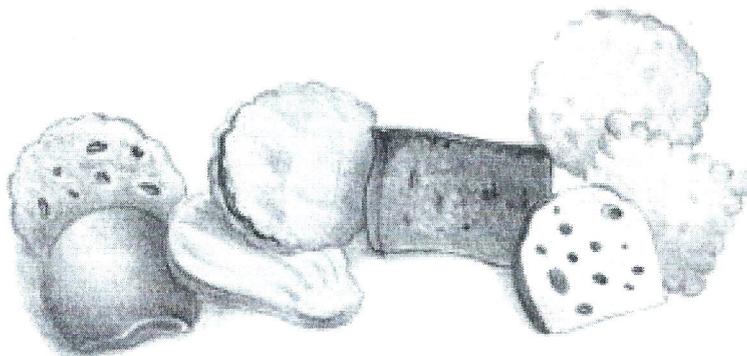


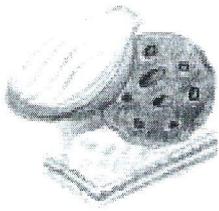


Syndicat National de la Biscuiterie Française

Biscuits et gâteaux

Répertoire des dénominations
et recueil des usages





*D*epuis toujours, les biscuits et les gâteaux sont des plaisirs gourmands, bons et sains à la fois.

Les biscuits et les gâteaux ont une histoire, parfois très ancienne, parfois plus récente ; ils sont inscrits dans le patrimoine culinaire français.

Les biscuits et les gâteaux recouvrent une infinie variété de produits et une grande diversité d'ingrédients : on a coutume de dire que les biscuits sont croustillants et les gâteaux plus moelleux mais il existe nombre de produits atypiques ou intermédiaires. Si les ingrédients de base sont bien sûr les céréales, œufs, beurre, chocolat, fruits et beaucoup d'autres ingrédients entrent dans la composition des biscuits et des gâteaux.



Depuis plusieurs années, le Syndicat de la Biscuiterie a initié une "démarche qualité" afin de sauvegarder et de promouvoir la qualité de ses produits. Dans ce cadre, la Profession a adopté des codes d'usages pour certains biscuits et gâteaux "traditionnels" : les boudoirs, les cuillers, les madeleines, le quatre-quarts et le pain d'épices sont ainsi définis ; seuls, les produits répondant aux codes d'usages peuvent bénéficier de ces dénominations.

En parallèle, la Profession a établi un répertoire des dénominations usuelles en biscuiterie et pâtisserie. Cet inventaire des "grands classiques" n'est ni exhaustif ni impératif ; il donne, pour chaque type de biscuit ou de gâteau, les ingrédients habituels. Mais d'autres ingrédients peuvent avoir été mis en oeuvre, en fonction des recettes propres à chaque fabricant.

Tant les codes d'usages que le répertoire des dénominations sont le fruit d'une démarche consensuelle et volontaire des biscuitiers industriels français ; ils sont à l'image d'une Profession garante de la qualité et de la tradition.



I - Biscuits et gâteaux : répertoire des dénominations

Ce répertoire établit un inventaire des dénominations usuelles en biscuiterie et en pâtisserie ; il n'est ni exhaustif, ni impératif,

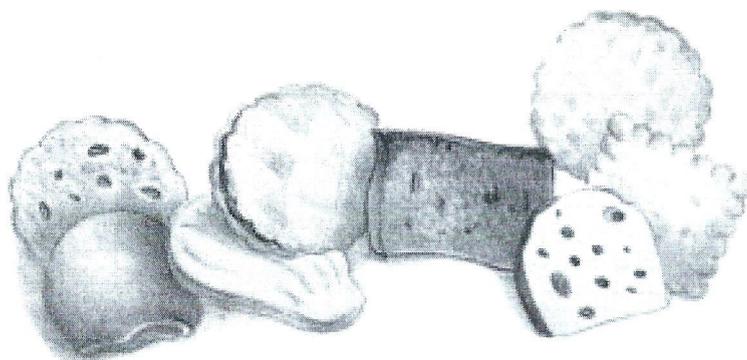
Les ingrédients listés pour chaque biscuit ou gâteau sont les ingrédients habituellement utilisés.

