

## Apprendre le vocabulaire anglais de la boulangerie/ pâtisserie en PDF

### Les différents types de gâteaux

Anglais	Français	Anglais	Français
Cake	Un gâteau	Pastry	Une pâtisserie
Macaroon	Un macaron	Fruit cake	Un cake
Wafer	Une gaufrette	Pancake batter	La pâte à crêpe
Pie	Une tarte	Apple fritters	Une tourte aux pommes
Dessert	Un dessert	Dairy dessert	Une crème dessert
Pudding	Un pudding	Pancake	Un pancake
Apple pie	Une tourte aux pommes	Short cake	Un gâteau à la crème
Mince pie	Une tartelette à la pâte de fruits	Scone	Un scone
Sponge cake	Une génoise	Carrot cake	Un gâteau à la carotte
Crumble	Un crumble	Cheesecake	Un cheesecake
Bundt cake	Un gâteau Bundt	Muffin	Un muffin
Layer cake	Un gâteau à étages	Chocolate mousse	Une mousse au chocolat
Galette	Une galette	Torte	Une torte
Chiffon cake	Un chiffon cake	Profiterole	Une profiterole
Brioche	Une brioche	Meringue	Une meringue
Danish pastry	Une pâtisserie danoise	Clafoutis	Un clafoutis
Fruit tart	Une tarte aux fruits	Panna cotta	Une panna cotta

## Les parfums magiques des gâteaux

Anglais	Français	Anglais	Français
Chocolate	Chocolat	Vanilla	Vanille
Lemon	Citron	Carrot	Carotte
Strawberry	Fraise	Coffee	Café
Almond	Amande	Orange	Orange
Coconut	Noix de coco	Banana	Banane
Red Velvet	Velours rouge	Raspberry	Framboise
Pineapple	Ananas	Maple	Sirop d'érable
Peach	Pêche	Hazelnut	Noisette
Pumpkin	Citrouille	Spice	Épices (souvent un mélange de cannelle, muscade, gingembre)
Mango	Mangue	Cherry	Cerise
Matcha	Matcha (thé vert japonais)	Cinnamon	Cannelle
Toffee	Toffee (un goût de caramel fondant)	Blueberry	Myrtille
Mocha	Moka (mélange de chocolat et café)	Nutella	Nutella (crème de noisettes au chocolat)
Lavender	Lavande	Salted Caramel	Caramel salé
Cookies and Cream	Cookies et crème	Buttercream	Crème au beurre

## Les pains du monde en anglais : Un festival de saveurs sous chaque croûte

Anglais	Français	Anglais	Français
Bread	Pain	Baguette	Baguette
Loaf	Pain de mie	Ciabatta	Ciabatta
Sourdough	Pain au levain	Focaccia	Focaccia
Rye bread	Pain de seigle	Whole wheat bread	Pain complet
Multigrain bread	Pain multigrains	Pita bread	Pain pita
Naan	Naan	Brioche	Brioche
Pumpernickel	Pain de seigle noir	Flatbread	Pain plat
Bagel	Bagel	Dinner roll	Petit pain de table
Challah	Pain challah	English muffin	Muffin anglais
Toast	Pain grillé	Cornbread	Pain de maïs
Lavash	Lavash	Tiger bread	Pain tigré (ou pain "giraffe")
Barm cake	Pain de levure (utilisé dans le nord de l'Angleterre)	Crostini	Crostini (petites tranches de pain grillé)
Pain de Campagne	Country bread (ou French country bread)	Fougasse	Fougasse (pain méditerranéen souvent garni d'herbes, d'olive ou de légumes)
Pain de Mie	Pain de mie (pain blanc très moelleux, souvent utilisé pour les sandwiches)	Pain Complet	Wholemeal bread (pain fabriqué avec de la farine complète)
Pain de Campagne	French country bread (pain rustique, souvent fait avec de la levure naturelle)	Pain Complet au Seigle	Whole rye bread (pain de seigle complet)
Miche	Round country loaf (pain rond et épais, typiquement français)	Pain de Maïs	Cornbread (pain sucré ou salé à base de farine de maïs)
Pain de Muesli	Muesli bread (pain aux céréales et fruits secs)	Pain à la Noix	Nut bread (pain avec des noix ajoutées, comme des noix de pécan ou des noix)
Pain Viennois	Viennese bread (pain léger et sucré, souvent garni de beurre)	Pain au Lait	Milk bread (pain moelleux à base de lait)
Pain au Fromage	Cheese bread (pain avec du fromage intégré à la pâte)	Pavé	Coburg (pain rond et rustique, similaire à la miche, souvent plus petit)
Pain de Beurre	Butter bread (pain avec un goût riche en beurre)	Pain à la Cramique	Cramique bread (pain sucré aux raisins et autres fruits secs, typique en Belgique)
Pain de Sarrasin	Buckwheat bread (pain à base de farine de sarrasin, souvent sans gluten)	Pão de Queijo	Cheese bread (pain brésilien fait à base de tapioca et de fromage, souvent sans gluten)
Pain Lavash	Lavash (pain très fin et souple originaire de l'Arménie, souvent utilisé pour les wraps)	Pain Scone	Scone (petit pain sucré ou salé, souvent servi avec du thé)
Pain de Potiron	Pumpkin bread		

