

VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

LEXIQUE	EXPLICATIONS
ABAISSE	Morceau de pâte aplatie selon la forme et l'épaisseur désirée.
ABAISSER	Etendre et aplatir la pâte au rouleau ou au laminoir.
ABOYER	Annoncer les bons de commande à voix haute.
ABRICOTER	Etendre à l'aide d'un pinceau une couche plus ou moins épaisse de marmelade d'abricot sur une préparation.
ACCOLER	Réunir, assembler deux ou plusieurs éléments pour constituer un gâteau.
AIGUILLETTE	Morceau de chair, coupé mince et long.
APPRET	Première pousse d'une pâte
APPAREIL	Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'une préparation de recettes de pâtisserie.
AROMATES	Toute herbe, plante ou racine qui répand une odeur agréable.
AROMATISER	Incorporer un arôme ou un aromate à une préparation.
ARÔME	Emanation, odeur naturelle ou artificielle destinée à donner une saveur particulière à une préparation.
ASSAISONNER	Ajouter un ou plusieurs condiments pour relever la saveur des aliments.
ASPIC	Mets décoré dressé dans la gelée
BAIN-MARIE	Eau plus ou moins chaude, dans laquelle on place des récipients contenant des préparations à cuire ou à tenir à chaud.
BATTRE	Agiter vigoureusement une préparation, à l'aide d'un fouet, soit pour la mélanger, soit pour augmenter le volume.
BEURRE CLARIFIÉ	Beurre fondu et décanté. La caséine et le petit lait sont enlevés.
BEURRE MANIÉ	Mélange de beurre et de farine. Utilisé pour le feuilletage inversé, par exemple.
BEURRE POMMADE	Beurre ramolli à la consistance d'une pommade.
BEURRER	Enduire un moule ou un ustensile de beurre afin d'empêcher les mets d'attacher au fond ou au parois. Ajouter des particules de beurre à une sauce. Incorporer du beurre dans la détrempe de feuilletage ou de croissant pour le tourrage.

BLANCHIR	Travailler ensemble jaunes et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Opération à but différents qui consiste souvent à mettre un aliment dans de l'eau froide et à le porter à ébullition 1 à 2mn ex : riz au lait. Faire bouillir certains fruits, légumes ou viandes pour enlever l'âcreté, attendrir ou mieux les éplucher.
BRAISER	Faire cuire à feu doux et à l'abri de l'air
BOULER	Rouler de la pâte pour lui donner la forme d'une boule.
BRIDER	Opération consistant à passer, avec une forte aiguille, une ficelle maintenant les cuisses et les ailes d'une volaille ou d'un gibier à plume.
BROYER	Ecraser à l'aide d'un rouleau ou d'une broyeuse certaines matières premières.
BRÛLER	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.
CANDIR	Opération qui consiste par immersion dans un sirop de sucre de constituer des cristaux de sucre (ex les fruits candis).
CANNELER	Pratiquer de petites cannelures peu profondes à l'aide d'un cannelureur sur la surface de certains fruits et légumes (oranges, citrons, courgettes, carottes).
CAMELISER	Enduire de sucre caramélisé une pâtisserie ou un moule. Brûler du sucre sur certains gâteaux avec un fer rouge.
CHAPELURE	Pain séché au four, puis écrasé.
CHAUFROITER	Napper une pièce quelconque de sauce chaud-froid.
CHEMISER	Appliquer à l'intérieur d'un moule, d'une caissette, une légère couche de glace, gelée, chocolat, papier ou caramel.
CERNER	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.
CHABLONNER	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.
CHIQUETER	Taillader le tour d'une pièce de feuilletage avant la cuisson avec la lame d'un couteau, pour lui donner un aspect particulier.
CHINOISER	Filtrer à l'aide d'un filtre tronconique à grille extrêmement fine