D'autres ingrédients peuvent être mis en œuvre, en fonction des recettes de chaque biscuitier.

Par ailleurs, les ingrédients peuvent être mis en œuvre sous des formes différentes.

Exemple : pour des fruits, il peut s'agir de fruits confits, purée de fruits, etc.

Lorsque les produits n'ont pas été définis par un code d'usage ou par une jurisprudence (ex. galettes bretonnes), il n'apparaît pas pertinent de fixer des pourcentages.



les biscuits

Biscuit cuiller (usage codifié)

Biscuit aux œufs, de texture moelleuse et aérée, légèrement croustillant en surface, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage au sucre glace avec ou sans perlage. Le pied du biscuit est plat et le dessus arrondi. Le biscuit cuiller est "dressé" et non moulé.

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : œufs (30 % minimum), sucre, farine de froment. L'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

Le biscuit cuiller est défini par un code d'usage professionnel.

biscuit de Reims

Le biscuit de Reims est un petit biscuit rectangulaire léger et croquant, poudré de sucre glace. Le biscuit de Reims était coloré en rose, à l'origine, pour masquer les points noirs de vanille broyée.

Ses ingrédients sont les œufs, les matières sucrantes et la farine.

"biscuit pâtissier"

Les "biscuits pâtissiers" sont des biscuits élaborés, qui recouvrent de multiples formes et sont parfois présentés en assortiments.

Les ingrédients des "biscuits pâtissiers" sont très variés. Les biscuits pâtissiers peuvent être agrémentés d'autres ingrédients comme pâte d'amandes, chocolat, fruits confits...

boudoir (usage codifié)

Le boudoir est un biscuit aux œufs, croustillant, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage de sucre cristallisé.

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : matières sucrantes, œufs (18 % minimum), farine de froment. L'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste d'ingrédients.

Le boudoir est défini par un code d'usage.

bretzel

Croquant et sec, le bretzel est un biscuit salé, souvent décoré de cristaux de sel.

Sa forme de nœud est caractéristique. Il peut aussi être présenté en bâtonnets.

Les ingrédients du bretzel sont la farine et le sel.

cookie

Le cookie est un petit biscuit de forme ronde et de texture friable, qui contient souvent des inclusions : pépites de chocolat, noisettes, noix de pécan...

Les ingrédients du cookie sont la farine, les œufs, les matières sucrantes et les matières grasses.

cracker

Le cracker est un biscuit très friable, le plus souvent salé et généralement aromatisé avec des épices et du fromage.

crêpe dentelle

La crêpe dentelle est une fine crêpe roulée à plat. De texture craquante, elle a une couleur cuivrée/dorée.

Farine, matières sucrantes, matières grasses, œufs et lait entrent dans la composition des crêpes dentelle.

financier

Petit gâteau souvent rectangulaire, moelleux et fondant, le financier a une couleur "lingot d'or".

Il est composé de farine, d'œufs, de matières sucrantes et de poudre d'amandes.

florentin

De forme ronde, le florentin a une texture craquante.

Ses ingrédients caractéristiques sont les fruits secs et confits (amandes, noisettes, écorces d'orange...) et les matières sucrantes.

galette

La galette doit son nom à sa forme plate et habituellement ronde, qui rappelle celle du galet.

Les ingrédients de la galette sont la farine, les matières sucrantes, les matières grasses et les œufs.

galette bretonne

La galette bretonne est un biscuit rond, de couleur dorée.

Les ingrédients de la galette bretonne sont la farine, les matières sucrantes, le beurre (au moins 18 %) et les œufs. La seule matière grasse autorisée dans la galette bretonne est le beurre.

gaufre

La gaufre a une texture légère, qui se présente sous des formes variées (rectangulaire ou ronde), elle est toujours alvéolée.



La gaufre est composée de farine, de matières sucrantes, de matières grasses et d'œufs.

gaufrette

La gaufrette est un biscuit de texture sèche et craquante et qui se présente sous des formes très variées (gaufrettes fourrées, cornets de glace, éventails...)

Les ingrédients de la gaufrette sont la farine et les matières sucrantes.

"goûter" et "déjeuner"

Les goûters et déjeuners ont une texture friable ; leur forme est souvent ronde ou carrée.

