

# Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....	1
1. La preface – das Vorwort .....	5
2. Das französische Weihnachtsfest .....	7
3. Der französische Weihnachtsabend .....	10
4. Die französische Weihnachtsküche .....	12
4.1 Die wichtigsten Backzutaten.....	14
4.2 Die wichtigsten Backformen .....	17
4.3 Die wichtigsten Küchenhelfer für Backwaren.....	19
4.4 Die wichtigsten Kochzutaten .....	21
4.5 Die wichtigsten Töpfe und Pfannen.....	23
4.6 Die wichtigsten Küchenhelfer .....	25
4.7 Die wichtigsten Weine .....	27
5. Der Aufbau eines typischen Weihnachtsmenüs .....	29
6. Apéritif .....	31
6.1 Kir Royal .....	33
6.2 Pastis .....	35
6.3 Lillet Spritz.....	37
6.4 Negroni.....	39
6.5 French 75.....	41
6.6 Champagner-Cocktail.....	43
6.7 Hugo .....	44
6.8 Cointreau Fizz.....	46

7. Vorspeisen - Entrées .....	47
7.1 Baguette .....	49
7.2 Fois Gras .....	51
7.3 Huîtres - Austern .....	53
7.4 Escargots des Bourgogne - Weinbergschnecken .....	55
7.5 Saumon fumé – Geräucherter Lachs.....	57
7.6 Soupe à l'Oignon Gratinée - Zwiebelsuppe.....	59
7.7 Velouté de Potiron – Cremige Kürbissuppe.....	61
8. Zwischengericht – Trou Normand.....	63
8.1 Calvados Sorbet .....	65
8.2 Melonensalat mit Minze .....	67
8.3 Geflügel-Pâté.....	69
9. Hauptgericht – Plat Principal .....	71
9.1 Chapon farci - Gefüllte Kapaune .....	73
9.2 Dinde aux marrons - Truthahn mit Maronen gefüllt .....	75
9.3 Caille rôtie - Gebratene Wachtel .....	77
9.4 Magret de canard aux cerises - Entenbrust mit Kirschen .....	79
9.5 Pouarde de Noël - Weihnachtshuhn .....	81
9.6 Gigot d'agneau - Lammkeule .....	83
9.7 Filet de bœuf en croûte - Rinderfilet im Teig.....	85
9.8 Coq au vin - Huhn in Rotweinsauce .....	87
9.9 Sole meunière - Seezunge nach Müllerinart.....	89
9.10 Rôti de veau aux champignons - Kalbsbraten mit Pilzen .....	91
9.11 Lapin à la moutarde - Kaninchen mit Senfsauce.....	93

9.12 Choucroute garnie - Sauerkraut mit verschiedenen Fleischsorten .....	95
9.13 Turducken - Gefüllte Pute, die mit Ente und Huhn gefüllt ist.....	97
10. Käseplatte – Plateau de fromages .....	99
10.1 Die wichtigsten Käsesorten.....	101
11. Nachspeise - Desserts .....	103
11.1 Bûche de Noël - Weihnachtsbaumstammkuchen.....	105
11.2 Galette des Rois - Königsgebäck .....	107
11.3 Marrons glacés – Gezuckerte Maronen.....	109
11.4 Macarons .....	111
11.5 Vin chaud - Glühwein .....	113
11.6 Mont Blanc .....	115
11.7 Éclair.....	117
11.8 Profiteroles au Chocolat .....	120
11.9 Tarte Tatin - Apfeltarte .....	122
11.10 Crème Brûlée .....	124
12. Digestif .....	126
13. Buchempfehlungen.....	128
Über den Autor .....	132
Impressum .....	134

»Weihnachten ist keine Jahreszeit. Es ist ein Gefühl.«

(Edna Ferber, amerikanische Schriftstellerin)

# 1. La preface – das Vorwort

Bonjour,

Herzlich willkommen zu »Vive la France: Köstliche französische Weihnachtsrezepte zum Kochen und Backen«. In diesem Buch entführe ich Sie auf eine kulinarische Reise durch die festliche Weihnachtszeit in Frankreich.