CISELER	Couper finement la menthe, le basilic.
CLARIFIER	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.
COLLER	Incorporer de la gélatine dans une préparation. Assembler des motifs de décoration avec diverses matières premières.
COLORER	Ajouter une matière colorante dans une préparation ou des matières premières.
CONCASSER	Broyer assez grossièrement afin d'obtenir des morceaux plus ou moins gros.
CONCHER	Travailler de la couverture en vue de la rendre homogène.
CONFIRE	Remplacer l'eau de végétation des fruits par immersion dans un sirop de sucre.
CONGELER	Amener une matière première à basse température (<0°C) en vue d'une conservation prolongée.
CORNER	Racler complètement des récipients pour y laisser le moins possible de matière première.
CORPS	Elasticité, résistance d'une pâte après son pétrissage (due au gluten).
CORSER	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.
COUCHER	Façonner généralement sur plaque et à la poche des appareils mous : pâte à choux, biscuit, meringue.
COUVRIR	Placer un linge humide ou une feuille de matière plastique sur une pâte pour éviter qu'elle croûte.
CREMER	Travailler une matière grasse seule ou avec du sucre afin de lui donner la consistance d'une crème.
CREVER	Faire éclater du riz en le plongeant 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante avant son utilisation.
CRIBLER	Séparer certaines matières premières de leurs déchets (noisette). Passer certains produits pour les classer par grosseur.
CROÛTER	Séchage à l'air ou en étuve permettant d'obtenir une pellicule sèche et résistante à la surface de divers préparations.
CULOTTER	Faire brûler le fond d'une casserole ou d'une pâtisserie.
DARNE	Tranche de poisson rond de 2 à 3cm d'épaisseur.
DECANTER	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.

DECUIRE	Rajouter de l'eau au cours de la cuisson d'un sucre pour le ramener à une température de cuisson inférieure.
DECORER	Embellir l'aspect des gâteaux, etc. pour améliorer leur présentation, en les ornant avec divers éléments décoratifs.
DEGLACER	Faire dissoudre par un apport de liquide les sucs qui se sont déposés et caramélisés au fond du récipient pendant la cuisson.
DEGORGER	Laisser les aliments dans de l'eau courante froide afin de les débarrasser des impuretés qu'ils contiennent. Enlever l'eau de végétation en saupoudrant de sel.
DEGRAISSER	Ôter la graisse se trouvant en excédent à la surface de jus ou de bouillon.
DEMOULER	Retirer avec précaution le moule d'une préparation.
DENOYAUTER	Enlever les noyaux des fruits. Cette opération se fait à l'aide d'un petit outil spécial, appelé dénoyateur, ou d'une machine.
DENSIMETRE	Instrument qui sert à mesurer la densité d'un liquide.
DENSITE	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.
DEPUOILLER	Cuire longuement en écument et dégraissant de temps en temps.
DESSECHER	Déshydrater, faire évaporer l'humidité se trouvant dans une préparation sur le feu (pâte à choux), dans une étuve ou dans un four.
DETAILLER	Découper des morceaux de pâte de forme bien déterminée dans une abaisse de pâte, à l'aide d'un couteau ou de découpoirs.
DETREMPE	Pâte de base, constituée par un mélange de farine, sel et eau, que l'on utilisera lors de la confection du feuilletage ou croissant.
DORER	Etendre 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.
DOUBLER	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.
DRESSER	Disposer correctement les diverses préparations culinaires sur les plats de services. Synonyme de coucher.
EBARBER	Enlever la partie qui dépasse des bords d'un gâteau. Oter les bords dépassant irrégulièrement d'une pièce en chocolat moulé. Retirer la partie qui déborde des moules à chocolat (poisson).
ECALER	Ôter l'écaille (coquille dure) de certains fruits, noix, noisettes, amandes. Se dit également pour les œufs cuits durs et les coquillages.
ECAILLER	Éliminer les écailles d'un poisson.