## 📖 Les verbes anglais des boulangers et des pâtisseries

Anglais	Français	Anglais	Français
Knead	Pétrir	Bake	Cuire (au four)
Whisk	Fouetter	Mix	Mélanger
Roll out	Étaler (la pâte)	Fold	Incorporer (en pliant)
Grease	Graisser	Proof	Laisser lever (la pâte)
Chill	Réfrigérer	Sift	Tamiser
Shape	Façonner	Glaze	Glacer
Decorate	Décorer	Fill	Garnir
Slice	Trancher	Serve	Servir
Toast	Griller (du pain)	Brown	Dorer
Caramelize	Caraméliser	Crimp	Pincer (les bords de la pâte, par exemple pour les tourtes)
Prepare	Préparer	Beat	Battre
Melt	Faire fondre	Simmer	Mijoter
Boil	Faire bouillir	Steam	Cuire à la vapeur
Set	Laisser prendre	Cool	Refroidir
Unmold	Démouler	Trim	Couper les bords
Grate	Râper	Carve	Découper en tranches
Layer	Superposer	Stuff	Farcir
Braise	Braiser pour certains plats ou garnitures	Marinate	Mariner (pour certaines garnitures ou pâtes)
Sprinkle	Saupoudrer	Whip	Fouetter
Crack	Casser	Blanch	Blanchir des fruits ou des légumes avant de les utiliser dans les recettes

## Le kit du pâtissier : Les secrets des outils qui font des merveilles

Anglais	Français	Anglais	Français
Rolling pin	Rouleau à pâtisserie	Baking tray	Plaque de cuisson
Mixing bowl	Bol de mélange	Pastry brush	Pinceau à pâtisserie
Whisk	Fouet	Sifter	Tamis
Measuring cups	Tasses à mesurer	Measuring spoons	Cuillères à mesurer
Dough scraper	Raclette à pâte	Stand mixer	Batteur sur socle
Electric mixer	Mixeur électrique	Pastry cutter	Coupe-pâte
Bowl scraper	Spatule de raclage	Oven mitts	Gants de cuisine
Cooling rack	Grille de refroidissement	Baking sheet	Plaque à pâtisserie
Cake pan	Moule à gâteau	Loaf pan	Moule à pain
Tart pan	Moule à tarte	Springform pan	Moule à charnière
Bread knife	Couteau à pain	Cookie cutter	Emporte-pièce
Pastry blender	Mélangeur à pâte	Pastry bag	Poche à douille
Piping tip	Douille à pâtisserie	Sponge cake tin	Moule à génoise
Tart ring	Cercle à tarte	Fondant rolling pin	Rouleau à fondant
Baking stone	Pierre à pizza	Proofing basket	Panier de fermentation
Pizza peel	Pelle à pizza	Bench scraper	Spatule de travail
Dough hook	Crochet à pâte		

## Quelques expressions courantes pour les boulangers et les pâtissiers en anglais

Anglais	Français
Can I get you a baguette?	Je vous sers une baguette ?
Would you like a menu with a sandwich?	Vous voulez un menu avec un sandwich ?
That will make you fifteen euros.	Cela vous fera quinze euros.
The croissants are better than the pains au chocolat, it is well known!	Les croissants sont meilleurs que les pains au chocolat, c'est bien connu !
I recommend our almond croissants, they are the best in the area!	Je vous recommande nos croissants aux amandes, ce sont les meilleurs du coin !
Do you need anything else?	Il vous faut autre chose ?
We received the title of the best bakery of Île-de-France in 2019.	Nous avons reçu le titre de la meilleure boulangerie d'Île-de-France en 2019.
This is not a chocolatine but a pain au chocolat.	Ce n'est pas une chocolatine, mais un pain au chocolat.
Do you prefer a well-baked baguette or not too well-baked?	Vous préférez une baguette bien cuite ou pas trop cuite ?
Would you like me to cut your baguette in half?	Voulez-vous que je coupe votre baguette en deux ?
The best coffee eclairs are in this pastry!	Les meilleurs éclairs au café sont dans cette pâtisserie !