

Codes d'usages et Répertoire

des Biscuits et Gâteaux de France



Crédit photo : Yvan Moreau

Les Fabricants de
Biscuits & Gâteaux
de France



Codes d'usages et Répertoire des Biscuits & Gâteaux de France
Validé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018



Sommaire

Introduction	3
A. Objectif du document	3
B. Valeur des usages	3
I. Les Codes d'usages	5
Le boudoir.....	7
Le biscuit cuiller	8
La madeleine	9
La madeleinette	10
La meringue	11
Le quatre-quarts	12
Le pain d'épices	13
II. Le répertoire des dénominations	14
A. Les biscuits	14
Biscuit de Reims	14
Biscuit pâtissier	14
Cookie	14
Crêpe dentelle	15
Florentin	15
Galette bretonne	15
Gaufre	15
Gaufrette	15
Goûter ou Déjeuner	15
Langue de chat	15
Macaron	16
Palet	16
Palmier	16
Petit-beurre	16
Sablé	16
Tuile	16
B. Les gâteaux	17
Biscuit de Savoie	17
Brownie	17
Cake	17
Choux	17
Financier	17
Génoise.....	17
Petit four.....	17
Tarte	17
Tartelette.....	17
Viennoiserie	17



Introduction

Ambassadeurs des régions françaises, les biscuits et gâteaux illustrent le savoir-faire des hommes et des femmes qui les fabriquent, selon des recettes qui allient tradition et modernité. Progressivement, ils sont devenus les emblèmes de la richesse du patrimoine culinaire hexagonal, tant à l'échelle européenne que mondiale.

S'il est coutume de dire que les biscuits sont des produits « *croustillants* », tandis que les gâteaux seraient « *moelleux* », il faut concéder que la distinction n'est pas des plus aisées. Au fil des siècles se sont ainsi développés des denrées atypiques ou intermédiaires, qui échappent à toute tentative de mise en ordre et témoignent de la créativité qui anime notre profession.

Moelleux, croquants, fondants... Au-delà des goûts et des couleurs, les biscuits et gâteaux partagent une histoire et une identité commune, que les « *Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France* » ont à cœur de préserver.

A. Objectif du document

Le Syndicat des « *Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France* », depuis sa création en 1945, s'est engagé à protéger les dénominations traditionnelles de biscuiterie et pâtisserie.

Certaines d'entre elles ont ainsi été inventoriées dans un « *Répertoire des dénominations* », qui sert de référence commune à l'ensemble des fabricants pour constituer leurs recettes. Les ingrédients listés pour chaque biscuit ou gâteau du Répertoire sont ceux habituellement utilisés, d'autres pouvant éventuellement être mis en œuvre en complément ou substitut.

D'autres dénominations, en raison de leurs caractères symboliques, ont été inscrites dans des « *Codes d'usages* » dont le respect par les professionnels semble nécessaire au regard du principe de non-tromperie du consommateur. Il s'agit des boudoirs, biscuits cuillers, madeleines, madeleinettes, quatre-quarts, pains d'épices et meringues.

La codification des usages professionnels permet à l'ensemble des « *Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France* » d'assurer à leurs consommateurs que les produits qu'ils acquièrent et qui arborent une dénomination codifiée, sont conformes des critères qualitatifs communs.

B. Valeur des usages

Un usage peut être défini comme une « *pratique habituellement observée dans un groupe d'individu* ». En matière alimentaire, les usages ont une valeur consacrée tant par la réglementation que par la jurisprudence et sont pris en considération à l'occasion des contrôles.

Les usages professionnels sont d'abord évoqués dans la loi, tirant alors leurs forces d'un texte de nature réglementaire. Ainsi, L'article 5 de la directive n° 79/122/CE en date du 18 décembre 1978 exposait ainsi qu'à défaut de réglementation spécifique, la dénomination d'une denrée alimentaire devait être celle consacrée par les usages professionnels.