Die französische Küche ist berühmt für ihre Raffinesse, Aromen und vielfältigen Geschmacksrichtungen. Doch zu keiner anderen Zeit im Jahr erstrahlt die französische Gastronomie so festlich wie während der Weihnachtszeit. In diesem Buch haben wir eine Auswahl der schönsten, traditionellen und delikaten Rezepte zusammengetragen, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis der französischen Weihnachtsküche zu bieten.

Weihnachten ist in Frankreich ein Fest der Gemeinschaft und des Genusses. Die Familie versammelt sich um festlich gedeckte Tische, um die Freuden der Saison zu teilen. Von den herzhaften Speisen bis zu den süßen Versuchungen hat jede Region ihre eigenen einzigartigen Traditionen, die auf einem gemeinsamen Grundgedanken beruhen: die Freude am Feiern, das Miteinander und das Teilen von kulinarischen Köstlichkeiten.

In diesem Buch finden Sie eine vielfältige Auswahl an Rezepten, angefangen von den köstlichen Vorspeisen, über festliche Hauptgerichte bis hin zu unwiderstehlichen Desserts. Begleiten Sie uns auf diesem kulinarischen Abenteuer, während wir die Geheimnisse französischer Weihnachtsrezepte erkunden, die Sie inspirieren und Ihre Feierlichkeiten in ein wahres Fest der Sinne verwandeln werden.

Ich wünsche Ihnen wundervolle Momente beim Zubereiten dieser Rezepte, fröhliche Feiertage im Kreise Ihrer Lieben und Bon appétit!

Joyeux Noël!

Leachim Sachet



## 2. Das französische Weihnachtsfest

Das Weihnachtsfest in Frankreich ist eine bedeutende und festliche Zeit, die von Familie, Traditionen und gutem Essen geprägt ist. Obwohl es regionale Unterschiede gibt, gibt es einige gemeinsame Elemente, die das Weihnachtsfest in Frankreich ausmachen. Hier ist ein allgemeiner Ablauf des Weihnachtsfests in Frankreich:

- **Adventszeit:** Die Weihnachtsvorbereitungen beginnen in der Adventszeit, die vier Wochen vor Heiligabend beginnt. In dieser Zeit wird das Zuhause geschmückt, der Weihnachtsbaum aufgestellt und die ersten Plätzchen gebacken. Adventskalender und Adventskränze sind ebenfalls beliebt, um die Tage bis Weihnachten zu zählen.
- **Heiligabend (Le Réveillon):** Der 24. Dezember, der Heiligabend, ist in Frankreich ein wichtiger Tag. Die Familien kommen zusammen, um gemeinsam das Réveillon zu feiern, ein festliches Abendessen, das oft aus mehreren Gängen besteht. Übliche Speisen sind Meeresfrüchte, Austern, Gänseleberpastete (Foie gras), Truthahn oder Lamm. Das Abendessen wird mit feinen Weinen und Champagner begleitet.
- **Die Mitternachtmesse (La Messe de Minuit):** Nach dem Réveillon besuchen viele Familien die Mitternachtmesse in der Kirche. Die Messe ist oft mit Kerzenlicht, Gesang und einer festlichen Atmosphäre gefüllt.
- **Geschenke und Schuhe für den Nikolaus:** In einigen Teilen Frankreichs, insbesondere in Ostfrankreich, legen Kinder ihre Schuhe oder Stiefel am Vorabend des 6. Dezembers, dem Fest des Heiligen Nikolaus, vor die Tür oder den Kamin, in der Hoffnung, dass der »Saint-Nicolas« Geschenke darin hinterlässt.

💡 **Weihnachtsbaum:** Der Weihnachtsbaum ist in vielen französischen Haushalten ein wichtiger Bestandteil der Weihnachtsdekoration. Er wird mit Lichtern, Christbaumschmuck und oft auch mit echten Kerzen geschmückt.

