

Le Carnet des Pâtes Fraîches, Gratins & Émulsions

Ratios farine/œufs, règle d'or de l'eau d'amidon (Mantecatura), barème des gratins dorés et répertoire complet des 28 volumes de la Série II (2 800 recettes)

I. Les Ratios & Temps d'Or de la Pâte et des Émulsions

PRÉPARATION / TECHNIQUE	TEMPÉRATURE / RATIO	TEMPS DE RÉFÉRENCE	SECRET DE TOUR DE MAIN
Pâte fraîche aux œufs (base)	100 g farine Too + 1 œuf entier (55 g)	Repos 45 min	Pétrir 10 min jusqu'à souplesse de lobe d'oreille
Pâte riche (Tagliolini / Ravioli)	100 g farine Too + 3 jaunes + 10 g huile	Repos 1 h au frais	Texture soyeuse, tenue irréprochable à la cuisson
Gnocchi de pomme de terre	1 kg chair farineuse (Bintje) + 220 g farine	Cuisson 90 s (remontée)	Cuire les pommes de terre en robe des champs au four sur gros sel
Émulsion à l'eau de cuisson	1 louche d'eau amidonnée / 2 pers.	1 min à feu vif	Terminer la cuisson des pâtes 2 min avant dans la poêle de sauce
Béchamel pour gratin de macaronis	50 g beurre + 50 g farine + 750 ml lait	Cuisson 8 min	Infuser muscade râpée et oignon piqué de clou de girofle
Gratin dauphinois / macaronis	Four 180 °C + finition gril 220 °C	35 min	Frotter le plat en terre à l'ail frais avant de beurrer généreusement

Les Tours de Main de la Maison Beaulieu

- La loi du 1 / 10 / 100 : 100 g de pâtes, 10 g de gros sel marin, 1 litre d'eau bouillante. Ajoutez le sel dès l'ébullition.
- Zéro huile dans l'eau : L'huile flotte puis enrobe les pâtes à l'égouttage, empêchant la sauce d'adhérer.

- **La liaison finale hors du feu** : Le beurre froid ou le parmesan râpé s'incorpore toujours hors du feu en faisant sauter la poêle pour créer une crème brillante sans trancher.

II. Répertoire Complet des 28 Volumes de la Série « Pâtes » (2800 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 26 · PÂTES LONGUES EXPRESS

100 spaghettis à la française

carbonara, bolognaise et créations hexagonales

VOLUME 27 · PÂTES LONGUES EXPRESS

100 linguines aux fruits de mer

la côte française dans votre assiette

VOLUME 28 · PÂTES LONGUES EXPRESS

100 tagliatelles créatives

quand la France s'approprie l'Italie

VOLUME 29 · PÂTES LONGUES EXPRESS

100 fettuccines aux sauces françaises

l'onctuosité à la française

VOLUME 30 · PÂTES LONGUES EXPRESS

100 capellini délicats

finesse italienne, raffinement français

VOLUME 31 · PÂTES LONGUES EXPRESS

100 pappardelles généreuses

les larges qui changent tout

VOLUME 32 · PÂTES LONGUES EXPRESS

100 cheveux d'ange raffinés

élégance et rapidité

VOLUME 34 · PÂTES COURTES FAMILIALES

100 pennes express

la pasta family française en 15 minutes

VOLUME 35 · PÂTES COURTES FAMILIALES

100 fusilli spiralés

les pâtes qui accrochent toutes les sauces

VOLUME 36 · PÂTES COURTES FAMILIALES

100 rigatoni généreux

les gros tubes qui nourrissent bien

VOLUME 37 · PÂTES COURTES FAMILIALES

100 farfalle papillons

la beauté dans l'assiette

VOLUME 38 · PÂTES COURTES FAMILIALES

100 conchiglie coquillages

quand la forme rencontre la fonction: Farcies, en salade, en sauce... les coquillages qui régulent

VOLUME 39 · PÂTES COURTES FAMILIALES

100 macaroni français

le tube qui traverse les générations

VOLUME 40 · PÂTES COURTES FAMILIALES

100 orecchiette oreilles

les Pouilles rencontrent la Provence

VOLUME 41 · PÂTES COURTES FAMILIALES

100 radiatori créatifs

les pâtes modernes aux saveurs d'antan

VOLUME 43 · PÂTES FARCIES MAISON

100 tortellinis créatifs

l'Émilie-Romagne inspirée par la France

VOLUME 44 · PÂTES FARCIES MAISON

100 agnolotti du Piémont français

la délicatesse transalpine

VOLUME 45 · PÂTES FARCIES MAISON

100 cappelletti festifs

les petits chapeaux de la fête

VOLUME 46 · PÂTES FARCIES MAISON

100 cannellonis farcis

les tubes qui font sensation

VOLUME 47 · PÂTES FARCIES MAISON

100 lasagnes françaises

l'Italie stratifiée à notre façon

VOLUME 48 · SPÉCIALITÉS PÂTES

100 pâtes fraîches maison

faites-les vous-même sans machine

VOLUME 49 · SPÉCIALITÉS PÂTES

100 gnocchis et quenelles

l'art français de la pâte moelleuse

VOLUME 50 · SPÉCIALITÉS PÂTES

100 sauces pour pâtes

l'arsenal français pour sublimer

VOLUME 51 · SPÉCIALITÉS PÂTES

100 gratins de pâtes

le réconfort français au four

VOLUME 52 · SPÉCIALITÉS PÂTES

100 salades de pâtes

fraîcheur et créativité française

VOLUME 53 · SPÉCIALITÉS PÂTES

100 soupes de pâtes

minestrone français et bouillons réconfortants

VOLUME 54 · SPÉCIALITÉS PÂTES

100 pâtes au four

timbales, gratins et surprises dorées

VOLUME 55 · SPÉCIALITÉS PÂTES

100 pâtes sans gluten

la liberté retrouvée, le goût préservé

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

Temps & Température constatés :

Variante / Accord choisi :

Rece

Note

de

tour

de

main