Cette disposition communautaire s'est maintenue en droit positif et figure désormais dans l'article 17 du règlement (UE) n° 1169/2011 « *relatif à l'information des consommateurs* ». Ledit texte précise qu'en l'absence de définition légale, le nom donné à une denrée alimentaire doit être celui reconnu comme étant sa dénomination par les consommateurs de l'État membre dans lequel celle-ci est vendue, sans que de plus amples explications ne soient nécessaires.

L'application d'usages professionnels par les juridictions civiles et pénales est d'ailleurs monnaie courante, si bien que le Tribunal de Commerce de Paris s'est doté en 1982 d'un « *Bureau des dépôts des usages professionnels* » destiné à rassembler les pratiques usuelles et Codes d'usages des diverses professions.

En matière d'usages, la jurisprudence la plus abondante est sans doute celle née du droit alimentaire. Il en ressort que si les usages ne peuvent, bien sûr, contredire la réglementation, ils révèlent en revanche toute leur force lorsque celle-ci est silencieuse. En d'autres termes, les usages professionnels trouvent à s'appliquer en l'absence de réglementation « *verticale* » spécifique en matière de dénomination, de composition et de présentation d'une denrée alimentaire déterminée.

Il est précisé que les usages et leurs valeurs sont appréciés souverainement par les tribunaux, au regard du principe de non-tromperie du consommateur, inscrit à l'article L. 121-2 du Code de la consommation.

Un grand nombre de décisions, anciennes comme récentes, vont en ce sens :

- Sur la base du Code d'usages des Caramels, le tribunal correctionnel de Limoges a condamné pour tromperie un professionnel ayant vendu des caramels ne comportant pas suffisamment de matières grasses (*TC Limoges, 31 mars 1971, BID 1972, n° 11, p. 12*).
- Sur la base des Code d'usages des Pâte de fruits et des Nougats, les tribunaux de Troyes, Lorient et Grenoble ont condamné pour tromperie des fabricants ne s'étant pas conformés aux usages professionnels (*TGI Lorient, 5 novembre 1971, BID 1972 – TGI Troyes, 11 janvier 1972, BID 1972 n° 9, p. 10 – TGI Grenoble, 4 juin 1992, Jurisdata n° 0486 696*).
- Sur la base des Codes d'usages de la Charcuterie, la Cour de cassation a rejeté le pourvoi d'un professionnel ayant été condamné pour tromperie suite à la vente de jambons cuits supérieurs non-conformes aux usages professionnels (Cass. Crim. 15 mai 2001, n° 00-84.279).

Les « *Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France* » se donnent pour mission d'informer toute entreprise sur l'existence et l'interprétation des présents usages professionnels.



Le respect des Codes d'usages (Partie I) est nécessaire. Un biscuit ou gâteau qui ne répondrait pas aux prescriptions d'un Code d'usages contreviendrait au principe de non-tromperie du consommateur.

Le Répertoire des dénominations (Partie II) inventorie certains « *grands classiques* » de la biscuiterie et pâtisserie. Il n'est ni exhaustif, ni impératif, mais sert de référence commune aux fabricants.



Partie I : Les Codes d'usages

La profession a adopté des Codes d'usages pour certains biscuits et gâteaux « *traditionnels* », à savoir : le boudoir, le biscuit cuiller, la madeleine, la madeleinette, le quatre-quarts, le pain d'épices et la meringue. L'ensemble des « *Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France* » s'engage à respecter ces usages codifiés et, si nécessaire, à les mettre à jour.

Le respect des Codes d'usages est impératif. En conséquence un biscuit ou gâteau qui ne répondrait pas aux prescriptions des présents Codes n'aurait pas le droit de porter la dénomination correspondante au regard du principe de non-tromperie du consommateur.

Règles générales applicables à tous les Codes d'usages

Champ d'application des « Règles générales » : Les règles générales ci-après détaillées s'appliquent à toutes les denrées alimentaires soumises à un Code d'usages, sauf disposition spécifique contraire.

* * *

Additifs et arômes alimentaires : Les additifs et arômes alimentaires peuvent être incorporés dans les denrées soumises à Code d'usages, sous réserve que le fabricant respecte les limites de mise en œuvre consacrées en droit de l'Union européenne et/ou en droit national.