💡 **Weihnachtsmorgen (Noël):** Am 25. Dezember, dem eigentlichen Weihnachtstag, gibt es ein weiteres festliches Mahl, bei dem die Familie zusammenkommt, um den Tag zu feiern. Es werden weitere Geschenke ausgetauscht, und das Festessen wird fortgesetzt.

💡 **Dreikönigstag (L'Épiphanie):** Der 6. Januar, der Dreikönigstag, ist in Frankreich ebenfalls ein wichtiger Tag. Es ist Tradition, eine Galette des Rois (Königskuchen) zu genießen, in der sich eine kleine Figur (die Fève) verbirgt. Derjenige, der die Figur in seinem Stück Kuchen findet, wird zum »König« oder zur »Königin« des Tages gekrönt.

Das Weihnachtsfest in Frankreich ist eine festliche Zeit, die von kulinarischen Köstlichkeiten, Traditionen und dem Zusammensein mit der Familie und Freunden geprägt ist. Es ist eine Zeit, um die französische Kultur und Gastfreundschaft zu erleben und die Freude der Weihnachtszeit in vollen Zügen zu genießen.

In Frankreich ist es der »Père Noël«, also der Weihnachtsmann, der traditionell die Geschenke bringt. Der Père Noël ähnelt dem Konzept des Santa Claus oder des Weihnachtsmanns in vielen anderen Ländern. Es ist üblich, dass er in der Nacht vom 24. auf den 25. Dezember Geschenke für Kinder bringt und diese unter den Weihnachtsbaum legt.

Es gibt jedoch auch regionale Unterschiede und Traditionen in Frankreich. In einigen Teilen des Landes, insbesondere in der östlichen

Region Elsass, ist der »Christkind« (Le Christkind) oder »Père Noël« (Weihnachtsmann) für das Bringen der Geschenke zuständig. In anderen Regionen kann auch der »Saint-Nicolas«, der Heilige Nikolaus, eine Rolle spielen.

Alles in allem ist der »Père Noël« jedoch die am weitesten verbreitete Figur, die in ganz Frankreich mit dem Verteilen von Geschenken in Verbindung gebracht wird, und er hat in den letzten Jahren an Popularität gewonnen, ähnlich wie in vielen anderen Ländern.

### 3. Der französische Weihnachtsabend

In Frankreich ist Weihnachten eine festliche Zeit des Jahres, in der Familien und Freunde zusammenkommen, um die Freude und das Miteinander zu feiern. Der Heiligabend, auch »Réveillon de Noël« genannt, ist einer der Höhepunkte dieser festlichen Saison. Traditionell beginnt der Weihnachtsabend mit einem köstlichen Abendessen, bei dem Familie und Freunde zusammenkommen, um die festliche Atmosphäre zu genießen.

Das Abendessen am Heiligabend ist ein wichtiger Teil der französischen Weihnachtsfeierlichkeiten. Es ist üblich, dass die Familie ein festliches Mahl zubereitet, das aus traditionellen Speisen besteht. Dazu gehören Gänsebraten, Entenbraten, Truthahn, Lachs, Austern und viele andere leckere Gerichte. Jede Region in Frankreich hat ihre eigenen kulinarischen Traditionen, und diese spiegeln sich oft im Weihnachtssessen wider.

Nach dem festlichen Abendessen ist es Zeit für den Höhepunkt des Abends: das Austauschen von Geschenken. Kinder sind besonders aufgeregt, ihre Geschenke zu öffnen, und freuen sich darauf, was der Weihnachtsmann für sie gebracht hat. In einigen Teilen Frankreichs, insbesondere in der Provence, ist es Brauch, dass die Kinder ihre Schuhe vor die Tür stellen, damit der »Père Noël« (Weihnachtsmann) sie mit Geschenken füllen kann.

