LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 chaussons et petits feuilletés

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-chaussons-et-petits-feuilletes**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

La Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

1. Notre Vision
2. Une Structure Éditoriale Cohérente

L'Art de la Boulangerie et de la Viennoiserie Française

1. Introduction : Le Pain comme Fondement de la Civilisation Française
2. Partie I : La Science du Pain et le Cadre Législatif
3. 1.1 La Trinité des Ingrédients : Farine, Eau, Sel
4. 1.2 La Fermentation : Le Cœur Vivant du Pain
5. 1.3 Le Décret de 1993 : La Renaissance du Pain de Tradition
6. Partie II : La Baguette, Icône Nationale et Mythes Historiques
7. 2.1 La Baguette : Chiffres et Standards
8. 2.2 Archéologie d'un Mythe : Les Origines Controversées
9. Partie III : Tour de France des Pains Régionaux - Une Géographie Gourmande
10. 3.1 Le Nord et l'Est : Terres de Caractère et de Céréales
11. 3.2 L'Ouest : L'Appel du Large et du Beurre
12. 3.3 Le Sud-Est : L'Empire de l'Huile d'Olive et du Blé Dur
13. 3.4 Le Sud-Ouest : Terroir de Formes Tourmentées
14. 3.5 Autres Trésors Régionaux
15. Partie IV : La Viennoiserie - Entre Boulangerie et Pâtisserie
16. 4.1 Le Croissant et le Pain au Chocolat : L'Héritage Autrichien Sublimé
17. 4.2 La Technique du Feuilletage
18. Partie V : Tour de France des Douceurs Régionales
19. 5.1 La Bretagne : Le Kouign-Amann de Douarnenez
20. 5.2 L'Alsace : Le Royaume du Kougelhopf
21. 5.3 Rhône-Alpes : Pralines Roses et Fleur d'Oranger
22. 5.4 La Provence : L'Huile Sacrée
23. 5.5 Le Nord : Le Gâteau Battu
24. 5.6 Autres Curiosités
25. Conclusion : Un Patrimoine Vivant et Protégé

Introduction

1. Outils Indispensables et Bases de Pâtisserie
2. Le Matériel de Base
3. La Maîtrise des Pâtes
4. La Dorure : Le Secret d'un Aspect Impeccable
5. Température et Temps de Cuisson

1 CHAUSSONS SUCRÉS TRADITIONNELS

1. Chaussons aux pommes classiques de grand-mère
2. Chaussons aux poires et cannelle de normandie
3. Chaussons aux abricots et amandes de provence
4. Chaussons aux cerises noires du périgord
5. Chaussons aux prunes et miel de lavande
6. Chaussons aux figues fraîches et chèvre
7. Chaussons aux framboises et crème pâtissière
8. Chaussons aux fraises des bois et basilic
9. Chaussons aux pêches et verveine citronnée
10. Chaussons aux rhubarbe et gingembre confit
11. Chaussons aux myrtilles sauvages des vosges
12. Chaussons aux mirabelles de lorraine
13. Chaussons aux coings et épices douces
14. Chaussons aux châtaignes et rhum arrangé
15. Chaussons aux noix et miel de tilleul

2 FEUILLETÉS SALÉS APÉRITIFS

1. Feuilletés au roquefort et noix du périgord
2. Palmiers au parmesan et herbes de provence
3. Allumettes au gruyère et graines de pavot
4. Feuilletés aux anchois et tapenade d'olives
5. Spirales au saumon fumé et aneth frais
6. Bouchées à la reine miniatures aux champignons
7. Feuilletés au jambon de bayonne et comté
8. Torsades au chorizo et poivrons rouges
9. Mini-croissants au brie et figues fraîches
10. Feuilletés aux escargots de bourgogne
11. Palmiers salés au pesto et tomates séchées
12. Allumettes aux lardons et reblochon
13. Feuilletés aux rillettes du mans
14. Spirales au boudin noir et pommes
15. Bouchées au foie gras et confit d'oignons

3 CHAUSSONS SALÉS RÉGIONAUX

1. Chaussons à la brandade de morue provençale
2. Chaussons au confit de canard du périgord
3. Chaussons aux escargots de bourgogne
4. Chaussons au munster et cumin d'alsace
5. Chaussons aux moules de bouchot normandes
6. Chaussons à la ratatouille niçoise
7. Chaussons au cassoulet de castelnaudary
8. Chaussons aux andouilles de guémené
9. Chaussons au pot-au-feu de légumes
10. Chaussons à la choucroute alsacienne
11. Chaussons aux sardines de st-guénolé
12. Chaussons au coq au vin de bourgogne
13. Chaussons à la bouillabaisse marseillaise
14. Chaussons aux tripes à la mode de caen
15. Chaussons au bœuf bourguignon

4 PETITS FEUILLETÉS CRÉATIFS

1. Feuilletés en forme de papillon aux épinards
2. Roses feuilletées aux courgettes et chèvre
3. Éventails feuilletés aux poireaux et lardons
4. Tresses feuilletées au saumon et épinards
5. Escargots feuilletés à la tapenade verte
6. Soleils feuilletés aux tomates et basilic
7. Croissants de lune aux champignons paris
8. Étoiles feuilletées au brie et cranberries
9. Cœurs feuilletés à la ricotta et herbes
10. Losanges feuilletés aux asperges vertes
11. Triangles feuilletés au thon et câpres
12. Rectangles feuilletés aux artichauts violets
13. Ronds feuilletés aux œufs de caille
14. Carrés feuilletés aux légumes confits
15. Hexagones feuilletés au chèvre et miel

