

CADEAU OFFERT · CARNET D'ATELIER N° 06 (SÉRIE 6 · CHOCOLAT & PÂTISSERIE)

Le Carnet du Chocolat, Tempérage, Ganaches & Grands Fondants

Courbes de cristallisation (Noir, Lait, Blanc), ratios d'émulsion des ganaches, secrets du cœur coulant et répertoire des 18 volumes de la Série VI (1 800 recettes)

I. Courbes de Tempérage & Ratios d'Or des Ganaches

PRÉPARATION / TECHNIQUE	TEMPÉRATURE / RATIO	TEMPS DE RÉFÉRENCE	SECRÉ DE TOUR DE MAIN
Chocolat Noir (64 % à 70 % cacao)	Fonte : 50–55 °C · Descente : 28–29 °C	Travail : 31–32 °C	Brillance miroir et cassant franc ; ne jamais dépasser 55 °C
Chocolat au Lait (35 % à 40 %)	Fonte : 45–48 °C · Descente : 27–28 °C	Travail : 29–30 °C	Plus riche en sucre et lait : chauffer au bain-marie doux
Chocolat Blanc & Dulcey	Fonte : 40–45 °C · Descente : 25–26 °C	Travail : 28–29 °C	Très sensible à la chaleur ; remuer constamment à la maryse
Ganache souple (Tarte au chocolat)	1 part chocolat noir 66 % + 1 part crème liquide	Émulsion en 3 fois à 40 °C	Finir avec 15 % de beurre pommade à 35 °C pour le soyeux
Mi-cuit / Cœur coulant individuel	Four préchauffé 200 °C	8 min exactes (ramequin 8 cm)	Chemiser au beurre et cacao pur (jamais de farine blanche)

Les Tours de Main de la Maison Beaulieu

- **La règle de l'émulsion en trois tiers :** Versez la crème chaude en trois fois sur le chocolat haché en frictionnant vivement le centre avec une maryse pour créer un noyau élastique et brillant.

- **Une pincée de fleur de sel** : Dans toute mousse, ganache ou gâteau au chocolat, une pointe de fleur de sel de Guérande révèle l'amertume noble du cacao.

II. Répertoire Complet des 18 Volumes de la Série « Chocolat » (1800 Recettes)

Chaque volume réunit **100 recettes complètes** autour d'un geste ou d'un sujet précis, disponibles en Ebook (9,90 €), en Broché (24,90 €), en Relié (34,90 €) et en Recueils thématiques dans 7 langues (FR, EN, DE, ES, IT, JA, ZH) :

VOLUME 136 · PÂTISSERIE CHOCOLAT EXPRESS

100 gâteaux au chocolat

fondants, moelleux, la France qui fond

VOLUME 137 · PÂTISSERIE CHOCOLAT EXPRESS

100 mousses et entremets

la légèreté française du chocolat

VOLUME 138 · PÂTISSERIE CHOCOLAT EXPRESS

100 tartes au chocolat

la pâtisserie française en robe brune

VOLUME 139 · PÂTISSERIE CHOCOLAT EXPRESS

100 cookies et biscuits

l'Amérique chocolatée à la française

VOLUME 140 · PÂTISSERIE CHOCOLAT EXPRESS

100 brownies et carrés

les États-Unis fudgy en France

VOLUME 141 · PÂTISSERIE CHOCOLAT EXPRESS

100 muffins et cupcakes

la gourmandise anglo-saxonne francisée

VOLUME 142 · PÂTISSERIE CHOCOLAT EXPRESS

100 soufflés au chocolat

l'art français de la légèreté intense

VOLUME 143 · PÂTISSERIE CHOCOLAT EXPRESS

100 macarons au chocolat

l'élégance parisienne croquante

VOLUME 144 · CONFISERIE MAISON

100 truffes et ganaches

l'art français du chocolat noble

VOLUME 145 · CONFISERIE MAISON

100 pralines et bonbons

la confiserie française retrouvée

VOLUME 146 · CONFISERIE MAISON

100 fudges et caramels

l'Angleterre sucrée à la française

VOLUME 147 · CONFISERIE MAISON

100 mendiants et rochers

les fruits secs épousent le chocolat

VOLUME 148 · CONFISERIE MAISON

100 chocolats fourrés

l'art du moulage et des intérieurs

VOLUME 149 · CHOCOLAT DU QUOTIDIEN

100 boissons chaudes au chocolat

le réconfort français liquide

VOLUME 150 · CHOCOLAT DU QUOTIDIEN

100 crèmes et desserts

la douceur française chocolatée

VOLUME 151 · CHOCOLAT DU QUOTIDIEN

100 glaces au chocolat

la fraîcheur française en robe brune

VOLUME 152 · CHOCOLAT DU QUOTIDIEN

100 chocolats de Pâques

la tradition française créative

III. Fiche d'Atelier Personnel (Notes & Essais à Imprimer)

Temps & Température constatés :

Variante / Accord choisi :

Rece

Note

de

tour

de

main