ECUMER	Oter les impuretés qui se forment à la surface de cuisson de sucre, confitures, gelée ou bouillon à l'aide d'une écumoire.
EGOUTER	Débarrasser une pâtisserie ou une denrée de son excédent de liquide.
EMINCER	Couper en tranches, en lamelles ou en rondelles plus ou moins fines, mais d'égale épaisseur (fruits, légumes, viandes).
EMONDER	Enlever la peau des amandes, des noisettes et des pistaches ou tomates, etc. après les avoir ébouillantées quelques instants.
EMULSIONNER	Provoquer la dispersion d'un liquide dans un autre liquide ou dans une matière dans lequel il n'est pas miscible.
ENFOURNER	Mettre dans le four des préparations à cuire.
ENROBER	Recouvrir totalement une marchandise d'une couche plus ou moins épaisse d'une matière protectrice (Couverture, fondant, pâte à frire, nappage).
EPEPINER	Oter, enlever les pépins se trouvant dans certains légumes.
EPONGER	Nettoyer le bord intérieur d'un récipient dans lequel se déroule une cuisson (sucre), avec un pinceau mouillé.
EQUEUTER	Retirer les queues des fruits.
ESCALOPER	Détailler en tranches plus ou moins minces et en biais, une viande, un poisson ou un légume.
ETIRER	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.
ETOUFFER	Cuire à court-mouillement et à couvert.
ETUVER	Mettre un produit à l'étuve, pour accélérer sa fermentation. Cuire très doucement à couvert, certaines préparations dans un corps gras sans mouillement.
EVIDER	Eliminer l'intérieur de certains fruits avant de les garnir (fruits givrés).
FAÇONNER	Donner une forme particulière en modelant avec les mains toutes sortes de pâtes.
FARCE	Préparation constituée par un hachis d'aliments et d'assaisonnements utilisée pour une garniture.
FARDER	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.
FARINER	Saupoudrer de farine, un tour, une plaque ou un moule afin d'empêcher certaines fabrications de coller ou de s'étaler.
FERRE	Se dit pour désigner une pâtisserie dont le fond à brûlé.
FESTONNE	S'emploie pour désigner des pâtisseries dont le bord est constitué

	par des dents arrondies (tartelettes, pithiviers).
FILTRER	Faire passer un liquide (sirop, crème, etc.) à travers un filtre à papier, une étamine, pour le débarrasser de ses impuretés.
FLAMBER	Arroser légèrement d'alcool un dessert, une sauce, un fruit, etc., puis l'enflammer.
FLEURER	Même sens que fariner, mais en parsemant une très fine pellicule de farine.
FLEURONS	Petits croissants découpés dans de la pâte feuilletée que l'on utilise après cuisson pour décorer certains plats.
FOISONNEMENT	Augmentation de volume que l'on constate après turbinage d'un appareil à glace.
FONCER	Tapiser l'intérieur d'un moule ou d'un cercle avec de la pâte afin de constituer un fond.
FOND	Pâtisserie utilisée comme base de fabrication et constituant généralement la couche intérieure d'un gâteau. (ex : fonds de vacherins, succès).
FONTAINE	Creux que l'on fait dans de la farine ou autre matière première, et où l'on verse les matières liquides à incorporer.
FOUETTER	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.
FOULER	Appuyer fortement sur une préparation pour en extraire le maximum de sucs.
FOURRER	Garnir de crème ou d'une autre matière un fond de pâtisserie.
FRAISER / FRASER	Ecraser intimement les éléments d'une pâte avec la paume de la main pour la lisser, tout en évitant de lui donner du corps.
FRAPPER	Abaisser brusquement la température d'un récipient, d'un liquide, d'une crème, d'un appareil.
FREMIR	Se dit d'un liquide agité d'un léger tremblement précédant généralement l'ébullition.
FRIRE	Opération consistant à cuire des articles dans un bain de graisse bouillante.
FUMET	Fond de cuisine (gibier, poisson, etc.).
GARNIR	Remplir une préparation (crème, génoise, etc.) un fond de gâteau, un moule, une poche.
GLACER	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.
GOMMER	Action d'étendre une solution de gomme arabique sur des pâtisseries sortant généralement du four.
GRAINER	Modifier l'aspect d'une préparation en lui faisant perdre son homogénéité. Exemple : faire grainer du sucre, des blancs d'œufs.
GRATINER	Passer au four chaud ou à la salamandre, une préparation pour former une légère croûte à la surface des mets.