Les ingrédients sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses. Les "goûters" et "déjeuners" sont caractérisés par leur faible teneur en sucre et en matière grasse.

Les "goûters fourrés" sont composés d'un sandwich de deux biscuits entourant un fourrage.

Langue de chat

De forme plate et oblongue, la langue de chat a une texture croustillante et fondante. Les bords sont bruns et le centre est plus clair.



Les ingrédients de la langue de chat sont les matières sucrantes, les œufs, la farine et la matière grasse.

macaron

Le macaron a une forme ronde et sa surface est lisse ou craquelée.

Le macaron est fabriqué avec des amandes, des matières sucrantes et des blancs d'œufs. De la noix de coco ou des noisettes peuvent parfois être ajoutés. Il en est alors fait mention dans la dénomination de vente.

meringue

La meringue est de texture aérienne ; elle peut être moelleuse ou craquante. Elle peut prendre toutes les formes.

Les ingrédients de la meringue sont les blancs d'œufs et les matières sucrantes. La meringue peut être aromatisée : vanille, fraise, citron ...

palet

Le palet est un biscuit rond, épais à la texture granuleuse.

Les ingrédients qui le composent sont la farine, le beurre, les matières sucrantes et les œufs. La seule matière grasse autorisée dans le **palet breton** est le beurre.



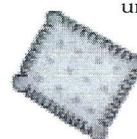
palmier

Le palmier est un biscuit feuilleté, le plus souvent sucré présentant la forme caractéristique d'un palmier.



petit-beurre

Le petit-beurre a une forme bien caractéristique, carrée ou rectangulaire. Les bords ont une forme festonnée.



Le petit-beurre est composé de farine, de matières sucrantes et de beurre.

Le beurre est la seule matière grasse autorisée.

sablé

Le sablé est un biscuit très friable, qui s'émiette facilement en petites particules.



Les ingrédients du sablé sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses.

tuile

La tuile a une forme ronde qui peut être plate ou incurvée ; elle a une texture fine et homogène.

La tuile est fabriquée avec des œufs, des matières sucrantes, de la farine, et des matières grasses.

Les **tuiles aux amandes** sont décorées d'amandes.



les gâteaux



biscuit de Savoie

Le biscuit de Savoie est un gâteau très léger, dont les ingrédients caractéristiques sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.

brownie

Le "brownie" est un gâteau au chocolat, dense, moelleux, fondant. Sa forme est généralement rectangulaire ou carrée.

Le brownie contient souvent des inclusions telles que des pépites de chocolat, fruits secs ou séchés (noix, noix de pécan, ..).

Il est composé de chocolat ou de cacao, de matières sucrantes, d'œufs, de matières grasses et de farine.

cake

Le cake a une pâte aérée et serrée. Il se présente sous différentes formes.

Les ingrédients du cake sont la farine, les œufs et les matières grasses.

Le cake peut être "nature", aux fruits, aux pépites de chocolat, ou encore salé.



Les ingrédients caractéristiques du cake devront être mentionnés dans la dénomination de vente.

choux

Cette pâtisserie soufflée est généralement présentée sous la forme d'une bouchée.

Les choux peuvent être fourrés de crème pâtissière, de crème chantilly ou de glace ... Les choux sont utilisés dans de nombreuses spécialités : religieuses, éclairs, Paris-Brest, pièces montées...

La pâte à choux est composée d'œufs, de farine, de matières grasses et éventuellement de matières sucrantes.

gênoise

La génoise est un gâteau léger et moelleux, qui se présente sous des formes variées. Elle peut servir de support à différents gâteaux, garnis de crème au beurre, confiture, fruits...

Les ingrédients de la génoise sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.

madeleine (usage codifié)

La madeleine est un petit gâteau moelleux aux œufs, soit en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, soit de forme longue.



La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : farine de froment, matières grasses (12 %), matières sucrantes, œufs (14 %).

La madeleine est définie par un code d'usage.

pain d'épices (usage codifié)

Le pain d'épices est un gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. Le pain d'épices est pauvre en matières grasses.



Les ingrédients suivants doivent être mis en œuvre : farine de froment ou de seigle ou un mélange de ces deux farines, matières sucrantes, épices et/ou aromates et/ou arômes.