Während des Abends ist es auch üblich, Weihnachtslieder zu singen und Musik zu hören. Beliebte Weihnachtslieder wie »Petit Papa Noël« und »Vive le Vent« werden oft gesungen, um die festliche Stimmung zu unterstreichen. In einigen Familien wird möglicherweise auch ein Weihnachtsspiel gespielt oder eine besondere Weihnachtsgeschichte vorgelesen.

Ein weiterer wichtiger Teil des Weihnachtsabends in Frankreich ist der Besuch der Mitternachtsmesse oder »La Messe de Minuit«. Viele Familien, insbesondere diejenigen mit religiöser Orientierung, besuchen die Kirche, um die Geburt Jesu Christi zu feiern. Die Mitternachtsmesse ist eine feierliche Veranstaltung, bei der Gläubige gemeinsam beten und singen, um die Bedeutung von Weihnachten zu reflektieren.

Die festliche Stimmung setzt sich auch am ersten Weihnachtstag fort, wenn Familien oft ein weiteres opulentes Mittagessen genießen. Reste vom Weihnachtsabendessen werden oft wiederverwendet und in verschiedenen köstlichen Gerichten verarbeitet. Es ist eine Zeit, um mit der Familie zu entspannen, Spiele zu spielen und die Weihnachtszeit zu genießen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass ein typischer Weihnachtsabend in Frankreich durch gemeinsame Mahlzeiten, Geschenkaustausch, Weihnachtslieder und den Besuch der Mitternachtsmesse geprägt ist. Die lokale Kultur und die regionalen Bräuche tragen zur Vielfalt und Einzigartigkeit dieser festlichen Zeit bei. Es ist eine Zeit der Freude, des Miteinanders und der Besinnung auf die Bedeutung von Weihnachten.

## 4. Die französische Weihnachtsküche

Die französische Weihnachtsküche ist eine wahrhafte kulinarische Reise durch die Festtagsfreuden. Mit ihren vielfältigen Geschmacksrichtungen, raffinierten Zubereitungen und traditionellen Gerichten ist sie ein Höhepunkt für Feinschmecker und Liebhaber guter Speisen.

In Frankreich ist Weihnachten ein festlicher Anlass, der von der Familie und von kulinarischer Opulenz geprägt ist. Die Vorbereitungen beginnen Wochen im Voraus. Die Luft ist erfüllt von den Düften des Backens von Lebkuchen, der Zubereitung von Gänseleberpastete und dem Duft von Glühwein, der durch die Straßen zieht.

Ein Symbol der Weihnachtsküche Frankreichs ist zweifelsohne Foie Gras. Diese delikate Gänse- oder Entenstopfleber wird oft als Vorspeise serviert, sei es in Form von Pasteten, Terrinen oder einfach pur. Kontrovers diskutiert, aber dennoch ein zentraler Bestandteil vieler festlicher Mahlzeiten.

Die Meeresfrüchte spielen besonders entlang der französischen Atlantikküste eine wichtige Rolle. Austern, Muscheln, Garnelen und Hummer sind festliche Köstlichkeiten, die oft als Vorspeisen genossen werden, begleitet von einem Hauch frischer Meeresbrise.

Traditionell stehen Geflügelgerichte im Mittelpunkt des Weihnachtssessens. Gans, Ente oder Truthahn, reichhaltig zubereitet und oft gefüllt, sind die Stars auf den festlich gedeckten Tischen. Begleitet von verschiedenen Beilagen wie Kartoffelgratin, Maronen und einer Vielzahl von Gemüsevariationen wird die Hauptspeise zu einem wahren Geschmackserlebnis.

Was wäre Weihnachten in Frankreich ohne die süßen Versuchungen? Bûche de Noël, eine Baumstamm-förmige Weihnachtstorte aus Biskuit und Buttercreme, ist ein unverzichtbarer Bestandteil des Weihnachtsdesserts. Die vielfältigen Macarons, das aromatische Gewürzbrot Pain d'épices und die beliebte Galette des Rois zum Dreikönigstag bereichern die Weihnachtstafel mit süßen Höhepunkten.