GRAISSER	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.
GRILLER	Passer au four ou sous un gril, dans le but de cuire jusqu'à blondissement complet.
HABILLER	Action de plumer, vider, flamber, éplucher et brider une volaille ou un gibier à plume.
HACHER	Couper en petits morceaux des noix, pistaches ou amandes avec un couteau ou un cutter.
HATELET	Tige de métal, utilisé comme support pour maintenir un décor.
HISTORIER	Embellir un fruit, un agrume, etc. en pratiquant des incisions à l'aide d'un couteau.
IMBIBER	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.
INCISER	Entailler ou couper plus ou moins profondément une pâtisserie à l'aide d'un instrument tranchant pour agrémenter sa présentation.
INCORPORER	Faire entrer une substance dans une préparation.
INCRUSTER	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.
INFUSER	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.
INTERIEURS	Préparations de confiserie aux formes très variées destinées à être enrobées de couverture de chocolat.
ISOMERE	Se dit de composés ayant la même formule chimique.
LEVAIN / POOLISCH	Préparation obtenue par un mélange de farine de levure biologique et d'eau ou par un mélange de farine avec un levain de pâte naturelle (vieille pâte que l'on fait aigrir) et qui est destinée à faire fermenter les pâtes dans lesquelles on l'introduit.
LIER	Epaissir 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.
LUSTRER	Recouvrir une préparation de nappage, de gelée, de beurre clarifié, pour lui donner un aspect brillant.
LYOPHILISATION	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.
MACERER	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.
MALAXER	Pétrir à la main ou amollir et améliorer les qualités plastiques de certaines matières grasses. Exemple : malaxer la margarine.
MANIER	Pétrir à la main une certaine quantité de matière grasse et de farine pour les incorporer l'une à l'autre.
MARBRER	Réaliser des décors marbrés sur des entremets glacés au fondant, nappage, etc.
MARINER	Mettre à macérer plus ou moins longtemps des morceaux de viande ou de poisson dans un liquide condimenté pour les conserver ou les aromatiser.
MASQUER	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.
MASSE	Préparation de pâtisserie et de confiserie qui se présente sous l'aspect d'une pâte très épaisse.
MASSER	Faire cristalliser volontairement un sirop de sucre partiellement ou entièrement. Exemple : Le sucre tourné ou masse.
MATURATION	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.
MIJOTER	Cuire doucement et lentement.
MIREPOIX	Carottes, oignons et quelquefois lard, jambon et céleri coupés en dés.
MIX	Mélange de tous les ingrédients d'une recette de glacerie. On dit généralement un « appareil ».
MIXER	Action de mélanger ou de pulvériser plusieurs substances dans un mixeur.
MODELER	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.
MONDER	Éliminer la peau de certains fruits ou de certains légumes en les plongeant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraichissant immédiatement.
MONTER	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.
MOUCHETER	Projeter des petits points de colorant ou de chocolat sur certaines pièces ou motifs modelés en pâte d'amande.
MOUILLER	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.
MOULER	Verser une substance ou une préparation liquide ou semi-liquide

