

Vocabulaire de la boulangerie anglais, guide complet

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

English	French	English	French
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 / pain « giraffe »
Barm cake	Pain de levure	Crostini	Crostini
Pain de Campagne	Country bread / French country bread	Fougasse	Fougasse / pain méditerranéen
Pain de Mie	Pain de mie / pain blanc très moelleux	Pain Complet	Wholemeal bread
Pain de Campagne	French country bread / pain rustique	Pain Complet au Seigle	Whole rye bread / pain de seigle
Miche	Round country loaf / pain rond et épais	Pain de maïs	Cornbread
Pain de Muesli	Muesli bread	Pain à la Noix	Nut bread
Pain Viennois	Viennese bread	Pain au Lait	Milk bread
Pain au Fromage	Cheese bread	Pavé	Coburg
Pain de Beurre	Butter bread	Pain à la Cramique	Cramique bread
Pain de Sarrasin	Buckwheat bread	Pão de Queijo	Cheese bread
Pain Lavash	Lavash	Pain Scone	Scone
Pain de Potiron	Pumpkin bread		

English	French	English	French
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
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
Sprinkle	Saupoudrer	Whip	Fouetter
Crack	Casser	Blanch	Blanchir des fruits ou des légumes



Le kit du boulanger, les secrets des outils qui font des merveilles

English	French	English	French
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		

English	French	English	French
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	pastry	une pâtisserie
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		



English	French	English	French
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 cannelle, muscade, gingembre)
Mango	Mangue	Cherry	Cerise
Matcha	Matcha (thé vert japonais)	Cinnamon	Cannelle
Toffee	Toffee (goût de caramel fondant)	Blueberry	Myrtille
Mocha	Moka (chocolat et café)	Nutella	Nutella
Lavender	Lavande	Salted Caramel	Caramel salé
Cookies and Cream	Cookies et crème	Buttercream	Crème au beurre



English	French
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 !