

LE
PASTISSIER
FRANÇOIS

Où est enseigné la manière de faire
toute sorte de Pâtisserie, très-utile
à toutes personnes.

ENSEMBLE

*Le moyen d'apprêter les œufs pour les
jours maigres, & autres, en plus
de soixante façons.*

A PARIS,
Chez JEAN GAILLARD, rue
Saint Jacques, à la Diligence ;

M. DC. LIII.
Avec Privilège du Roy.

AU LECTEUR

Ayant appris que les Etrangers faisaient un accueil très favorable à certains Livres nouveaux, qui portent le nom de François joint à leurs titres, comme au jardinier François, & autres, quoy qu'ils en ayent en leurs langues quantité qui traitent de semblables sujets : j'ay creu qu'ils se porteraient avec beaucoup plus de chaleur à caresser ceux qui leur enseigneraient quelque doctrine, dont ils n'ont point de connaissance. C'est pourquoi je leur présente hardiment nostre *Pastissier François*, qui je peut dire estre des premiers de ce nombre, puis qu'il n'y a eu jusqu'à présent aucun Autheur qui leur ait donné la moindre instruction en cet art lequel, encore qu'il soit si fort utile aux sains, & necessaire aux malades, a esté jusqu'à présent tenu tellement secret par nos plus célèbres Pastissiers de Cour, & de Paris, qu'il se void plusieurs villes très-grandes, mesmes des Pays entiers en l'Europe où il ne s'y rencontre personne qui le puisse exercer ny qui l'entende. La lecture, & la pratique de ce Traicté remediera en sorte à ce défaut, qu'il n'y aura doresnavant villes, villages, chasteaux, ny maisons champêtres où on ne se puisse traiter très-delicieusement en toutes les saisons de l'année, tant en l'estat de santé, qu'en celuy de maladie : & puis asseurer qu'il ne contient aucune composition qui ne soit très-facile à préparer, & encore plus agréable au manger, à ceux qui auront les moyens, & le temps de s'y employer. ADIEU.

T A B L E
Générale des Matières contenues en ce Livre.

A.

Advis généraux touchant la Pâtisserie, les poids & mesures	
pour peser les estoffes,	pag. 18
Alouettes en pastes,	43
Aumeletes de diverses façons,	198

B.

Beignets de diverses façons,	150.182
Beurre raffiné,	142
Biscuit commun,	165
de cannelle,	169
de Carême	169
à la Reyne,	166
de Gamby,	169
de Piedmont,	166
de pistaches,	168
de sucre en neige,	169
Bisque aux œufs,	185
Bœuf en paste,	30

C.

Casse-Museaux,	157
Chausson de pommes & de poires,	100
Choux,	149
Civé aux œufs,	150
Crème de Pastissier,	12
plus fine,	14
de Caresme,	16

D.

Dariolles,	116
Désosser le poisson,	73
Dorures des Pastissiers,	11

E.

Episse douce des Pastissiers,	10
salée,	11
Eschaudez au beurre,	159
aux œufs,	162
au sel,	162

F.

Feuillantines,	106
Flamiches,	138
Flancs de plusieurs façons	109.112
Gâteau à la Dame Susanne,	129
aux amandes,	135
feuilleté,	137
au fromage,	131
sans fromage,	123
Milan,	134
molet,	131
verolé,	132

H.

Herbolade aux œufs,	187
Huile, & luy faire perdre le goust,	8

J.

Jambon en paste,	10.18
à la Basque	23
à la Turquie	24

L.

Lièvre & lapin en paste,	30
--------------------------	----

M.

Mace-pain,	171
Macarons,	174
Marmelade,	219

O.

Œufs de plus de soixante façons,	177
Oyseaux en Paste,	30

P.

Pain benit,	78
Pains de citron,	176
aux œufs,	117
Paste bize,	1
blanche,	2
fine,	4
feuilletée,	5
à l'huile,	8
de sucre,	9
Pasté de jambon,	20.28