* * *

Quantité obligatoire en certains ingrédients : Les quantités obligatoires d'ingrédients évoqués dans les Codes d'usages correspondent aux quantités mises en œuvre, rapportées au poids total du produit fini après cuisson.

Illustration : Le Code d'usages de la Madeleine requière la présence d'au moins 14 % d'œuf dans le produit fini. En matière de biscuits et gâteaux, le pourcentage d'un ingrédient dans le produit fini prend compte de la dessiccation (perte d'humidité), et se calcule de la manière suivante :

$$\text{Quantité d'ingrédient dans produit fini (\%)} = \frac{\text{Quantité d'ingrédient mise en oeuvre (g)}}{\text{Poids total du produit fini après cuisson (g)}} \times 100$$

En conséquence, pour une madeleine de 25 grammes après cuisson, une quantité minimale de 3,5 grammes d'œuf devra être mise en œuvre afin d'atteindre le seuil minimal de 14 % requis par le Code d'usages.

* * *

Nappage, fourrages et inclusions : Les nappages, fourrages et inclusions ne rentrent pas en compte dans le calcul des pourcentages minimums ou maximums en matière grasse, en humidité ou en certains ingrédients ou composants, imposés par les Codes d'usages.

* * *

Mise en œuvre d'ingrédients supplémentaires : L'adjonction des ingrédients identifiés comme « *obligatoires* » est impérative, des ingrédients supplémentaires peuvent toutefois être incorporés par les professionnels, sous réserve de respecter les prescriptions des Codes d'usages.



Code d'usages Boudoir

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

Biscuit aux œufs, croustillant, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage de sucre cristallisé.

• **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : matière sucrante, œufs (18 % minimum), farine de froment.

• **CARACTÉRISTIQUES**

	Caractéristiques
Matières premières : <ul style="list-style-type: none">▪ Œufs entiers	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, conformément au « <i>vademecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
Produits finis <ul style="list-style-type: none">▪ Pourcentage d'œufs▪ Humidité	<ul style="list-style-type: none">▪ ≥ 18 %▪ ≤ 12 %
Poids	De 4,5 g à 7 g.
Dimensions en mm <ul style="list-style-type: none">▪ Longueur▪ Largeur	<ul style="list-style-type: none">▪ 90 à 100 mm.▪ 20 à 30 mm.
Forme	Allongée.

B/ TECHNOLOGIE

Le sucre est mélangé aux œufs. Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte molle, non grasse, qui doit être aérée et emmoulée sur plaque à moules, saupoudrée de sucre cristallisé, et éventuellement étuvée avant cuisson.

C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œuf doit figurer dans la liste des ingrédients.

D/ PRÉSENTATION

Tous types de présentation.

* * *

NB : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit (taux d'humidité...) demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.



Code d'usages Biscuit Cuiller

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

Biscuit aux œufs, de texture moelleuse et aérée, légèrement croustillant en surface, de forme allongée, comportant sur le dessus un sucrage au sucre glace, avec ou sans perlage. Le pied du biscuit est plat et le dessus arrondi.

• **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : œufs (30 % minimum), sucre, farine de froment.

• **CARACTÉRISTIQUES**

	Caractéristiques
Matières premières : <ul style="list-style-type: none">▪ Œufs entiers▪ Jaune d'œuf▪ Blanc d'œuf	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, > 40 % pour les jaunes d'œufs liquides et > 10,5 % pour les blancs d'œufs liquides, conformément au « <i>vade-mecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
Produits finis <ul style="list-style-type: none">▪ Pourcentage d'œuf▪ Humidité	<ul style="list-style-type: none">▪ ≥ 30 %▪ ≥ 8 % à 4 mois de la date de fabrication
Poids	De 5 g à 13 g.
Dimensions en mm <ul style="list-style-type: none">▪ Longueur▪ Largeur	<ul style="list-style-type: none">▪ 70 à 120 mm.▪ 20 à 50 mm.

