

Acide tartrique : Cristaux utilisés pour l'acidulation des sucres cuits et pour les rendre plus maniables. Ce produit se trouve en pharmacie.

Airelle : Baie rouge d'un arbrisseau des régions montagneuses, très acidulée, riche en vitamines C et en pectine, elle entre dans la composition des compotes et des gelées sucrées, ainsi que dans des sauces et des condiments qui accompagnent les plats salés

Amidon : Glucide extrait de diverses plantes (légumineuses, pommes de terre, manioc, etc..) en confiserie, il est utilisé comme produit enrobant.

Angostura ou angostura bitter : Boisson amère concentrée à base de rhum, de gentiane et de différents aromates.

Anti-cristallisant : Poudre utilisée dans la préparation des glaces pour éviter la formation de cristaux.

Baies roses : De saveur légèrement piquante, elles sont également appréciées pour leur qualité décorative et plus particulièrement dans la nouvelle cuisine.

Baking power : Poudre à lever qui peut être remplacée par de la levure chimique

Bergamote : Fruit du bergamotier, c'est une petite orange, de couleur jaune, dont l'huile essentielle et le zeste sont utilisés en pâtisserie.

Beurre de tourage : Beurre concentré dont la teneur en humidité est réduite. Produit réservé aux professionnels, à usage ménager, il peut être remplacé par du beurre ordinaire.

Bicarbonate de soude : En cuisine, il sert à adoucir l'eau de cuisson des légumes secs et à conserver la couleur vive des légumes verts ; son emploi est facultatif.

Blini : Petite crêpe épaisse, composée de farine de froment et de farine de sarrasin. C'est un plat traditionnel dans la cuisine russe.

Bofos : Épice utilisée en charcuterie.

Bouquet garni : Suivant la région, c'est une composition de diverses herbes aromatiques ficelées en "fagot" ou enveloppées dans une mousseline. Il est utilisé dans le but de parfumer les sauces et divers autres apprêts.

Bringèle : Variété d'aubergine, son nom est d'origine seychelloise.

Cari ou curry : Mélange d'épices indiennes que l'on trouve sous forme de poudre ou de pâte ; c'est aussi le nom d'un apprêt dans lequel ce condiment est employé.

Cassonade ou sucre casson : Sucre roux présenté sous diverses formes (*poudre, morceaux etc..*).

Catalan : Champignon plus connu sous le nom de lactaire délicieux.

Cathy biscuit : Poudre à lever souvent utilisée pour alléger les gâteaux, son emploi est facultatif.

Chapon :

- Poisson de roche qui porte aussi le nom de rascasse rouge.
- Jeune coq castré dont la chair est surtout appréciée en période de fêtes

Chouchoute : Fruit exotique (autre appellation de la chayotte).

Chutney : Condiment aigre-doux composé de fruits et (ou) de légumes cuits dans du vinaigre avec du sucre jusqu'à consistance d'une confiture.

Cotomili : Épice exotique issue d'une plante sauvage originaire d'orient proche de la coriandre

Courgette spaghetti : Variété de courgette.

Couverture : La couverture est un chocolat dont la teneur en beurre de cacao est au minimum de 31%. Celle-ci est commercialisée sous forme de plaques ou de palets.

Suivant sa composition, sa couleur varie d'où l'appellation, couverture noire, lait, ivoire, saumon, amère, etc....

Crème de tartre ou mono potassique : Poudre utilisée pour la cuisson du sucre (*voir acide*).

Crépine : Fine membrane veinée de gras qui entoure l'estomac d'animaux de boucherie. Celle-ci est utilisée notamment pour la confection de charcuteries et en général pour maintenir des préparations finement hachées pendant leur cuisson.

Criste-marine : Variété de plante alimentaire poussant sur des rochers des rivages marins.

Crosne : Plante originaire du Japon dont on consomme les tubercules, son goût se rapproche de celui du salsifis ou de l'artichaut.

Crozet : Pâte à la farine de sarrasin ou de froment coupée en petits cubes

Curcuma : Épice issue d'une plante des régions tropicales, elle est fréquemment utilisée comme colorant dans la cuisine asiatique.

Emulsifiant : Favorise l'émulsion ou la conservation d'un ingrédient donné, son emploi est facultatif. (*Ex. gomme arabique, jaune d'œuf, H.F. etc.*)

Farine T.45 : Farine la plus raffinée, elle est principalement utilisée en pâtisserie.

Farine T.55 : Moins raffinée, son utilisation est courante en boulangerie et en biscuiterie.

Favouille : Appellation provençale du crabe.

Feuille de brick : Mince galette composée de farine, d'eau et de sel, cuite à la vapeur sur une plaque. En grande surface au rayon exotique ou en épicerie fine.

