

Le Goûter / Tae Beag *Kaffee und Kuchen*





Le thé est arrivé en France en 1636 et il était très populaire chez la aristocratie. Traditionnellement, il était servi dans les chambres royales. Il a été associé avec la Reine de France; Marie Antoinette. Pendant la rébellion contre l'Ancien Régime elle a dit " Qu'ils mangent de la brioche". Marie Antoinette a évidemment aimé des bonsbons.

Pendant le 19eme siècle c'est clair que les familles riches et l'élite en France ont servi le thé y compris des petits fours, des eclaires, des meringues et des petits gateaux. Aujourd'hui il y a plusieurs salons de thé a Paris ou il y a plusieurs variétés des thés et des gateaux parisiens.

Code vestimentaire

Les hommes devaient être en costume-cravate en général et les filles ont porté des chapeaux et des gants.

Le code vestimentaire n'était pas trop strict quand même.

Des macaroons et la pâtisserie est bien sur du thé!



Les Macarons



- Les macarons sont de petits biscuits en meringue dans beaucoup de saveurs.
- Même s'ils sont associés avec la France, ils sont originaires en Italie. Aujourd'hui, nous savons les macarons comme deux petits biscuits collés avec ganache, une idée de Pierre Destontaires.
- C'est le biscuit le plus populaire à Paris, disponible dans de nombreux couleurs, formes et tailles.
- Le nom 'Macaron' vient du mot 'Macaroni' ou 'Maccherone' en Italien, pâte fines.
- N'oubliez pas, c'est la macaron, et pas la mareroon!



Les Mont Blanc Macarons

- Macarons Français sont des petits d' meringue amande remplis avec une saveur de remplissage.
- Ils sont fabriqués à partir de d'oeufs blaancs amandecs en poudne en poudre en pounre super eh de sucre glacé.
- Il sont été créés lorsque Catherine de Mediev maire Roi Henry II en 1543, Catherine a été Italienne et appoeté sa boulangerie avec elle et introduit macarons.



La Tarte Bourdaloue

- Dans la Tarte Bourdaloue, il y a trois éléments: la pâte sablée, la crème d'amandes et les poires.
- Le pâte fait de la farine, du beurre, du sucre et les œufs.
- La crème d'amande fait de poudre d'amandes, du sucre, du beurre, des œufs et de la farine.
- Les poires sont pochées.
- Il est décoré avec du sucre glacé ou des amandes caramélisées.
- Il a été créé sur la Rue Bourdaloue à Paris le pâtissier célèbre Coquelin dans les années 1900. Il créa nombre de desserts est fait de poires pochée agrémentées d'une crème.





Pain au chocolat

- Le pain au chocolat est une pâtisserie faite avec de la levure, le beurre, le lait, le sucre et le chocolat au milieu servi chaud, vendu aux côtés des croissants dans les boulangeries françaises.
- Entré à Paris en 1770







Cáca Cáise Baileys



- *Is é an cáca cáise Baileys ceann de na milseóga is blaise sa domhan.*
- *Thainig R&A Bailey ar smaoineamh ur chun.*
- *Dá thraidisiun gaelach an driogaireacht agus feirmeoireacht deiriochta a cheangal le chéile.*
- *Tá an tóir ar an milseoga seo i láthair na huaire.*





Les Petite Meringues



Nom: Petite Meringues avec du crème et des fraises

Origine: France

Ingredients: Les blancs d'oeufs et sucre,

Crème et les fraises sont utilisées pour décorer,

Le sucre a glace rest saupoudré sur le dessus.

- La recette est apparue dans le livre de François Massialot en 1692.
- Le sucre est battu dans les blancs d'oeufs jusqu'à la formation des pics rigides apparaissent. C'est la de d'une bonne meringue.
- Meringues étaient traditionnellement en forme entre deux grandes cuillères. Meringues canalise une poche à douille a été présentée par Antonin Careme.

Différentes Saveurs: Chocolat, Grenade,

Citron, Le Beurre d'Arachide,

Fraise,

- Meringues faites à la maison sont lumineuses, aériennes et les sucreries. Meringues sont moelleux et doux avec un extérieur croustillant.



Les Madeleines:



- Les Madeleines sont des très petits gâteaux de Commercy et Liverdun – deux communes de la Région Lorraine, dans le nord-est de la France.
- Elles datent du 19ème siècle. Elles ont une forme coquille distinctif, et sont célèbre pour leur forme unique et texture mieulleux. La recette génoise est utilisée – les Madeleines ont un goût similaire mais sont plus légères qu'un gâteau éponge.
- Les ingrédients comprennent de la farine, du sucre, des œufs, du miel et du beurre. Les plateaux madeleines sont trouvés dans les magasins qui spécialisent dans l'équipement cuisine.
- Les madeleines sont des pâtisseries parfaites avec du thé ou du café pour finir un repas typiquement Français.





La Quiche:

- La Quiche Lorraine vient de la Région Lorraine dans le nord-est de la France.
- Au début elle a consisté seulement des œufs, du lait et du lardons mais plus tard du fromage a été ajouté.
- La Quiche est une croute pâtisserie ouverte, savoureuse remplie avec de la crème anglais savoureux et du fromage, de la viande ou des légumes.
- Peut-être servie froid ou chaude. La Quiche est la plupart de la cuisine française mais aussi tellement populaire dans des autres pays.



PALMIERS

- Palmiers ont été faits en France dans Languedoc – Roussillon.
- Il est fait avec pate feuilletée, beurre sucre et cannelle.
- Il a été fait au début au 20th siècle.





Éclairs Au Chocolat

- Un éclair au chocolat est une pâtisserie de forme oblongue faite avec choux pate rempli avec une crème et garni de glacage. La pate, qui est la meme pate utilisee profiteroles est engrangement canalaie dans use forme oblongue avec une sac a patisserie et cuire au four jusqu'a ce qu'il soit croustillian et creux a l'interieur. Une fois refroidi, puis la pate est rempli d'un vanille, café ou chocolat aromatise crème, crème fouette ou de crème chiboust puis glace avec glacage fondant.
- Autres produits contiennent pistache et rhum aromatise crème a saveur de fruits, garnitures ou marrons en puree. La cerise est parfois caramel, dans ce cas, le dessert peut etre appele un baton de Jacob/ Le mot vient de Francais eclair 'éclair', ainsi nomme parce qu'il est consommé rapidement.
- L'Éclair est nee au cours du XIXe siècle France, ou il a eté appele 'la douleur a la duchesse' ou ['petite duchesse' jusqu''a 1850. If lest un membre populaire de la famille de tarte servi partout dans le monde. Le mot est d'abord attestee a la fois en anglais et en francais dans les années 1860.



SacherTorte

Die Geschichte der Sachertorte beginnt mit dem Auftrag von Fürst Metternich im Jahr 1832 an seine Hofküche, ein besonderes dessert zu kreieren. Leider, oder in diesem Fall zum Glück war an diesem Abend der chefkoch krank und so musste der 16 –jährige Lehrling im zweiten jahr Franz Sacher (1816-1907) dem hohen Wunsch entsprechen und erfand die Grundform der Sachertorte. Der Kuchen besteht aus Schokoladen Zuckerguss und Aprikosenmarmeladen. Es hat eine Beinerboden und man isst der Kuchen mit Schlagsahne.



Le Goûter dans notre école