D'autres ingrédients tels que fruits secs et confits, confitures, chocolat, son de seigle ou de blé, jaune d'œuf, lait... peuvent être ajoutés.

Le pain d'épices est défini par un code d'usage.

petits fours

Les petits fours sont des biscuits ou des pâtisseries de la taille d'une bouchée, composés à partir d'ingrédients très variés. Ils peuvent être salés ou sucrés.

quatre-quarts (usage codifié)

Le quatre quarts est un gâteau de texture moelleuse et légèrement aérée.

Les ingrédients suivants doivent être mis en œuvre à parts égales : œufs entiers, beurre, farine de froment, sucre.

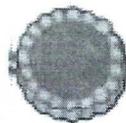


Le quatre-quarts est défini par un code d'usage.

tarte

La tarte est une pâtisserie, ronde ou rectangulaire. La tarte est composée d'un fond (pâte brisée, sucrée, sablée, feuilletée) et d'une garniture (fruits, crème pâtissière, frangipane ...).

La pâte à tarte est composée de farine, de matières grasses et, éventuellement, d'œufs et de matières sucrantes.



tartelette

La tartelette est une tarte de petite taille.

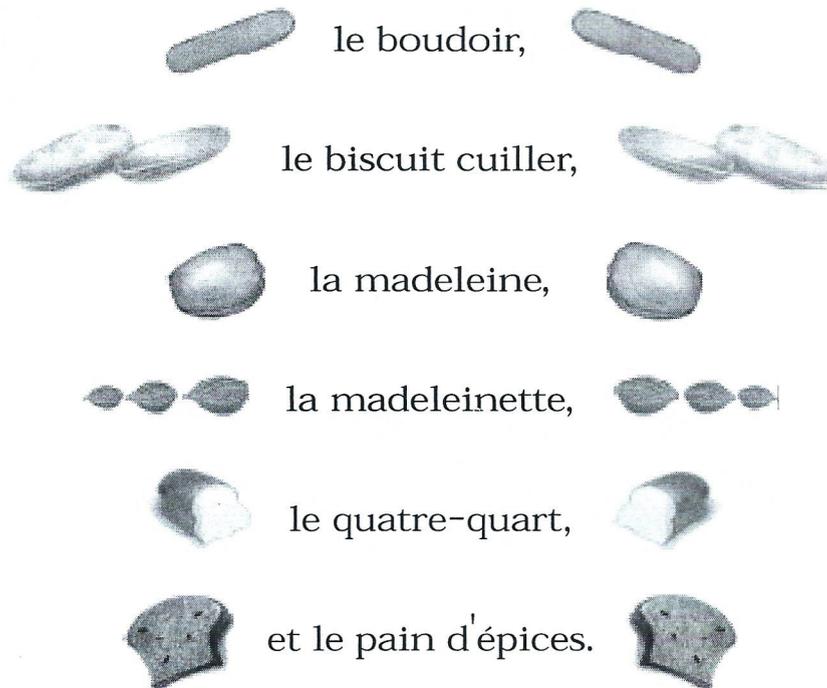


la viennoiserie

La viennoiserie comprend traditionnellement les croissants, les pains au lait, les pains aux raisins, les brioches, les pains au chocolat, c'est à dire les apprêts de pâte levée ou demi-feuilletée.

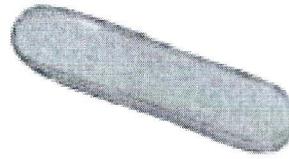
II - Biscuits et gâteaux : recueil des usages

Le Syndicat de la Biscuiterie a défini
les usages de certains produits traditionnels :



Ces usages sont impératifs :
un biscuit ou un gâteau qui ne répondrait
pas aux usages professionnels n'aurait pas le droit
aux dénominations correspondantes.

codes d'usages **boudoir**



A. Description

Biscuit aux œufs, croustillant, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage de sucre cristallisé.

! ingrédients

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire :

- Matières sucrantes, œufs (18* % minimum), farine de froment.