Die französische Weihnachtsküche ist ein Ausdruck von Gemeinschaft und Tradition, bei dem das Essen im Kreis der Familie zelebriert wird. Es ist eine Zeit des Genusses, des Zusammenseins und des Teilens von Freude, die den wahren Geist der Weihnachtszeit in sich trägt. Bon appétit et Joyeux Noël!

## 4.1 Die wichtigsten Backzutaten

In der französischen Backkunst werden verschiedene Zutaten verwendet, um die charakteristischen Aromen, Texturen und Geschmacksrichtungen zu erzeugen. Hier sind die zehn wichtigsten Zutaten, die in der französischen Backkunst häufig Verwendung finden:

- ❶ **Butter:** Butter ist ein unverzichtbarer Bestandteil vieler französischer Backwaren und verleiht ihnen einen reichen Geschmack und eine zarte Textur. In der französischen Backkunst wird oft hochwertige Butter verwendet, wie beispielsweise Beurre Charentes-Poitou oder Beurre d'Isigny.
- ❷ **Eier:** Eier sorgen für Bindung und Feuchtigkeit in Backwaren. Sie werden in verschiedenen Formen verwendet, wie zum Beispiel ganze Eier, Eigelb oder Eiweiß, je nach Rezept.
- ❸ **Zucker:** Zucker ist ein wesentlicher Bestandteil für Süßspeisen und verleiht den französischen Backwaren ihre angenehme Süße. Je nach Rezept wird feiner Zucker, Puderzucker oder auch brauner Zucker verwendet.
- ❹ **Hefe:** Hefe oder Sauerteig ist für die Lockerung und das Aufgehen von Teigen verantwortlich. In der französischen Backkunst wird oft frische Hefe oder Trockenhefe verwendet.
- ❺ **Vanille:** Vanille ist eine der beliebtesten Aromen in der französischen Backkunst und verleiht den Gebäcken einen köstlichen Duft und Geschmack. Häufig wird echte Vanille in Form von Vanilleextrakt oder Vanilleschoten verwendet.
- ❻ **Zitrone:** Zitronenschale oder Zitronensaft werden häufig verwendet, um den Geschmack von Gebäck aufzuhellen und eine frische Note hinzuzufügen.
- ❼ **Mandeln:** Mandeln sind in der französischen Backkunst sehr verbreitet und werden oft in Form von gemahlenen Mandeln, Mandelmehl oder Mandelblättchen verwendet. Sie verleihen

den Backwaren einen köstlichen nussigen Geschmack und eine angenehme Textur.

💡 **Schokolade:** Schokolade ist ein wichtiger Bestandteil vieler französischer Backwaren, sei es in Form von Schokoladenchips, Schokoladensplittern oder Schokoladenganache. Sie verleiht den Gebäcken einen intensiven Geschmack und eine verführerische Textur.

💡 **Früchte:** Frische Früchte wie Erdbeeren, Äpfel, Birnen, Himbeeren oder Pfirsiche werden oft in der französischen Backkunst verwendet, um den Gebäcken eine fruchtige Note zu verleihen. Sie können sowohl als Füllung, Belag oder Dekoration eingesetzt werden.

In einer Aufzählung der wichtigsten Backzutaten darf natürlich Mehl nicht fehlen. In der französischen Küche werden verschiedene Mehlsorten verwendet, um unterschiedliche Texturen und Geschmacksrichtungen in den Backwaren zu erzielen. Hier sind einige der wichtigsten Mehlsorten in der französischen Backkunst:

💡 **Weizenmehl (Farine de blé):** Weizenmehl ist die am häufigsten verwendete Mehlsorte in der französischen Backkunst. Es gibt verschiedene Typen von Weizenmehl, die sich in ihrem Proteingehalt und damit in ihrem Klebergehalt unterscheiden. Die am häufigsten verwendeten Typen sind:

- Type 55: Das meistverwendete Weizenmehl in Frankreich, ideal für Baguettes, Croissants und Brioche.
- Type 45: Fein gemahlenes Weizenmehl, perfekt für Kuchenteige, feine Pasteten und Gebäck.
- Type 65: Etwas höherer Klebergehalt als Type 55, gut geeignet für rustikale Brote und Gebäck.