	(sucre-chocolat) dans un moule pour obtenir une reproduction de sa forme après solidification.
MOULINER	Ecraser des fruits ou des légumes, en les passant dans un moulin à légumes.
MOUSSER	Battre un appareil pour le rendre plus léger et plus volumineux.
NAPPER	Verser sur un mets une sauce, un coulis, une crème, etc. ; de manière à le recouvrir aussi complètement et uniformément que possible.
OBTURER	Boucher ou fermer la cavité d'un gâteau ou d'un bonbon de chocolat moulé avec une crème ou de la couverture de chocolat.
PANER	Couvrir de chapelure une préparation quelconque avant de la frire ou de la faire sauter au beurre clarifié.
PARER	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.
PARFUMER	Communiquer une odeur, une senteur, un parfum, un arôme à une préparation.
PASSER	Faire traverser à un liquide un ustensile percé de trous (chinois, passoire, tamis, etc.) pour en retenir, en général, les impuretés.
PASTEURISATION	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.
PATON	Nom donnée à de la pâte feuilletée tournée et prête à l'emploi.
PELER A VIF	Opération qui consiste à enlever la peau d'un fruit ou d'un légume.
PESER	Déterminer ou préparer une certaine quantité de matière première à l'aide d'une balance, par comparaison avec l'unité de poids. Evaluer la densité d'un sirop de sucre à l'aide d'un pèse sirop ou densimètre.
PINCER	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.
PIQUER	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.
POCHER	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.
POINTAGE	Le pointage permet à la fermentation de se développer à l'intérieur d'une pâte levée, durant un temps plus ou moins long.
POLYMERISATION	Union de plusieurs molécules concentrées en une seule fois.
POUSSE	Augmentation du volume d'une pâte due à la fermentation. Développement caractéristique de la pâte feuilletée à la cuisson.
PRALINER	Enrober de sucre cuit des fruits secs, puis faire sauter l'ensemble.
PUNCHER	Faire pénétrer un liquide dans une pâtisserie pour l'imbiber ou pour la parfumer.
RAFFERMIR	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.
RAFRAICHIR	Redonner à une préparation défraîchie un aspect de fraîcheur. Entreposer une préparation dans un meuble frigorifique afin de la refroidir.
RAYER	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.
REDUIRE	Faire diminuer le volume d'une préparation par une lente évaporation. Exemple : réduire un nappage, une sauce, etc.
RELACHER	Se dit des pâtes et des crèmes qui se ramollissent quelques temps après la fabrication. Exemple : la crème pâtissière relâche.
RELEVER	Rehausser la saveur d'une préparation.
REPERE	Marque faite sur un gâteau pour faciliter sa décoration, sa division ou son montage. Genre de colle, faite de farine et d'eau ou de blancs d'œufs, que les traiteurs, les boulangers, les cuisiniers utilisent pour assembler les éléments de certaines pièces de présentation.
RETOMBER	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.
REVENIR	Colorer plus ou moins dans le beurre, de la graisse ou de l'huile, des articles divers.
RIOLER	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.
ROGNURES	Chutes de pâtisserie provenant de découpes ou d'ébarbage de gâteaux (chutes de feuilletage).
ROMPRE	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.
ROTIR	Action de faire griller à sec dans un four.

ROUELLE	Rondelle mince d'œuf dur, de légume, de viande ou de fruit.
ROUX	Farine cuite dans un corps gras, plus ou moins longtemps suivant la couleur recherchée et servant d'élément de liaison.
RUBAN	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.
SABLER	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.
SAISIR	Exposer une préparation à une forte chaleur.
SALPICON	Mélange de plusieurs sortes de fruits ou autres ingrédients coupés en petits dés. Exemple : salpicon de fruits au sirop.
SANGLER	Opération qui a pour but de raffermir des glaces moulées en les plaçant dans une armoire de congélation. On dit également congeler.
SAUPOUDRER	Répandre, parsemer une substance pulvérulente (sucre glace, farine, poudre de cacao, etc.).
SERRER	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.
SINGER	Saupoudrer de farine.
SIOPER	Imbiber de sirop un fond de gâteau.
STABILISER	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.)
STERILISATION	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.
STUQUER	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.
STRIER	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.
SURGELATION	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.
TABLER	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.
TAMISER	Synonyme de passer.
TAMPONNER	Enfoncer dans des moules, une abaisse de pâte avec un tampon de pâte. Enduire d'une fine couche de beurre la surface supérieur d'une crème pâtissière ou d'une sauce pour l'empêcher de croûter.
TIRER	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.
TOURNER	Oter 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.
TOURER	Plier en trois ou en quatre, un pâton de pâte feuilletée, après l'avoir allongé.
TREMPER	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.
TURBINER	Opération qui a pour but de raffermir un appareil à glace dans une turbine, en le glaçant.
UPERISATION	Procéder de stérilisation du lait.
VANNER	Agiter une crème ou une sauce pour conserver la cohésion des divers éléments qui la composent et empêcher la formation d'une peau.
VENUE	Recette faite selon une quantité déterminée.
VIDELER	Replier le bord d'une abaisse d'une certaine manière pour obtenir un rebord destiné à retenir la garniture.
VOILER	Entourer partiellement ou complètement de sucre filé une pièce de pâtisserie ou une glace.
ZESTE	Peau découpée dans l'écorce des agrumes.
ZESTER	Enlever à l'aide d'un couteau zesteur la peau colorée des agrumes (citrons, oranges, pamplemousses etc.).