B/ TECHNOLOGIE

La pâte est obtenue par assemblage de deux appareils : œuf (ou jaune), sucre et farine battus d'une part. Blanc d'œuf et sucre montés en neige, d'autre part. Cette pâte aérée, non grasse, doit être dressée sur un support plat et lisse, et saupoudrée de sucre glace.

C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œuf doit figurer dans la liste des ingrédients.

D/ PRÉSENTATION

Tous types de présentation.

* * *

NB : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.



Code d'usages Madeleine

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

Petit gâteau moelleux aux œufs, soit en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, soit de forme longue.

• **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs.

• **CARACTÉRISTIQUES**

	Caractéristiques
Matières premières : <ul style="list-style-type: none">▪ Œufs entiers	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, conformément au « <i>vade-mecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
Produits finis <ul style="list-style-type: none">▪ Pourcentage d'œuf▪ Pourcentage matières grasses▪ Pourcentage d'humidité	<ul style="list-style-type: none">▪ ≥ 14 %▪ ≥ 12 %▪ ≥ 12 %
Formes	Soit en forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus, soit de forme longue.
Couleur	La madeleine « <i>nature</i> » est jaune sur le dessus, d'un nuancé de brun sur les bords et brune en dessous.

B/ TECHNOLOGIE

Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte jaune molle, grasse, non foisonnée, qui doit être emmoulée directement sur plaque à moule avant cuisson.

C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

Une dénomination descriptive devra être utilisée pour caractériser la madeleine longue ou de grande taille.

* * *

NB : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.



Code d'usages Madeleine

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

Petit gâteau moelleux aux œufs, en forme de coquille pour le dessous et bombé sur le dessus, de la taille d'une bouchée.

• **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : Farine de froment, matières grasses, matières sucrantes, œufs.

• **CARACTÉRISTIQUES**

	Caractéristiques
Matières premières : Œufs entiers	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, conformément au « <i>vade-mecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
Produits finis <ul style="list-style-type: none">▪ Pourcentage d'œuf▪ Pourcentage matières grasses▪ Pourcentage d'humidité	<ul style="list-style-type: none">▪ ≥ 14 %▪ ≥ 12 %▪ ≥ 8 %
Formes	En forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus.
Couleur	La madeleine « <i>nature</i> » est jaune sur le dessus, d'un nuancé de brun sur les bords et brune en dessous.

B/ TECHNOLOGIE

Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte jaune molle, grasse, non foisonnée, qui doit être emmoulée directement sur plaque à moule avant cuisson.

C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Pour assurer une bonne information du consommateur et des conditions de concurrence loyale, l'indication du pourcentage d'œufs doit figurer dans la liste des ingrédients.

* * *

NB : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.



Code d'usages Meringue

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

La meringue est un biscuit fondant et craquant, de texture aérée. Elle peut être moelleuse ou craquante. La meringue se présente sous différentes formes.

• **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants, à l'exclusion de tout autre, est obligatoire : sucre, blanc d'œufs. La meringue peut être aromatisée, colorée, ou contenir des inclusions comme des pépites de fruits. Elle peut également être agrémentée de décors (*exemple : saupoudrées de sucre, de cacao, de coco...*).

B/ TECHNOLOGIE

La pâte de meringue s'obtient par battage (avec un batteur) du blanc d'œufs avec du sucre qui, mélangés, donnent une pâte qui peut ainsi être dressée avant étuvage dans un four ou une étuve.

C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

Les dénominations « *Meringue traditionnelle* » ou « *Meringue* » peuvent être utilisées.

Si la meringue est colorée et/ou contient des inclusions et/ou décorations (pépites de fruits, de chocolat..), la dénomination de vente devra alors préciser la nature des ajouts (*exemple : « Meringue aux pépites de fruits », « Meringue coco »*).

L'aromatisation d'une meringue doit également être signalée dans la dénomination de vente, le cas échéant conformément aux prescriptions réglementaires en vigueur.

* * *

NB : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.



Code d'usages Quatre-quarts

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

Le quatre-quarts est un gâteau de texture moelleuse et légèrement aérée.