Feuillantine : Commercialisée sous forme de paillettes feuilletées très fines, elle est utilisée pour donner du croustillant à de nombreuses préparations sucrées.

Fondant : Pâte composée de sucre et de glucose, parfois colorée. Utilisée à 37°, elle sert à glacer éclairs, religieuses et autres pâtisseries.

A usage ménager, on peut le remplacer par du sucre glace teinté, détendu avec de l'eau.

Galathée : Écrevisse de mer.

Gélatine : Substance translucide qui permet de donner de la consistance et de la tenue à toutes les sortes d'apprêts. Elle se présente habituellement sous forme de feuilles ou de poudre.

Gélifiants : Possèdent les mêmes propriétés que la gélatine, mais leur emploi est plutôt destiné à la fabrication de confitures, nappages et confiseries.

Quelques exemples :

- la pectine est prélevée dans le jus de certains fruits (*pomme, coing, etc.*), commercialisée sous la forme d'une poudre.

- le gelfix est incorporé dans une pulpe de fruit (*ou autre*) pour réaliser certains glaçages (*miroirs*)

Il en existe encore de nombreux comme la gelée dessert, l'agar-agar, la gomme arabique, etc. ... ces deux derniers se trouvent en pharmacie.

Génépi : Liqueur des Alpes préparée à base d'armoises (*plante de hautes montagnes*).

Giraumon : Variété de courge.

Glaçage : Permet de lisser un entremet pour lui donner un aspect brillant. Pour les professionnels, il est commercialisé prêt à l'emploi ; à usage ménager, on peut le remplacer par une gelée de fruit.

Glaçage neutre : non parfumé.

Glucose : Matière visqueuse transparente composée de divers sucres. Il est principalement utilisé pour graisser le sucre, mais entre également dans la composition de nombreux appareils. Se trouve chez les grossistes et en pharmacie.

Glucose atomisé ou glucose déshydraté en poudre : Produit sucrant utilisé essentiellement dans les glaces.

Hydromel : Boisson alcoolisée à base de miel fermenté dans une certaine quantité d'eau.

Kamok : Liqueur de café.

Kayousky : Liqueur vendéenne.

Kombu roya ou boudrier de Neptune : Algue séchée, commercialisée sous forme de grandes feuilles noires, il s'agit d'une spécialité japonaise.

Kummel : Liqueur russe réputée pour ses qualités digestives. Celle-ci est fabriquée par macération de plusieurs plantes aromatiques que l'on distille, puis que l'on sucre.

Kumquat : Agrume originaire de Chine se présentant sous la forme d'une petite orange de la grosseur d'un œuf de caille.

Lambig : Alcool de cidre distillé.

Lentin de chêne : Champignon de culture, originaire du Japon.

Levure : Champignon microscopique donnant une pâte de couleur gris beige, de consistance ferme et maniable, elle a pour rôle de favoriser la fermentation d'une pâte.

Lokrine : Améliorant pour pain.

Lolorossa : Variété de salade.

Loubine ou louvine : Autre nom du bar

Macis : Enveloppe qui entoure la noix muscade, le macis est un condiment âcre utilisé pour ses vertus aromatiques dans la composition de marinades ou autres apprêts.

Marasquin : Liqueur composée à base d'une variété de cerise qui porte le nom de marasque.

Marsala : C'est un vin de liqueur plus ou moins doux qui est produit le plus souvent en Sicile, il titre en moyenne 18°.

Mascarpone : Fromage blanc italien.

Mélisse : Plante aromatique à l'odeur citronnée. C'est pour cette raison qu'elle porte aussi le nom de citronnelle, le plus souvent elle est utilisée en pâtisserie pour parfumer des entremets à base d'orange ou de citron.

Menthe peppermint : Liqueur de menthe.

Mesclun : Mélange de diverses jeunes pousses de salades et de plantes aromatiques.

Mûroise : Baie hybride de mûre et de framboise.

Muscadet : Vin blanc AOC sec et fin de la région de Nantes

Nappage : Confiture à l'abricot, étalée au pinceau pour donner du brillant.

Nuoc-mâm : Condiment originaire du Vietnam, obtenu par macération de divers poissons dans une saumure.

Orangeat : Écorce d'orange confite et hachée utilisée dans la composition de divers petits fours pour les parfumer.

Ourite : Autre nom de la pieuvre.

Oxyde de calcium ou chlorure : Déshydratant commercialisé sous forme de paillettes (*en droguerie*).

Pailleté feuilletine : Pâte étalée finement, puis cuite et brisée, elle entre dans la composition de divers entremets ou petits gâteaux.

Panade : Appareil souvent composé de farine, pain et lait qui sert à lier divers apprêts (farce ou quenelle).

