

PARLEZ-VOUS PARIS ?

La pâtisserie française

Les mots :

Les métiers

un(e) vendeur/vendeuse
un pâtissier
un chocolatier
un glacier
un confiseur
un tourier
un fournier
un entremettier

Les ustensiles :

un bol
un fouet
une casserole
une poêle
un couteau
une fourchette
une poche
une spatule

Les pâtes

une pâte à pain
une pâte à choux
une pâte feuilletée
une pâte brisée
une pâte sablée
une pâte à biscuit
une pâte levée

Les ingrédients

le sucre
la farine
le beurre
les œufs
le lait
l'eau
le chocolat
la crème chantilly
la crème pâtissière
la crème pralinée
la dacquoise
la meringue
la ganache

Les goûts

sucré
salé
amer
acidulé
acide

Les textures

Léger-légère
fondant(e)
moelleux-moelleuse
croquant(e)
croustillant(e)
crémeux – crémeuse

Décrire une pâtisserie :

- **La base** (la pâte) : « *Le Paris-Brest est fait avec **une pâte à choux** en forme de roue de vélo* ».
- **Les ingrédients** : « *c'est **une dacquoise** aux noisettes, avec **un caramel au chocolat**, **une mousseline aux marrons*** ».
- **La texture** : « *Un fond de tarte **croustillant** et de la chantilly **légère*** ».
- **Le goût** : « *Nous avons le passiano qui est très puissant, très **acide*** ».

Expliquer une recette de cuisine

C'est une mousse au chocolat.	Et comment est-ce qu'on fait une mousse au chocolat ?
C'est très simple. Il y a seulement deux ingrédients : du chocolat et des œufs.	C'est tout ?
Oui, une tablette de chocolat et 6 œufs.	Et comment fais-tu ?
Tu va faire fondre le chocolat au bain-marie dans une casserole.	
Ensuite tu l'enlèves du feu.	
Tu casses les œufs pour séparer les blancs des jaunes.	Et ensuite ?
Ensuite, tu bats les blancs en neige et tu les mélanges doucement avec le chocolat. Tu vas laisser refroidir au frigo plusieurs heures et voilà !	