- **Roggenmehl (Farine de seigle):** Roggenmehl ist eine weitere wichtige Mehlsorte in der französischen Backkunst, insbesondere in Regionen wie der Bretagne und dem Elsass. Es verleiht den Backwaren einen herzhaften Geschmack und eine dichte Textur.
- **Dinkelmehl (Farine d'épeautre):** Dinkelmehl wird aus einer alten Getreidesorte hergestellt und hat einen milden, nussigen Geschmack. Es wird oft in französischen Backwaren für eine etwas gesündere und rustikale Note verwendet.
- **Buchweizenmehl (Farine de sarrasin):** Buchweizenmehl ist glutenfrei und wird häufig für traditionelle bretonische Galettes oder Crêpes verwendet. Es hat einen herzhaften Geschmack und eine charakteristische dunkle Farbe.
- **Maisstärke (Maïzena):** Maisstärke wird in der französischen Backkunst oft als Bindemittel verwendet, um Cremes, Puddings und Füllungen zu verdicken. Es verleiht den Backwaren eine glatte und leichtere Konsistenz.

Diese Mehlsorten sind nur eine Auswahl der häufig verwendeten Mehlsorten in der französischen Backkunst. Je nach Rezept und regionaler Tradition können auch andere Mehlsorten wie Gerstenmehl, Kastanienmehl oder Hafermehl zum Einsatz kommen. Die Wahl des richtigen Mehls ist entscheidend für das Endergebnis der Backwaren und trägt maßgeblich zu ihrem Geschmack und ihrer Textur bei.

All diese Zutaten sind essenziell für die französische Backkunst und bilden die Grundlage für viele klassische und moderne französische Backwaren.

## 4.2 Die wichtigsten Backformen

In französischen Backstuben werden verschiedene Backformen verwendet, um eine Vielzahl von leckeren Backwaren herzustellen. Hier sind die zehn wichtigsten Backformen:

- ❶ **Tarteform:** Eine flache, runde Backform mit einem abnehmbaren Boden, die für die Zubereitung von Tartelettes, Quiches und Tartes verwendet wird.
- ❷ **Kuchenform:** Eine rechteckige oder runde Form mit hohen Seitenwänden, die für die Zubereitung von Kuchen wie Gâteaux und Kougelhopf verwendet wird.
- ❸ **Baguetteform:** Eine lange, schmale Form mit rillenförmigen Vertiefungen, die für die Herstellung von Baguettes verwendet wird.
- ❹ **Madeleineform:** Eine spezielle Backform mit Muschelformen, die für die Zubereitung von Madeleines, kleinen luftigen Kuchen, verwendet wird.
- ❺ **Gugelhupfform:** Eine runde Form mit einem hohen, gewellten Rand und einem zentralen Loch, die für die Zubereitung von Gugelhupf- und Kougelhopf-Kuchen verwendet wird.
- ❻ **Souffléform:** Eine runde, hohe Form mit glatten Seitenwänden, die für die Zubereitung von Soufflés verwendet wird.
- ❼ **Tarteletteform:** Kleine, runde oder rechteckige Formen mit abnehmbaren Böden, die für die Zubereitung von einzelnen Tartelettes oder Mini-Tartes verwendet werden.
- ❽ **Briocheform:** Eine hohe, runde Form mit einer zentralen Röhre, die für die Zubereitung von Brioche-Brot verwendet wird.
- ❾ **Charlotteform:** Eine runde oder rechteckige Form mit hohen Seitenwänden, die für die Zubereitung von Charlotte-Kuchen verwendet wird, die aus Schichten von Biskuit oder Löffelbiskuit und einer Füllung wie Früchten oder Creme bestehen.

- **Macaron-Backmatte:** Eine spezielle Silikonmatte mit kleinen Vertiefungen, die beim Backen von Macarons verwendet wird, um die typische runde Form der Gebäckstücke zu erhalten.

