

Le Carnet des Fromages Fondus, Soufflés, Gratins & Accords

Chimie du fondu sans trancher, secrets de la fondue, de l'aligot filant, des tartes au fromage et répertoire des 20 volumes de la Série V (2 000 recettes)

I. Les Grandes Familles de Fromages à Cuisiner & Leurs Alliances

PRÉPARATION / TECHNIQUE	TEMPÉRATURE / RATIO	TEMPS DE RÉFÉRENCE	SECRET DE TOUR DE MAIN
Pâtes pressées cuites (Comté, Beaufort, Gruyère)	Fonte longue et filante	Gratins, fondues, soufflés, gougères	Affinage 12 à 18 mois idéal en cuisine (plus vieux, le gras se sépare)
Pâtes pressées non cuites (Reblochon, Cantal, Saint-Nectaire)	Fonte onctueuse et crémeuse	Tartiflettes, truffades, tourtes	Gratter légèrement la croûte sans l'ôter pour garder le goût de cave
Tome fraîche de l'Aubrac	Élasticité unique au ruban	Aligot, truffade auvergnate	Incorporer hors du feu en soulevant énergiquement à la spatule en bois
Pâtes persillées (Roquefort, Bleu d'Auvergne, Fourme)	Puissance aromatique, liaison courte	Sauces pour viandes, quiches, feuilletés	Adoucir avec crème double, poire rôtie ou noix du Périgord
Chèvres & Brebis (Crottin, Sainte-Maure, Ossau-Iraty)	Tenue franche au four	Rôtis sur pain au miel, bricks, tartes	Badigeonner d'un filet d'huile d'olive avant passage sous le gril

Les Tours de Main de la Maison Beaulieu

- **Pourquoi une sauce au fromage tranche-t-elle ?** Au-delà de 75 °C, les protéines caséiques coagulent et expulsent la matière grasse. Ajoutez toujours le fromage râpé hors du feu, avec une pointe d'acidité (vin blanc sec ou goutte de citron) ou 1 c. à café de fécule.

- **Accords d'or** : 90 % des grands fromages s'accordent mieux avec un vin blanc sec minéral ou un vin jaune qu'avec un vin rouge tannique.

II. Répertoire Complet des 20 Volumes de la Série « Fromage » (2000 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 116 · FROMAGES FRAIS DU QUOTIDIEN

100 recettes au fromage blanc

la fraîcheur française redécouverte

VOLUME 117 · FROMAGES FRAIS DU QUOTIDIEN

100 plats à la ricotta

l'Italie crémeuse adoptée par la France

VOLUME 118 · FROMAGES FRAIS DU QUOTIDIEN

100 créations à la mozzarella

l'art du filant à la française

VOLUME 119 · FROMAGES FRAIS DU QUOTIDIEN

100 spécialités au cottage cheese

l'Angleterre fraîche en France

VOLUME 120 · FROMAGES FRAIS DU QUOTIDIEN

100 desserts aux fromages frais

la pâtisserie française allégée

VOLUME 121 · FROMAGES NOBLES DE FRANCE

100 recettes au camembert

l'emblème normand en cent façons

VOLUME 122 · FROMAGES NOBLES DE FRANCE

100 plats au brie

la délicatesse francilienne révélée

VOLUME 123 · FROMAGES NOBLES DE FRANCE

100 créations au roquefort

le roi des bleus en majesté

VOLUME 124 · FROMAGES NOBLES DE FRANCE

100 spécialités au chèvre

la France bucolique dans l'assiette

VOLUME 125 · FROMAGES NOBLES DE FRANCE

100 gratins aux fromages

l'art français du doré parfait

VOLUME 126 · FROMAGES DE CARACTÈRE

100 recettes au gruyère

la Suisse adoptée par la France

VOLUME 127 · FROMAGES DE CARACTÈRE

100 plats au parmesan

l'Italie râpée à la française

VOLUME 128 · FROMAGES DE CARACTÈRE

100 créations au cheddar

l'Angleterre fondue en France

VOLUME 129 · FROMAGES DE CARACTÈRE

100 spécialités au comté

l'AOP jurassienne en vedette

VOLUME 130 · FROMAGES DE CARACTÈRE

100 fondues et raclettes

la convivialité alpine chez vous

VOLUME 131 · FROMAGES D'ART DE VIVRE

100 plateaux de fromages

composer comme un maître fromager

VOLUME 132 · FROMAGES D'ART DE VIVRE

100 quiches aux fromages

la Lorraine déclinée à l'infini

VOLUME 133 · FROMAGES D'ART DE VIVRE

100 soufflés au fromage

la légèreté française qui impressionne

VOLUME 134 · FROMAGES D'ART DE VIVRE

100 sauces au fromage

l'onctuosité française maîtrisée

VOLUME 135 · FROMAGES D'ART DE VIVRE

100 apéritifs au fromage

la convivialité française en bouchées

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

Temps & Température constatés :

Variante / Accord choisi :

Rece

Note

de

tour

de

main
