

LES GATEAUX FRANÇAIS



En France, on aime beaucoup les **éclair**s au chocolat ou au café : de la pâte à choux fourrée de crème pâtissière. Le dessus est glacé au fondant. Il existe depuis 1863 et doit son nom au fait qu'il se mange très vite, en une seule fois, en un éclair.



La **religieuse**, c'est très bon aussi : un gros chou fourré de crème pâtissière surmonté d'un autre petit chou, le tout glacé au fondant et décoré de crème au beurre. Ce gâteau ressemble à une religieuse. Le **mille-feuilles** est composé de minces couches de pâte feuilletée séparées par de la crème pâtissière.



Au dessus, il y a du fondant. Ce délice oriental a été ramené en France par les croisés. Le **Paris-Brest** : une délicieuse pâte à choux, bourrée de crème. Au dessus, il y a des amandes. En fait, c'est un pâtissier



dont la boutique se trouvait sur le parcours de la course cycliste Paris-Brest qui a eu l'idée de créer ces gâteaux en forme de roue de bicyclettes. Le **financier** : ce biscuit à



la poudre d'amandes ressemble à un lingot d'or. Il a été créé en 1888 en hommage, aux financiers de l'Ancien Régime. Le **baba au rhum** : il a été inventé par le roi de Pologne Stanislas Leszczynski exilé en Lorraine et qui trouvait le gâteau local trop sec,

alors, il l'a arrosé de rhum et comme il était un grand lecteur des Mille et une nuits, il l'appelé Ali Baba. Ali a disparu, reste baba. Quant à



l'opéra, la pâtissière Andrée Gavillon l'a créé en 1955, inspirée par son amour de la danse. Un biscuit imbibé d'une préparation à base de café, de crème au beurre au café aussi et d'une ganache au chocolat. Les petites feuilles d'or posées sur le glaçage brillent comme une danseuse étoile.

LES GATEAUX FRANÇAIS ; QUESTIONS

1 qu'est-ce que c'est qu'un éclair ?

2 depuis quand existe-t-il ?

3 d'où vient le nom d'éclair ?

4 qu'est-ce que c'est qu'une **religieuse**?

5 pourquoi l'appelle-t-on une religieuse ?

6 d'où vient le mille-feuilles ?

7 qu'est-ce qu'il y a dans un Paris-Brest ?

8 à part le gâteau, qu'est-ce que c'est le Paris-Brest ?

9 quelle est la forme du gâteau ?

10 pourquoi a-t-on créé le financier ? comment est ce gâteau ? à quoi ressemble-t-il ?

11 qui était Stanislas Leszczynski et où vivait-il ?

12 Stanislas Leszczynski goûte un gâteau local. Qu'en pense-t-il et que fait-il ?

13 d'où vient le nom de Baba au rhum ?

14 décris le gâteau qui s'appelle l'opéra!

15 pourquoi ce nom ?



les gâteaux français; glosor.eu; phrases ;

önska	désirer
fylla	fourrer
ovanmäte	dessus
gång	fois
hade	avait, avaient
mun	bouche
fyllningskräm	crème pâtissière
lägga på	surmonter
smörkräm	crème au beurre
pga	à cause de
spets, pigg	pointe
likna	ressembler à
visa, påpeka, tala om	indiquer
smal	mince
lager	couche
ovanpå	au dessus
läckerhet	délice
orientalisk, från östern	oriental
föra till, ta med sig	ramener
korsfarare	les croisés
korståg	croisade
läcker, utsökt	délicieux
mandel	amande
lopp, färdväg	parcours
tävling	course
hjul	roue
puder	poudre
guldtacka	lingot d'or
hyllning	hommage
finansiär, sponsor	financier
gamla styret	Ancien Régime
rom (sprit)	rhum
gå tillbaka till	remonter
kung	roi
torr	sec
vattna	arroser
eftersom	comme
läsare	lecteur
försvunnit	disparu
vad gäller, vad beträffar	quant à
ny, nyligen	récent
indränkt	imbibé
blandning av choklad och grädde	ganache
blad	feuille
guld	or
stjärndanserska	danseuse étoile
det är bättre att	mieux vaut
trots allt	malgré tout
avstå, hålla sig borta	s'abstenir
ung. kakdeg	pâte à chou
en form av liten bakelse fylld med t.ex. vaniljkräm	petit chou