5 CHAUSSONS EXOTIQUES FUSION

1. Chaussons au curry de poulet des îles
2. Chaussons aux crevettes à la créole
3. Chaussons au colombo d'agneau antillais
4. Chaussons aux bananes plantain flambées
5. Chaussons au porc au caramel vietnamien
6. Chaussons aux légumes tandoori indien
7. Chaussons au bœuf sauce satay malaisienne
8. Chaussons aux gambas à l'ail et gingembre
9. Chaussons au canard laqué pékinois
10. Chaussons aux légumes sautés thaï
11. Chaussons au poisson cru tahitien
12. Chaussons aux mangues et piment doux
13. Chaussons au riz cantonnais revisité
14. Chaussons aux noix de coco râpée
15. Chaussons aux fruits exotiques confits

6 FEUILLETÉS FESTIFS ET OCCASIONS

1. Feuilletés en sapin de noël aux épinards
2. Couronne feuilletée de l'épiphanie salée
3. Œufs feuilletés de pâques aux herbes
4. Cœurs feuilletés de st-valentin au saumon
5. Citrouilles feuilletées d'halloween orange
6. Étoiles feuilletées du nouvel an dorées
7. Fleurs feuilletées de printemps colorées
8. Soleils feuilletés d'été aux légumes
9. Feuilles feuilletées d'automne aux châtaignes
10. Flocons feuilletés d'hiver au comté
11. Feuilletés communion blancs immaculés
12. Feuilletés baptême bleus et roses
13. Feuilletés mariage dorés à l'or fin
14. Feuilletés anniversaire multicolores
15. Feuilletés fête des mères en bouquet

7 TECHNIQUES AVANCÉES ET CRÉATIONS D'EXCEPTION

1. Feuilletage inversé aux trois fromages
2. Pâte feuilletée express à l'huile d'olive
3. Feuilletés mille-feuilles aux légumes
4. Chaussons en pâte brisée feuilletée
5. Feuilletés sans beurre version végétalienne
6. Chaussons géants pour partager en famille
7. Mini-feuilletés cocktail une bouchée
8. Feuilletés sucrés-salés innovation
9. Chaussons sans gluten à la farine de riz
10. Feuilletés de chef aux truffes noires

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une Structure Éditoriale Cohérente

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est organisée en quatre grandes catégories complémentaires qui, ensemble, offrent une cartographie complète de notre patrimoine culinaire :

Un Ouvrage Accessible à Tous

Malgré son caractère encyclopédique et l'exhaustivité de son approche, cette collection a été conçue pour être accessible et pratique :

Une Collection en Évolution

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est un projet vivant, conçu pour s'enrichir au fil du temps. De nouveaux volumes viendront compléter les premiers, explorant d'autres facettes de notre patrimoine culinaire. Nous invitons d'ailleurs nos lecteurs à contribuer à cette œuvre collective en partageant leurs recettes familiales, leurs découvertes régionales ou leurs réinterprétations créatives.

Car c'est bien là l'essence de ce projet : créer une œuvre collaborative qui, tout en s’inspirant et finalement préservant le passé, participe activement à la vitalité présente et future d’un patrimoine gastronomique élargi. Nous ne sommes pas simples archivistes d'une tradition figée, mais bien des créateurs, acteurs d'une transmission vivante et créative.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Introduction : Le Pain comme Fondement de la Civilisation Française

En France, le pain transcende sa fonction primaire de subsistance pour s'élever au rang de symbole culturel, politique et social absolu. Il ne s'agit pas simplement d'un mélange de farine et d'eau, mais d'une institution qui structure le repas, rythme la journée et définit l'identité nationale. Depuis les émeutes de subsistance de l'Ancien Régime jusqu'à la reconnaissance de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2022, l'histoire de France s'écrit en filigrane de celle de sa boulangerie. Ce rapport se propose de dresser un panorama exhaustif de cet univers, en explorant non seulement les produits emblématiques qui garnissent les étals des 33 000 boulangeries de l'Hexagone, mais aussi les mécanismes invisibles — biochimiques, législatifs et historiques — qui sous-tendent leur existence.

Nous analyserons d'abord les fondements techniques de la panification française, encadrés par une législation unique au monde qui protège l'artisanat face à l'industrialisation. Nous déconstruirons ensuite le mythe de la baguette et ses multiples origines supposées, avant d'entreprendre un voyage minutieux à travers les régions pour découvrir des pains de caractère, nés de la géographie et de la nécessité. Enfin, nous plongerons dans l'univers de la viennoiserie, cette passerelle sucrée entre le fournil et la pâtisserie, où la maîtrise du feuilletage et la richesse des terroirs laitiers donnent naissance à des chefs-d'œuvre de gourmandise.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Partie I : La Science du Pain et le Cadre Législatif

La réputation mondiale de la boulangerie française repose sur une alchimie précise entre des ingrédients de choix et un savoir-faire codifié. Contrairement à une idée reçue, la simplicité apparente du pain cache une complexité technique redoutable.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

1.1 La Trinité des Ingrédients : Farine, Eau, Sel

La qualité finale du pain dépend intrinsèquement de la sélection rigoureuse de ses composants de base. Chaque ingrédient joue un rôle fonctionnel et organoleptique précis.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

1.2 La Fermentation : Le Cœur Vivant du Pain

C'est dans la fermentation que réside l'âme du pain français. Deux agents principaux sont à l'œuvre, définissant deux écoles de goût et de texture.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 chaussons et petits feuilletés » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-chaussons-et-petits-feuilletes**.