! caractéristiques

Caractéristiques	
Matières premières : • Œufs entiers	Entre 22,5 et 23,5 % de matières sèches et conformes au guide de bonnes pratiques de la profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires
Produits finis	> 18 % d'œufs et < 12 % d'humidité
Poids	de 4,5 g à 7 g
Dimensions en mm	90 à 110 en longueur et 20 à 30 en largeur
Forme	Allongée

B. Technologie

Le sucre est mélangé aux œufs. Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte molle, non grasse, qui doit être aérée et emmoulée sur plaque à moules, saupoudrée de sucre cristallisé, et éventuellement étuvée avant cuisson.

(*) Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimée par rapport au produit fini.
NB Ces critères visent le produit, de la sortie usine jusqu'à la fin de la DLUO.

C. Dispositions particulières d'étiquetage

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

D. Présentation

Tous types de présentation.

codes d'usages **biscuit cuiller**



A. Description

Biscuit aux œufs, de texture moelleuse et aérée, légèrement croustillant en surface, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage au sucre glace avec ou sans perlage. Le pied du biscuit est plat et le dessus arrondi.

! Ingrédients

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire :

- Œufs (30 % minimum*), sucre, farine de froment.

! Caractéristiques

Caractéristiques	
Matières premières : <ul style="list-style-type: none">• Œufs entiers• Jaune• Blanc	Entre 22,5 % et 23,5 % de matières sèches pour l'œuf entier et conformes au guide de bonnes pratiques de la profession avicole, pour la composition et les exigences sanitaires
Produit fini <ul style="list-style-type: none">• Pourcentage d'œuf• Humidité	> 30 % > 8 % à 4 mois de la date de fabrication
Poids	5 g à 13 g
Dimensions en mm	70 à 120 en longueur et 20 à 50 en largeur
Date limite d'utilisation optimale à compter de la production	9 mois

B. Technologie

La pâte est obtenue par assemblage de 2 appareils :

- Œufs (ou jaune), sucre et farine battus d'une part,
- Blanc d'œuf et sucre montés en neige, d'autre part.

Cette pâte aérée, non grasse, doit être dressée sur un support plat et lisse, et saupoudrée de sucre glace.

C. Dispositions particulières d'étiquetage

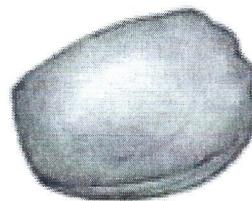
Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

D. Présentation

Tous types de présentation.

(*) Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimé par rapport au produit fini.

codes d'usages madeleine



A. Description

Petit gâteau moelleux aux œufs, soit en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, soit de forme longue.

! Ingrédients

La mise en oeuvre des ingrédients^(*) suivants est obligatoire :

- Farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs.

! Caractéristiques

Caractéristiques	
Matières premières <ul style="list-style-type: none">• Œufs entiers	Entre 22,5 et 23,5 % de matières sèche, et conformes au guide de bonnes pratiques de la Profession Avicole pour la composition et les exigences sanitaires
Produit fini <ul style="list-style-type: none">• Pourcentage d'œufs• % de matières grasses• Humidité	<ul style="list-style-type: none">≥ 14 %≥ 12 %≥ 12 %
Formes	soit en forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus, soit de forme longue
Couleur	Dessus jaune, nuancé de brun sur les bords ; Dessous brun

B. Technologie



Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte jaune molle, grasse, non foisonnée, qui doit être emmoulée directement sur plaque à moule avant cuisson.

(*) Pourcentage des ingrédients mis en oeuvre, exprimé par rapport au produit fini

C. Etiquetage

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients. Une dénomination descriptive devra être utilisée pour caractériser la madeleine longue.

Recommandation : afin de préserver les qualités organoleptiques du produit fini (taux d'humidité...), il est recommandé de fixer la durée d'utilisation optimale à 4 mois à compter de la fabrication. Les critères visent le produit, de la sortie d'usine jusqu'à la fin de la DLUO.

codes d'usages **madeleine**



A. Description

Petit gâteau moelleux aux œufs, en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, de la taille d'une bouchée.

! Ingrédients

La mise en œuvre des ingrédients suivants^(*) est obligatoire :

- Farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs.

