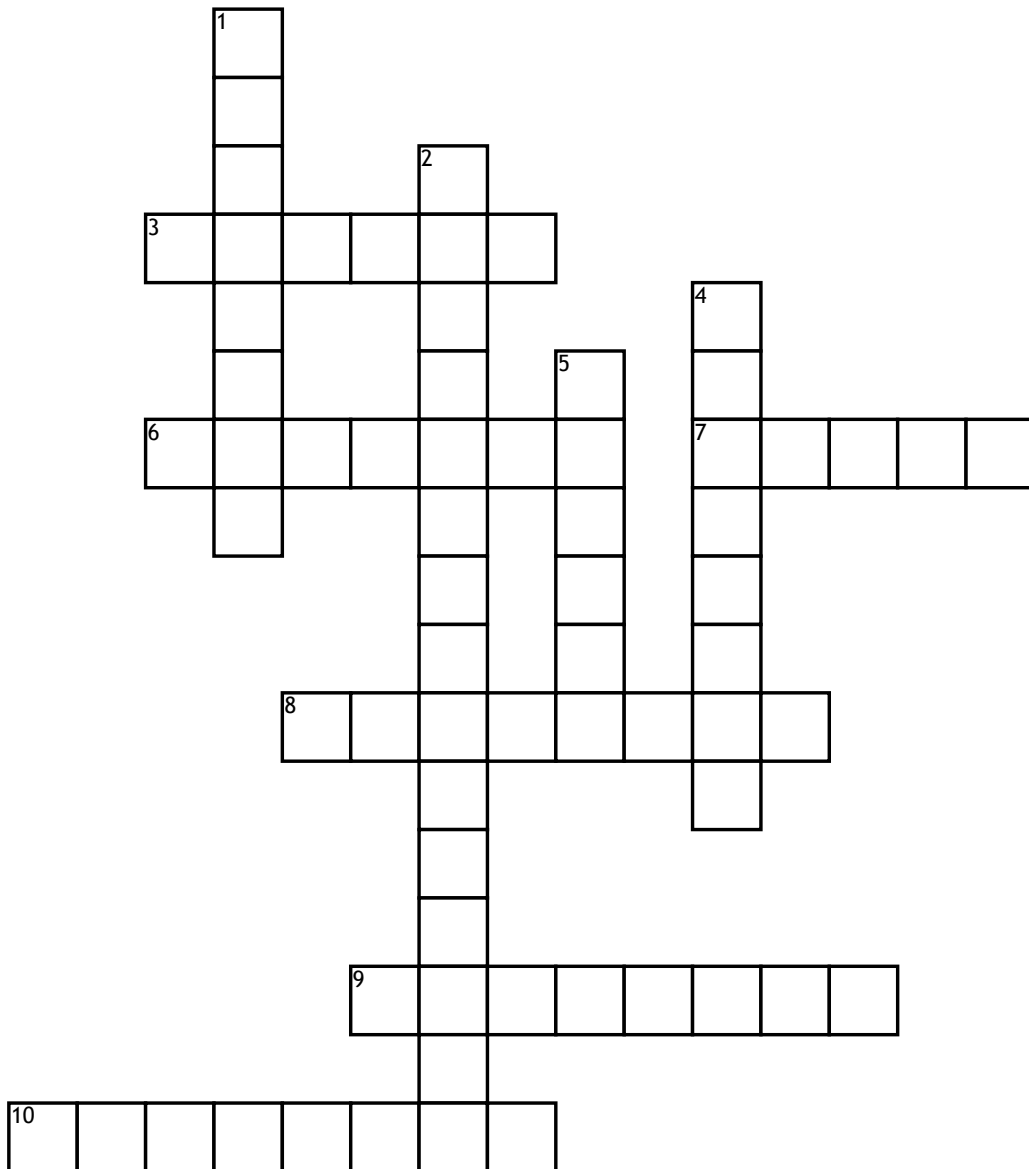


Name: _____

Date: _____

Vocabulaire pâtisserie



Across

3. rouler de la pâte pour lui donner la forme d'une boule.
6. enduire un moule ou un ustensile de beurre afin d'empêcher les mets d'attacher au fond ou aux parois.
7. mets décoré dressé dans la gelée.
8. mélange de différentes substances alimentaires entrant dans la composition d'une préparation en pâtisserie ou en cuisine.
9. panier en osier recouvert d'une toile

10. étendre une pâte au rouleau à l'épaisseur voulue. Cette pâte prend le nom d'abaisse.

Down

1. étape qui suit l'opération de serrage afin de donner la longueur aux pâtons.
2. beurre ramolli à la consistance d'une pommade.
4. travailler ensemble jaunes et sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
5.) apporter un motif décoratif sur certains gâteaux à l'aide d'un fer rougi.