

MOTS CROISES A THEME CULINAIRE/

PATISSERIE

	A▼	B	C	D▼	E	F	G	H	I	J	K▼	L	M	N	O	P▼	Q	R	S	T▼
1 ▶										▶										
2		■	■		■	▼	■	■	■	■		■	■	■	■		■	▼	■	
3		■			■				▼	■		■	■		▶					
4 ▶								▶										■	■	
5		■			■					■		■	■							
6				■			▶									▼				
7		■			■					■		■	■							■
8	▶																▼			▼
9		■			■			▼						▶				■		
10				▼						▼								■	■	
11	▼			■												▶				
12 ▶											▶								■	■
13		■			■															▼
14				▼		▼		▶											■	
15	▶				■					■		■	■							
16		▼		■		■														
17	▶							▶												■
18		■		■		■														
19								▶												
20 ▶									■			■	■	■	■	■	■	■	■	■

HORIZONTAL

- 1) Petit gâteau aux oeufs Lorrain-forme coquillage ovale
- Gâteau feuilleté garni frangipane- Ville du Loiret
- 3) Plante ou épice- qui peut être vert ou épicé
- 4) Gâteau à pâte levée- imbibé et garni de crème
- Se dit d'une meringue montée au bain-marie
- 6) Variété de pâte sèche- sert pour tartes ou quiches
- 8) Variété de biscuit moelleux aux amandes
- 9) Entremet classique génoise et crème au beurre café
- 11) Saveur âpre spécifique à l'endive
- 12) Appellation : tarte poire garnie crème d'amande
- Produit pâtisserie au goût amande caramélisée
- 14) Pâte levée de base faite oeuf + sucre + farine
- 15) Saveur marine de base
- 17) Aspect d'une pâte contenant levure ou blanc d'oeuf
- Aliment composé matière grasse+eau – salé ou doux
- 19) Petits gâteaux en pâte à chou fourrés et montés
- 20) Préparation composé & sucré servi en fin de repas

VERTICAL

- A) Crème de base dérivée; enrichie de beurre
- Appareil de crème anglaise collée allégée
- C) Aliment liquide blanc de base- pour crème
- D) Petit gâteau allongé à base pâte à chou- garni crème
- Galette de pâte liquide cuite à la poêle- suzette
- E) Champignon apte à provoquer la fermentation
- F) Appellation lié au pain avec lait & beurre
- G) Se dit d'une préparation enrichie /allégée en crème
- H) Petit gâteau de pâte gonflée – garni chantilly
- I) Préparation de sirop sucré – turbinée et glacée
- J) Pâte beurrée- tourrée- cuite : croustillante & légère
- K) Crème de base: oeuf+sucre+farine+lait -cuite à 100°
- O) Aliment produit avec cacao torréfié+ beurre +sucre
- P) Epice: gousse parfumée d'une orchidée tropicale
- Q) Fruit oléagineux à grain oval- douce ou amère
- R) Saveur de base douce-agréable (canne ou betterave)
- S) Pâte légère d'oeuf+sucre+farine- pour entremet
- T) Pâte sèche riche levure & sucre à texture friable
- Faite de blanc+sucre- montée- en cuisson douce