chantilly
(Crème Feuettée, Vaniglia)
 - Panna Cotta
(Crème, Zucchero, Gelatina)
- A base di Crema
(Crema, Variazione)
 - Mousse à base de Crème Patissiere
(Crema Pasticcera, Aroma, Crème Feuettée)
 - Semifreddo a base di Crema Pasticcera

- (Crema Pasticcera, Aroma, Crème Feuettée)
- **Crème Diplomatique**
(Crème Patissiere, Crème Fouettée)
- **Crème Frangipane**
(Crème Patissiere, Crème d'Amande)
- **Bavaroise**
(Crème Anglaise, Aroma, Crème Feuettée, Gelatina)
- **Mousse à base de Crème Anglaise au Chocolat**
(Crema Inglese, Cioccolato, Crème Feuettée)

A base di Polveri

- **A base di TPT**
(TPT, Variazione)
 - **Macaron**
(TPT, Albumi, Meringa all'Italiana)
 - **Biscuit a Financier (Gâteau Visitandine)**
(TPT, Farina, Albumi, Burro)
 - **Biscuit Russe**
(TPT, Farina, Latte, Meringa)
 - **Pain de Genes**
(TPT, Farina, Uova, Meringa, Burro)
 - **Marzapane**
(TPT, Albumi)
- **Pétrissage pauvre à base de Eaux (Boulangerie)**
(Polveri, Liquidi)
 - **Pâte à pain (Pâte levée)**
(Farina, Acqua, Lievito, Sale)
 - **Pâte Morte (Pâte à Sel)**
(Farina, Sale, Acqua)
- **Pétrissage riche à base de Eaux (Viennoiserie)**
(Polveri, Liquidi, Grasso)
 - **Pâte Feuilletée**
(Farina, Acqua, Sale, Burro, Farina)
 - **Pâte à Danoise**
 - **Sfoglia Inglese**
 - **Sfoglia alla Francese**
 - **Sfoglia alla Tedesca**
 - **Sfoglia all'Italiana**
 - **Sfoglia Olandese**
 - **Sfoglia Viennese**
 - **Classique**
 - **Rapide**
 - **Demi-Rapide**
 - **Inversée**
 - **Pâte Feuilletée Levée**
(Farina, Acqua, Lievito, Sale, Burro, Farina)
 - **Pâte à Croissant**
 - **Cornetti**
 - **Pâte Phyllo**
(Farina, Acqua, Sale, Olio, Amido)
- **Pétrissage à base de Sucre (Viennoiserie)**
(Polveri, Zucchero, Liquidi, (Lievito), Grasso)
 - **Pâte à Brioche**
(Farina, Zucchero, Uova, Latte, Lievito, Burro)
 - **Pâte à Babà (Savarin)**
(Farina, Zucchero, Uova, Latte, Lievito, Burro)
 - **Pâte à Crumble**
(Farina, Zucchero, Mandorle, Burro)

- **Pâte à Cannelés**
(Farina, Zucchero, Uova, Latte, Burro)
- **Pétrissage à base de Oeufs**
(Polveri, Uova, Liquidi, Variazione)
 - **Pâte à Crêpes**
(Farina, Uova, Latte)
 - **Pâte à Blinis**
(Farina, Tuorli, Latte, Lievito, Meringa)
 - **Pâte de Cannelés**
(Farina, Uova, Zucchero, Latte)
 - **Pâte à Gaufres**
(Farina, Tuorli, Burro, Latte, Meringa)
 - **Pâte à Galettes**
(Farina, Tuorli, Acqua, Sale)
 - **Pâte à Beignets (Bugnes)**
(Farina, Tuorli, Latte, Lievito, Burro, Meringa)

A base di Zucchero

- **Nougatine**
(Sciroppo, Glucosio, Mandorle, Burro)
- **Dulce de Leche**
(Zucchero, Latte, Bicarbonato)
- **Pâté Crème**
(Sciroppo, Farina)
- **Caramel Mou**
(Sciroppo, Panna, Burro)
- **Montblanc**
(Sciroppo, Castagne) + Rhum, Burro
- **Glace**
(Zucchero, Cacao, Panna, Gelatina)
 - **Glassa a specchio al cacao morbida**
(Sciroppo, Cacao, Panna, Gelatina)
 - **Glassa a specchio al cacao classica**
(Sciroppo, Glucosio, Cacao, Panna, Gelatina)
- **Canditura**
(Sciroppo, Base)
 - **Canditura all'Italiana**
(Sciroppo, Base)
 - **Canditura alla Francese**
(Sciroppo, Base)
- **Marmellate e Confetture**
(Zucchero, Frutta)

A base di Cioccolata

- Ciocolata Arricchita
(Cioccolata, Grasso)
 - Ganache
(Chocolat, Crème)
 - Mousse au Chocolat
(Chocolat, Crème feuettée)
 - Pâte de Speculoos
(Chocolat Blanc, Burro, Latte Condensato, Speculoos)

A base di Aromi

- Pâte d'Amande
()
- Pâte de Pistache
()
- Pâte de Citron
()
- Gianduia
()