LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 créations à la mozzarella

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-creations-a-la-mozzarella**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

La Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

1. Notre Vision
2. Une Structure Éditoriale Cohérente

La Dynamique Physico-Chimique et l'Anthropologie Culinaire du Fromage

1. I. Introduction : L'Intersection de la Biologie, de la Chimie et de la Gastronomie
2. II. La Matrice Structurelle : Caséine, Calcium et la Physique de la Coagulation
3. 1. La Micelle de Caséine et les Ponts de Phosphate de Calcium
4. 2. Le Rôle de la Graisse et de l'Humidité
5. 3. pH et Hystérésis de la Fonte
6. III. Thermodynamique de la Fonte : Transitions de Phase en Cuisine
7. 1. Les Étapes de la Transformation Thermique
8. 2. Viscoélasticité et Étirement (L'Effet "Pizza")
9. 3. Fluidité vs Rétention de Forme
10. IV. La Chimie de la Saveur et de la Couleur : Cinétique de Maillard et Oxydation des Lipides
11. 1. La Réaction de Maillard dans le Fromage
12. 2. Dynamique du Bullage (Blistering)
13. 3. Oxydation des Lipides et Libération des Saveurs
14. V. Rhéologie des Émulsions : Sauces, Fondues et Techniques Modernistes
15. 1. Le Système d'Émulsion Traditionnel (Roux et Amidon)
16. 2. Le Système d'Émulsion Moderniste (Sels de Fonte)
17. 3. Stabilisateurs Hydrocolloïdes
18. VI. Les Fromages Non Fondants : Physique de la Friture et de la Grillade
19. 1. Fromages Coagulés par Acide-Chaleur
20. 2. La Structure Repliée du Halloumi
21. 3. Fromages de Petit-Lait
22. VII. Aération et Expansion : Soufflés, Puffs et Pains
23. 1. Le Soufflé au Fromage
24. 2. Pão de Queijo (Pain au Fromage Brésilien)
25. 3. Banitsa et Börek (L'Approche en Couches)
26. VIII. Le Paradigme de la Pizza : Une Étude de Cas sur la Fonctionnalité
27. 1. Mozzarella à Faible Humidité et Partiellement Écrémée (LMPS)
28. 2. L'Équilibre Maillard/Bullage

29. IX. Études de Cas Culinaires Mondiales : Des Alpes à l'Himalaya
30. 1. La Ceinture Alpine : Fondue, Raclette, Aligot
31. 2. La Tradition Méditerranéenne de Friture
32. 3. La Frontière Asiatique du Fromage
33. X. Dépannage Technique : Modes de Défaillance et Récupération
34. 1. Rupture / Exsudation (Oiling Off)
35. 2. Granulosité / Texture Farineuse
36. 3. Filage Excessif / Agglutination
37. XI. Conclusion : L'Ingrédient de l'Alchimiste

Introduction

1. Organisation du Livre
2. Conseils et Ustensiles

1 Salades et Entrées Fraîches

1. Salade caprese française aux tomates de nos régions
2. Carpaccio de courgettes à la mozzarella di bufala
3. Tartare de tomates anciennes et mozzarella burrata
4. Salade de pêches grillées à la mozzarella et basilic
5. Millefeuille d'aubergines grillées à la mozzarella
6. Verrines de mozzarella aux légumes du soleil
7. Salade tiède de haricots verts à la mozzarella fondante
8. Carpaccio de betteraves multicolores à la mozzarella
9. Terrine végétale à la mozzarella et herbes de Provence
10. Roulés de jambon de Bayonne à la mozzarella fraîche
11. Billes de mozzarella panées aux herbes françaises
12. Salade de roquette aux figues et mozzarella di bufala
13. Tartines estivales à la mozzarella et légumes croquants
14. Velouté froid de courgettes à la mozzarella liquide
15. Bruschettas provençales à la mozzarella fondante