• **INGRÉDIENTS**

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : Œufs entiers, beurre, farine de froment et sucre (saccharose).

• **CARACTÉRISTIQUES**

Ingrédients obligatoires	Quantité	Autres caractéristiques
Œufs entiers	25 ± 1 %	23 ± 1 % de matière sèche pour les œufs entiers liquides, conformément au « <i>vade-mecum sectoriel pour la production d'ovoproduits et d'œufs liquides</i> » et à la norme CEE-ONU EGG-2.
Beurre	25 ± 1 %	Il peut s'agir de beurre « <i>en l'état</i> » ou de beurre concentré. Dans cette dernière hypothèse, les pourcentages exprimés ci-contre s'appliquent à une équivalence beurre en l'état.
Farine de froment	25 ± 1 %	/
Sucre (saccharose)	25 ± 1 %	/

D'autres ingrédients, à l'exclusion des matières grasses végétales, ainsi que les additifs autorisés par la réglementation, peuvent être ajoutés dès lors que les proportions entre les quatre ingrédients ci-dessus sont respectées.

Ces proportions s'appliquent à la pâte et n'excluent pas la possibilité de fourrage, enrobage, nappage ou inclusion, à condition que cela soit bien précisé dans la dénomination.

* * *

NB : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.



Code d'usages Pain d'épices

Révisé par le conseil d'administration le 26 septembre 2018

A/ DESCRIPTION

Gâteau plus ou moins moelleux et aéré, très sucré et épicé. Le pain d'épices est de couleur brune, plus ou moins foncée. C'est un produit de bonne conservation.

Le pain d'épices est pauvre en matières grasses, il ne contient pas plus de 3 g de matières grasses pour 100 g.

• INGRÉDIENTS

La mise en œuvre doit comprendre les ingrédients suivants :

- Farine de froment ou de seigle ou un mélange de ces deux farines,
- Matières sucrantes, seules ou en mélange : miel, sucre inverti, saccharose, sirop de glucose, ...
- Epices et/ou aromates et/ou arômes,

D'autres ingrédients tels que des fruits secs et confits, de la confiture, du chocolat, du son de seigle ou de blé, du jaune d'œuf, du lait (etc.) peuvent être ajoutés.

B/ TECHNOLOGIE

Le pain d'épices se fabrique en trois étapes :

1. Fabrication d'une pâte mère : farine, tout ou partie des matières sucrantes, les épices et/ou les aromates et/ou les arômes. Il peut être ajouté du pain d'épices déjà cuit (les entames, par exemple)
2. Après une maturation plus ou moins longue, la pâte mère est reprise dans un pétrin lors d'une opération appelée « *braquage* », au cours de laquelle est ajoutée la poudre levante, le reste des matières sucrantes, des épices et/ou aromates et/ou arômes et éventuellement du jaune d'œuf.
3. La pâte est ensuite cuite au four.

C/ DISPOSITIONS PARTICULIÈRES D'ÉTIQUETAGE

La dénomination « *Pain d'épices de Dijon* » ou « *Pain d'épices type Dijon* » est réservée au pain d'épices dont la farine est majoritairement de la farine de blé.

La dénomination « *Pain d'épices pur miel* » est réservée au pain d'épices dans la composition duquel n'entre aucune autre matière sucrante que le miel.

* * *

NB : La « *Date de Durabilité Minimale* » (DDM) est déterminée sous la responsabilité du fabricant. Elle doit être fixée de manière à garantir à ce que les qualités organoleptiques du produit demeurent comparables de la sortie d'usine jusqu'au terme de la DDM.



Partie II : Le Répertoire des dénominations

En sus des « Codes d'usages » dont le respect des prescriptions est impératif, la profession a établi un « Répertoire des dénominations usuelles en biscuiterie et pâtisserie ».

Cet inventaire des « grands classiques » n'est ni exhaustif, ni contraignant, mais sert de référence commune aux fabricants pour l'élaboration de leurs recettes.