! Caractéristiques

Caractéristiques	
Matières premières <ul style="list-style-type: none">• Œufs entiers	Entre 22,5 et 23,5 % de matières sèche, et conformes au guide de bonnes pratiques de la Profession Avicole pour la composition et les exigences sanitaires
Produit fini <ul style="list-style-type: none">• Pourcentage d'œufs• % de matières grasses• Humidité	<ul style="list-style-type: none">≥ 14 %≥ 12 %≥ 8 %
Formes	en forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus.
Couleur	Dessus jaune, nuancé de brun sur les bords ; Dessous brun

B. Technologie



Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte jaune molle, grasse, non foisonnée, qui doit être emmoulée directement sur plaque à moule avant cuisson.

C. Etiquetage

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

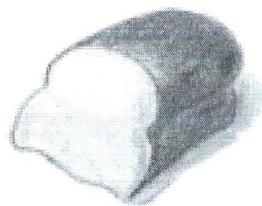
^(*) Pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exprimé par rapport au produit fini

Recommandation : afin de préserver les qualités organoleptiques du produit fini (taux d'humidité...), il est recommandé de fixer la durée d'utilisation optimale à 6 mois à compter de la fabrication. Les critères visent le produit, de la sortie d'usine jusqu'à la fin de la DLUO.

codes d'usages quatre quarts

A. Description

Le quatre-quarts est un gâteau de texture moelleuse et légèrement aérée.



! Ingrédients

- Les ingrédients suivants doivent être mis en œuvre :

	Caractéristiques
• Oeufs entiers ⁽¹⁾	25 (± 1)
• Beurre ⁽²⁾	25 (± 1)
• Farine de froment	25 (± 1)
• Sucre (saccharose)	25 (± 1)

D'autres ingrédients, à l'exclusion des matières grasses végétales, et les additifs autorisés par la réglementation, peuvent être ajoutés dès lors que les proportions entre les 4 ingrédients principaux sont respectées.

- Ces proportions s'appliquent à la pâte et n'excluent pas la possibilité de fourrage, enrobage, nappage ou inclusion, à condition que cela soit bien précisé dans la dénomination.

(1) Entre 22,5 % et 23,5 % de matières sèches, et conformes au guide de bonnes pratiques de la Profession avicole pour la composition et les exigences sanitaires.

(2) Il peut s'agir de beurre en l'état ou de beurre concentré. Les pourcentages exprimés s'appliquent à une équivalence beurre en l'état.

codes d'usages **pain d'épices**



A. Description

Gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. C'est un produit de bonne conservation.

Le pain d'épices est pauvre en matières grasses.

B. Ingrédients

La mise en œuvre doit comprendre les ingrédients suivants :

- Farine de froment ou de seigle ou un mélange de ces deux farines,
- Matières sucrantes, seules ou en mélange : miel, sucre inverti, saccharose, sirop de glucose, ...
- Épices et/ou aromates et/ou arômes,

D'autres ingrédients tels que fruits secs et confits, confiture, chocolat, son de seigle ou de blé, jaune d'œuf, lait, ... peuvent être ajoutés.

C. Technologie

Le pain d'épices se fabrique en trois étapes :

1. Fabrication d'une pâte mère : farine, tout ou partie des matières sucrantes, les épices et/ou les aromates et/ou les arômes. Il peut être ajouté du pain d'épices déjà cuit (les entames, par exemple)
2. Après une maturation plus ou moins longue, la pâte mère est reprise dans un pétrin lors d'une opération appelée "braquage", au cours de laquelle est ajoutée la poudre levante et le reste des matières sucrantes et des épices et/ou aromates et/ou arômes et éventuellement du jaune d'œuf.
3. La pâte est ensuite cuite au four.

D. Appellations

- L'appellation "pain d'épices de Dijon" ou "pain d'épices type Dijon" est réservée au pain d'épices dont la farine est majoritairement de la farine de blé.
- L'appellation "pain d'épices pur miel" est réservée au pain d'épices dans la composition duquel n'entre aucune autre matière sucrante que le miel.



Syndicat National de la Biscuiterie Française

194 rue de Rivoli - 75001 PARIS
(Tél. : 01 44 77 85 85 - Fax : 01 42 61 95 34)

Email : biscuitsgateaux@alliance7.com
Web : www.biscuitsgateaux.com et www.alliance7.com