Diese Backformen sind nur eine Auswahl der vielen Formen, die in französischen Backstuben verwendet werden. Jede Form ist speziell für bestimmte Backwaren entwickelt und trägt dazu bei, dass die Gebäcke ihre charakteristische Form und Textur erhalten.

## 4.3 Die wichtigsten Küchenhelfer für Backwaren

In französischen Backstuben werden verschiedene Küchenhelfer verwendet, um Backwaren herzustellen und den Backprozess zu erleichtern. Hier sind zehn wichtige Küchenhelfer, die in französischen Backstuben häufig zum Einsatz kommen:

- 1. **Teigschaber (Maryse):** Der Teigschaber ist ein flexibles Werkzeug aus Silikon oder Gummi. Er wird verwendet, um Teig zu mischen, zu falten und von den Seiten der Schüssel zu kratzen.
- 2. **Nudelholz (Rouleau à pâtisserie):** Das Nudelholz wird verwendet, um Teig gleichmäßig auszurollen, ob es sich um Blätterteig, Mürbeteig oder Hefeteig handelt.
- 3. **Teigkarte (Corne à pâtisserie):** Die Teigkarte wird verwendet, um Teig von der Arbeitsfläche zu lösen und zu formen. Sie ist besonders nützlich bei klebrigen Teigen wie Brot- oder Pizzateig.
- 4. **Backformen (Moules à pâtisserie):** In französischen Backstuben werden verschiedene Backformen verwendet, wie z.B. Tortenformen, Kuchenformen, Baguetteformen oder Tarteförmchen. Sie helfen dabei, die gewünschte Form und Größe der Backwaren zu erreichen.
- 5. **Spritzbeutel (Poche à douille):** Spritzbeutel werden verwendet, um Cremes, Füllungen oder Teig in verschiedene Formen zu spritzen. Sie werden oft für das Verzieren von Gebäck, das Füllen von Eclairs oder das Spritzen von Makronen verwendet.
- 6. **Schneebesen (Fouet):** Der Schneebesen wird zum Schlagen von Eiern, Sahne oder anderen Flüssigkeiten verwendet. Er hilft dabei, Luft einzuarbeiten und eine glatte Konsistenz zu erreichen.

- 1 Backpinsel (**Pinceau**): Ein Backpinsel aus Natur- oder Silikonborsten wird verwendet, um Eigelb, Sirup oder Glasur auf Backwaren aufzutragen. Dadurch erhalten sie eine glänzende Oberfläche oder eine dekorative Farbe.
- 1 Backpapier (**Papier cuisson**): Backpapier wird verwendet, um Backbleche oder Formen auszulegen. Es verhindert, dass Teig oder Backwaren am Blech kleben und erleichtert das Entfernen der Backwaren.
- 1 Backgitter (**Grille à pâtisserie**): Ein Backgitter wird verwendet, um frisch gebackene Brote, Kuchen oder Kekse abzukühlen. Es ermöglicht eine gute Luftzirkulation, damit die Backwaren gleichmäßig abkühlen und nicht feucht werden.
- 1 Backthermometer (**Thermomètre de cuisson**): Ein Backthermometer wird verwendet, um die Innentemperatur von Backwaren wie Brot oder Kuchen zu messen. Es hilft dabei, den Garpunkt zu bestimmen und sicherzustellen, dass die Backwaren perfekt gebacken sind.
- 1 Balance de cuisine: Eine Küchenwaage, die zum Wiegen von Zutaten für die Zubereitung von Rezepten benötigt wird.

Diese Küchenhelfer sind nur eine Auswahl der wichtigsten Werkzeuge in französischen Backstuben. Je nach Art der Backwaren und individuellen Vorlieben können weitere spezielle Helferlein zum Einsatz kommen. Generell ist aber festzuhalten, dass diese Werkzeuge die absolute Basis darstellen und ohne sie ein sinnvolles Backergebnis nur schwer zu erzielen ist.