2 Pizzas et Pâtes Françaises

1. Pizza française aux trois fromages et mozzarella filante
2. Tarte flambée alsacienne revisitée à la mozzarella
3. Pissaladière niçoise à la mozzarella et anchois
4. Pizza blanche aux champignons français et mozzarella
5. Galette bretonne complète à la mozzarella filante
6. Spaghettis à la française, mozzarella et tomates confites
7. Lasagnes aux légumes du potager et mozzarella
8. Cannellonis ricotta-épinards gratinés à la mozzarella
9. Gnocchis de pommes de terre sauce mozzarella
10. Farfalles aux courgettes et mozzarella crémeuse
11. Risotto aux champignons de Paris et mozzarella
12. Quiche lorraine revisitée à la mozzarella
13. Tarte fine aux tomates cerises et mozzarella di bufala
14. Feuilletés apéritifs à la mozzarella et jambon français
15. Chaussons provençaux à la mozzarella et ratatouille

3 Gratins et Plats au Four

1. Gratin dauphinois à la mozzarella filante
2. Gratin d'aubergines à la mozzarella et basilic
3. Tian provençal gratiné à la mozzarella
4. Gratin de courgettes à la mozzarella et menthe
5. Clafoutis salé aux tomates cerises et mozzarella
6. Flan de brocolis à la mozzarella et noix
7. Gratin de chou-fleur à la mozzarella dorée
8. Timbale d'épinards à la mozzarella fraîche
9. Parmentier de légumes à la mozzarella filante
10. Gratin de fenouil à la mozzarella et parmesan
11. Courge farcie à la mozzarella et herbes de Provence
12. Tomates farcies à la mozzarella et quinoa français
13. Aubergines gratinées façon moussaka à la mozzarella
14. Gratin de macaronis à la mozzarella crémeuse
15. Papillotes de légumes à la mozzarella fondante

4 Soupes et Veloutés Crémeux

1. Velouté de tomates à la mozzarella liquide
2. Soupe à l'oignon gratinée à la mozzarella
3. Potage de potimarron à la mozzarella fondante
4. Velouté de poireaux à la mozzarella et ciboulette
5. Soupe de légumes verts à la mozzarella fraîche
6. Bisque de courgettes à la mozzarella di bufala
7. Potage de champignons à la mozzarella crémeuse
8. Velouté de brocolis à la mozzarella et amandes
9. Soupe de butternut à la mozzarella et sauge
10. Consommé de légumes aux billes de mozzarella

5 Fondues et Plats Conviviaux

1. Fondue savoyarde revisitée à la mozzarella
2. Fondue italienne à la mozzarella et parmesan
3. Fondue de légumes à la mozzarella crémeuse
4. Raclette française à la mozzarella et charcuterie
5. Bagna cauda française à la mozzarella
6. Fondue bourguignonne sauce mozzarella
7. Pierrade de légumes à la mozzarella fondante
8. Plateau de fromages chauds à la mozzarella
9. Croque-monsieur géant à la mozzarella filante
10. Sandwich grillé à la mozzarella et jambon de pays
11. Paninis français à la mozzarella et légumes grillés
12. Tartines chaudes à la mozzarella et champignons
13. Club sandwich à la mozzarella et tomates confites
14. Wrap français à la mozzarella et salade de saison
15. Galettes de sarrasin à la mozzarella et jambon

6 Fritures et Beignets Dorés

1. Beignets de mozzarella à la française
2. Cromesquis de mozzarella aux herbes de Provence
3. Arancini français à la mozzarella et champignons
4. Bâtonnets de mozzarella panés aux noisettes
5. Tempura de légumes à la mozzarella
6. Accras de légumes à la mozzarella antillaise
7. Nuggets de mozzarella aux épices douces
8. Croquettes de pommes de terre à la mozzarella
9. Samossas français à la mozzarella et légumes
10. Beignets de fleurs de courgette à la mozzarella
11. Falafels français à la mozzarella et pois chiches
12. Croquettes de quinoa à la mozzarella
13. Beignets d'aubergines à la mozzarella et basilic
14. Galettes de légumes à la mozzarella râpée
15. Churros salés à la mozzarella et romarin