Les ingrédients listés pour chaque biscuit ou gâteau sont ceux habituellement utilisés. D'autres peuvent être mis en œuvre en complément ou substitution, en fonction des recettes de chaque fabricant, qui doivent prendre en compte la pratique usuelle du marché ainsi que le principe général de non tromperie du consommateur. A titre d'illustration, l'absence du beurre dans une Galette Bretonne n'est pas envisageable.

Par ailleurs, les ingrédients évoqués peuvent être mis en œuvre sous différentes formes (*pour les fruits, il pourra s'agir de fruits confits, de purées de fruits...*).

En tout état de cause, pour ces produits qui n'ont pas été définis par un Code d'usages ou par la jurisprudence (*exemple des « Galettes bretonnes »*), il n'apparaît pas pertinent de fixer des pourcentages minimums en certains ingrédients.

A. Les biscuits

Biscuit de Reims

Le biscuit de Reims est un petit biscuit rectangulaire léger et croquant, saupoudré de sucre glace. Le biscuit de Reims était coloré en rose, à l'origine, pour masquer les points noirs de vanille broyée. Ses ingrédients sont les œufs, les matières sucrantes et la farine.

Biscuit Pâtissier

Les « biscuits pâtissiers » sont des biscuits élaborés, qui recouvrent de multiples formes et sont parfois présentés en assortiments. Les ingrédients des « biscuits pâtissiers » sont très variés. Ils peuvent être agrémentés d'autres ingrédients comme de la pâte d'amandes, du chocolat, des fruits confits...

Bretzel

Croquant et sec, le bretzel est un biscuit salé, souvent décoré de cristaux de sel. Sa forme de nœud est caractéristique. Il peut aussi être présenté en bâtonnets. Les ingrédients du bretzel sont la farine et le sel.

Cookie

Le cookie est un petit biscuit. Il est le plus souvent sablé et agrémenté de divers ingrédients : pépites de chocolat, noisettes, noix de pécan... Les ingrédients du cookie sont la farine, les œufs, les matières sucrantes et les matières grasses.



Cracker

Le cracker est un biscuit très friable, le plus souvent salé et généralement aromatisé avec des épices et du fromage.

Crêpe dentelle

La crêpe dentelle est une fine crêpe roulée à plat. De texture craquante, elle a une couleur cuivrée/dorée. Farine, matières sucrantes, matières grasses, œufs et lait entrent dans la composition des crêpes dentelles.

Florentin

De forme ronde, le florentin a une texture craquante. Ses ingrédients caractéristiques sont les fruits secs et/ou confits (*amandes, noisettes, écorces d'orange...*) et les matières sucrantes.

Galette

La galette doit son nom à sa forme plate et habituellement ronde, qui rappelle celle du galet. Les ingrédients de la galette sont la farine, les matières sucrantes, les matières grasses et les œufs

Galette bretonne

La galette bretonne est un biscuit rond, de couleur dorée. Les ingrédients de la galette bretonne sont la farine, les matières sucrantes, le beurre (au moins 18 %) et les œufs. La seule matière grasse autorisée dans la galette bretonne est le beurre.

Gaufre

La gaufre a une texture légère, qui se présente sous des formes variées (rectangulaire ou ronde), elle est toujours alvéolée. La gaufre est composée de farine, de matières sucrantes, de matières grasses et d'œufs.

Gaufrette

La gaufrette est un biscuit de texture sèche et craquante, qui se présente sous des formes très variées (gaufrettes fourrées, cornets de glace, éventails...). Les ingrédients de la gaufrette sont la farine et les matières sucrantes.

« Goûter » et « Déjeuner »

Les « *goûters* » et « *déjeuners* » ont une texture friable, leur forme est souvent ronde ou carrée. Les ingrédients caractéristiques de ces produits sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses. Les « *goûters* » et « *déjeuners* » sont caractérisés par une teneur en sucres et en matières grasses relativement faible. Les « *goûters fourrés* » sont composés d'un sandwich de deux biscuits entourant un fourrage.



Langue de chat

De forme plate et oblongue, la langue de chat a une texture croustillante et fondante. Les bords de ce biscuit sont bruns et le centre plus clair. Les ingrédients de la langue de chat sont les matières sucrantes, les œufs, la farine et les matières grasses.

