

DEFINITIONS

1. Pâtissier très célèbre, son prénom Pierre
2. Entremet sucré d'origine anglaise
3. Chou fourré de crème pâtissière au kirsch, glacé au fondant vert et parsemé à une extrémité de vermicelle au chocolat
4. Préparation à base de caramel blond et d'amandes non mondées concassées
5. Entremets froid à base de crème anglaise ou de purée de fruits collée à la gélatine, additionné de crème fouettée et/ou de meringue italienne
6. Fond de pâtisserie à base de meringue, de sucre et d'amandes et/ou noisettes en poudre
7. Pâtisserie parisienne constituée d'une abaisse de pâte feuilletée, d'une couronne de choux caramélisés et de crème chiboust
8. Pâtisserie constituée d'un gros chou surmonté d'un plus petit
9. Mélange de meringue, sucre et poudre d'amande, très à la mode
10. Sert à glacer
11. Tarte fermée de pâte brisée ou feuilletée
12. Crème d'amande + crème pâtissière
13. Dessert en forme de couronne, parsemé d'amandes effilées et fourré de crème pralinée
14. Tarte des demoiselles
15. Champion du monde des desserts (Christophe)
16. Génoise garnie de crème au beurre café
17. Génoise chocolat, crème chantilly, cerises au sirop
18. Le plus connu des pâtissiers (Gaston)
19. Chou de forme allongée
20. Sucre
21. Abaisses de feuilletage garnies de crème d'amande ou de frangipane.....
22. Petit gâteau à base de blancs d'œuf, de poudre d'amandes et de beurre
23. Abaisses de feuilletage garnies de crème pâtissière et glacées au fondant blanc
24. Française, suisse, italienne.