7 Desserts et Douceurs Sucrées

1. Tiramisu français à la mozzarella sucrée
2. Panna cotta à la mozzarella et fruits rouges
3. Mousse de mozzarella aux fraises françaises
4. Cheese-cake français à la mozzarella et miel
5. Tarte sucrée à la mozzarella et poires
6. Crème brûlée à la mozzarella et vanille
7. Soufflé sucré à la mozzarella et citron
8. Glace artisanale à la mozzarella et basilic
9. Parfait glacé à la mozzarella et fruits de saison
10. Flan pâtissier à la mozzarella et fleur d'oranger
11. Tarte tatin salée-sucrée à la mozzarella
12. Millefeuille sucré à la mozzarella et confiture
13. Charlotte aux fruits et mozzarella sucrée
14. Verrines gourmandes mozzarella-chocolat blanc
15. Mozzarella marinée aux agrumes et miel de lavande

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

I. Introduction : L'Intersection de la Biologie, de la Chimie et de la Gastronomie

L'utilisation du fromage en cuisine représente l'une des interactions les plus complexes des arts culinaires. Contrairement aux ingrédients bruts comme les légumes ou les viandes, qui subissent des changements structurels prévisibles lorsqu'ils sont chauffés, le fromage est un artefact pré-transformé : une matrice fermentée de protéines, de graisses, d'eau et de minéraux ayant déjà subi une transformation biochimique significative avant même d'entrer dans une casserole ou un four. Cuisiner avec du fromage, c'est s'engager dans une transformation secondaire de la matière, nécessitant une compréhension nuancée de la rhéologie (l'étude de l'écoulement), de la thermodynamique (transfert de chaleur) et de la chimie organique (développement des saveurs).

Ce rapport sert d'analyse complète et experte du fromage en tant qu'ingrédient fonctionnel culinaire. Il explore les mécanismes qui dictent pourquoi certains fromages fondent en sauces veloutées tandis que d'autres restent rigides sur un gril ; pourquoi certains dorent et bullent sur une pizza tandis que d'autres se séparent en flaques huileuses ; et comment différentes cultures ont conçu des plats emblématiques exploitant ces propriétés scientifiques spécifiques.

La portée de cette analyse est mondiale, allant de la liaison moléculaire des micelles de caséine à la texture macroscopique d'un Khachapuri géorgien ou d'un Pão de Queijo brésilien. Elle intègre les dernières recherches en sciences alimentaires concernant la dénaturation des protéines, la cinétique de brunissement de Maillard et les interactions des hydrocolloïdes, fournissant un guide définitif pour le professionnel culinaire.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

II. La Matrice Structurelle : Caséine, Calcium et la Physique de la Coagulation

Pour comprendre comment le fromage se comporte sous l'effet de la chaleur, il faut d'abord disséquer son architecture moléculaire. Le fromage n'est pas un solide au sens traditionnel ; c'est un gel viscoélastique. Son comportement est dicté principalement par l'état de son réseau protéique et la nature des liaisons maintenant ce réseau ensemble.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

1. La Micelle de Caséine et les Ponts de Phosphate de Calcium

L'unité structurelle fondamentale du fromage est la micelle de caséine. Dans le lait fluide, ces paquets de protéines flottent librement, se repoussant mutuellement en raison de charges électrostatiques négatives. La transformation du lait en fromage implique la neutralisation de cette répulsion, provoquant l'agrégation des micelles et le piégeage des globules gras et de l'eau. La nature de cette agrégation détermine le destin de la fonte du fromage.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

III. Thermodynamique de la Fonte : Transitions de Phase en Cuisine

Cuisiner avec du fromage implique de gérer une série complexe de transitions de phase. À mesure que l'énergie thermique est appliquée, le fromage traverse des états physiques distincts. Comprendre cette progression est critique pour le chef afin d'éviter les pièges courants de la séparation et du durcissement.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 créations à la mozzarella » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-creations-a-la-mozzarella**.