Pâte d'amande, de pistache ou de noix : Selon l'application, mélange de fruits secs en poudre additionnés de sucres cuits, refroidi sur un marbre, puis broyé jusqu'à obtention d'une pâte homogène et malléable. Ces produits sont commercialisés prêts à l'emploi au rayon pâtisserie des grandes surfaces.

Pâte à glacer : Mélange de cacao, de sucre et de graisse végétale destiné à la finition d'un apprêt sucré.

Pâte à raviole chinoise ou feuillet à raviolis : Spécialité chinoise composée de farine, d'œufs, de sel et de bicarbonate de soude. Elle est souvent commercialisée sous forme de feuilles dans les épiceries chinoises.

Pâtisson : Variété de courge hémisphérique entourée de dentelures arrondies. Sa chair est légèrement sucrée et sa saveur se rapproche de celle de l'artichaut.

Pied-de-mouton ou hydne sinué : Champignon des bois.

Poids moyen d'un œuf : 50 g (*30 g de blanc et 20 g de jaune*).

Polenta : Bouillie épaisse de farine de maïs ou de farine de châtaignes, elle peut être utilisée dans de multiples préparations sucrées ou salées.

Potimarron : Variété de courge.

Poudre à crème ou poudre à flan : Poudre qui permet d'épaissir un appareil. A usage ménager, elle peut être remplacée par de la farine ou de la fécule.

Raifort : Racine grise ou jaunâtre dont on consomme la pulpe piquante. A ne pas confondre avec le radis noir.

Rappo ou Rappu : Très vieille recette "Cap corsine" dont l'origine remonte au XVIème siècle. A l'époque, les moines de Morosaglia l'élaboraient à partir d'un cépage ancestral du Cap Corse, présent également sur l'île d'Elbe : "L'aléatico". Ils laissaient macérer les raisins avec des sarments de vigne frais, ce qui lui conférait une bonne astringence. Aujourd'hui, pour restituer cette astringence, l'Aléatico macère avec la rafle.

Ris de canard : Petite partie comestible du canard gras que l'on retire sous sa "gorge".

Rutabaga : Plante dont on consomme la racine à chair jaunâtre, rappelant la forme du navet. Le rutabaga est consommé comme légume quand il est jeune et entre notamment dans la composition du pot-au-feu.

Saccharose : Sucre.

Salicorne : Plante des marais salants utilisée comme condiment.

Sauce soja ou soya : Condiment liquide obtenu après fermentation des germes de soja.

Sel nitrité : Agent de conservation utilisé fréquemment autrefois en charcuterie et maintenant interdit.

Silpat : Feuille de soie siliconée principalement utilisée pour faire des biscuits rayés, celle-ci résiste à la chaleur. En vente dans les magasins spécialisés.

Sorbitol : Conservateur.

Stabilisateur : Permet d'obtenir un appareil à glace ou à sorbet beaucoup plus onctueux et joue un rôle de conservateur. Son emploi est facultatif.

Sucre cristal : Sucre cristallisé.

Sucre inversé ou interverti : Pâte blanche onctueuse et de conservation limitée qui améliore le goût et la texture de l'appareil dans lequel elle est utilisée. D'un pouvoir beaucoup plus sucrant que le saccharose, son emploi est réservé aux professionnels.

Supions : Jeunes calmars.

Tabasco : Sauce piquante obtenue à partir de piments rouges macérés dans du vinaigre d'alcool avec du sel, du sucre et diverses épices. Il est commercialisé sous forme de petites bouteilles pour relever toutes sortes de plats.

Tamarin : Il se présente sous la forme de gousses brunes d'environ 15 cm de long. Sa saveur est à la fois sucrée et acidulée, il entre le plus souvent dans la composition de confitures et de divers condiments.

Thym citronnelle : Variété de thym dont le parfum rappelle celui du citron.

Tiramisu : Crème à base de fromage blanc fouetté avec des jaunes d'œufs, aromatisé avec du marsala et de l'extrait de café. Facultativement, on peut y ajouter des cubes de fruits confits.

T.P.T ou Tant pour Tant : Cette expression est souvent employée en pâtisserie et signifie comme son nom l'indique : **TANT** d'amandes **POUR TANT** de sucre, c'est-à-dire même poids de chaque ingrédient (*sucre et amandes en poudre*).

Exemple : 200 g de sucre semoule et 200 g de poudre d'amandes égale 400 g T.P.T

Trablit : Extrait de café.

Trimoline : Marque de sucre interverti.

Verjus : Jus acide de raisin verts, utilisé comme condiment.

Vermicelle chinois : Vermicelles translucides fabriqués à base de soja ou de riz

Vit-pris : Gélifiant.

Worcestershire sauce : Condiment anglais liquide et de saveur piquante.

Xérès ou Jerez : Un des vins les plus réputés d'Espagne dont la teneur en alcool est augmentée par l'apport d'eau-de-vie.