Macaron

Le macaron a une forme ronde, sa surface est lisse ou craquelée. Le macaron est fabriqué avec des amandes, des matières sucrantes et des blancs d'œufs. De la noix de coco ou des noisettes peuvent parfois être ajoutés à ce biscuit, il en est alors fait mention dans la dénomination de vente.

Palet

Le palet est un biscuit rond, épais et à la texture granuleuse. Les ingrédients qui le composent sont la farine, les matières grasses, les matières sucrantes et les œufs. Dans les palets bretons, la seule matière grasse autorisée est le beurre.

Palmier

Le palmier est un biscuit feuilleté, le plus souvent sucré, présentant la forme caractéristique d'un palmier.

Petit-beurre

Le petit-beurre a une forme bien caractéristique, carrée ou rectangulaire. Les bords ont une forme festonnée. Le petit-beurre est composé de farine, de matières sucrantes et de beurre. Le beurre est la seule matière grasse autorisée.

Sablé

Le sablé est un biscuit très friable, qui s'émiette facilement en petites particules. Les ingrédients du sablé sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses.

Tuile

La tuile a une forme ronde qui peut être plate ou incurvée. Elle a une texture fine et homogène. Elle est fabriquée avec des œufs, des matières sucrantes, de la farine, et des matières grasses. Les tuiles aux amandes sont décorées d'amandes.



B. Les gâteaux

Biscuit de Savoie

Le biscuit de Savoie est un gâteau très léger, dont les ingrédients caractéristiques sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.

Brownie

Le « *brownie* » est un gâteau au chocolat : dense, moelleux et fondant. Sa forme est généralement rectangulaire ou carrée. Le brownie contient souvent des inclusions telles que des pépites de chocolat, des fruits secs ou séchés (noix, noix de pécan, ...). Il est composé de chocolat ou de cacao, de matières sucrantes, d'œufs, de matières grasses et de farine.

Cake

Le cake a une pâte aérée et serrée. Il se présente sous différentes formes. Les ingrédients du cake sont la farine, les œufs et les matières grasses. Le cake peut être « *nature* », aux fruits, aux pépites de chocolat, ou encore salé. Les ingrédients caractéristiques du cake devront être mentionnés dans la dénomination de vente.

Choux

Cette pâtisserie soufflée est généralement présentée sous la forme d'une bouchée. Les choux peuvent être fourrés de crème pâtissière, de crème chantilly ou de glace. Ils sont utilisés dans de nombreuses autres spécialités : religieuses, éclairs, Paris-Brest, pièces montées... La pâte à choux est composée d'œufs, de farine, de matières grasses et éventuellement de matières sucrantes.

Financier

Petit gâteau souvent rectangulaire, moelleux et fondant. Le financier a une couleur « *lingot d'or* ». Il est composé de farine, d'œufs, de matières sucrantes et de poudre d'amandes.

Génoise

La génoise est un gâteau léger et moelleux, qui se présente sous des formes variées. Elle peut servir de support à différents gâteaux, garnis de crème au beurre, de confiture, de fruits... Les ingrédients de la génoise sont les œufs, la farine et les matières sucrantes.

Petits fours

Les petits fours sont des biscuits ou des pâtisseries de la taille d'une bouchée, composés à partir d'ingrédients très variés. Ils peuvent être salés ou sucrés



Tarte

La tarte est une pâtisserie ronde ou rectangulaire. Elle est composée d'un fond (pâte brisée, sucrée, sablée, feuilletée) et d'une garniture (fruits, crème pâtissière, frangipane ...). La pâte à tarte est composée de farine, de matières grasses et, éventuellement, d'œufs et de matières sucrantes.

Tartelette

La tartelette est une tarte de petite taille.

Viennoiserie

La viennoiserie comprend traditionnellement les croissants, les pains au lait, les pains aux raisins, les brioches, les pains au chocolat, c'est à dire les apprêts de pâte levée ou demi-feuilletée.