LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 gâteaux de fête

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-gateaux-de-fete**

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. L'Atelier du Pâtissier : Les Outils Essentiels
2. Techniques et Conseils de Base
3. Température des Ingrédients
4. La Qualité des Matières Premières
5. Le Montage des Pièces

1 GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE CLASSIQUES

1. Gâteau au chocolat fondant trois étages
2. Forêt-noire revisitée aux griottes du nord
3. Fraisier traditionnel de pâtissier
4. Opéra miniature individuel
5. Saint-honoré d'anniversaire aux choux dorés
6. Millefeuille géant à la vanille bourbon
7. Charlotte aux framboises et mascarpone
8. Baba au rhum familial flambé
9. Paris-brest aux pralines roses
10. Religieuse géante café-chocolat
11. Croquembouche d'anniversaire caramélisé
12. Gâteau roulé aux fruits rouges et chantilly

2 GÂTEAUX DE MARIAGE ÉLÉGANTS

1. Wedding cake français à étages
2. Pièce montée provençale aux calissons
3. Gâteau de mariage aux macarons colorés
4. Fontainebleau géant aux fruits de saison
5. Succès aux amandes et ganache champagne
6. Entremet royal vanille-rose-litchi
7. Pavlova française aux fruits exotiques
8. Gâteau de mariage aux dragées de verdun
9. Royal chocolat blanc et fruits rouges
10. Gâteau de mariage aux fleurs cristallisées
11. Entremet champagne et biscuit rose de reims
12. Cascade de choux à la crème diplomate

3 GÂTEAUX DE BAPTÊME ET COMMUNION

1. Gâteau baptême vanille nuage blanc
2. Communion solennelle aux anges en sucre
3. Gâteau rose poudré aux pralines
4. Nuage de coco et mangue passion
5. Gâteau bleu céleste aux myrtilles
6. Première communion aux hosties en chocolat blanc
7. Angelot en biscuit de savoie parfumé
8. Gâteau parrain-marraine deux saveurs
9. Baptême aux dragées et fleur d'oranger
10. Communion aux calissons et miel de lavande
11. Gâteau des anges à la guimauve maison

4 GÂTEAUX DE NOËL TRADITIONNELS

1. Première des classes au chocolat au lait
2. Bûche de noël traditionnelle au café
3. Gâteau de noël aux épices douces
4. Bûche glacée vanille-marron-chocolat
5. Christmas cake français aux fruits confits
6. Gâteau des rois à la frangipane
7. Bûche forêt noire aux cerises amarena
8. Gâteau hivernal orange-cannelle-cardamome
9. Bûche exotique coco-passion-mangue
10. Gâteau de l'avent aux quatre épices
11. Bûche mont-blanc aux marrons ardèche
12. Gâteau réveillon champagne et poires
13. Bûche tradition pâtissier chocolat-praliné

5 GÂTEAUX DE PÂQUES PRINTANIERS

1. Gâteau de pâques aux œufs en chocolat
2. Simnel cake français aux fruits secs
3. Gâteau printanier fraise-rhubarbe-verveine
4. Nid de pâques en chocolat aux œufs colorés
5. Gâteau carotte-orange glaçage cream cheese
6. Agneau de pâques en génoise vanillée
7. Gâteau résurrection aux fleurs comestibles
8. Tarte géante aux œufs de pâques
9. Gâteau cloche de pâques en chocolat
10. Printanier citron-basilic aux fraises gariguette
11. Gâteau lapin de pâques coco-passion
12. Resurrection cake aux agrumes confits

6 GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE ENFANT

1. Gâteau château de princesse rose bonbon
2. Gâteau pirate au chocolat et or comestible
3. Rainbow cake français aux couleurs naturelles
4. Gâteau licorne vanille arc-en-ciel
5. Gâteau dinosaure vert pomme-chocolat
6. Princesse des neiges coco-myrtille
7. Gâteau super-héros rouge-bleu-blanc
8. Ballon de foot en génoise chocolat-vanille
9. Gâteau papillon multicolore aux fruits
10. Train d'anniversaire chocolat-caramel
11. Gâteau sirène océan bleu-vert
12. Robot futuriste métallisé comestible

7 GÂTEAUX DE FÊTE DES MÈRES ET PÈRES

1. Bouquet de fleurs en cupcakes assemblés
2. Gâteau cœur rouge velours pour maman
3. Fête des pères whisky-chocolat-café
4. Gâteau jardin fleuri aux herbes fraîches
5. Parfum de roses anciennes et litchi
6. Gâteau papa sport chocolat-banane-rhum
7. Bouquet gourmand macarons-roses-chocolat
8. Gâteau maman élégance vanille-perle-or
9. Fête des pères barbecue caramel-fumé
10. Gâteau floral lavande-miel-amande
11. Papa gourmet roquefort-poire-noix
12. Maman chérie framboise-rose-pistache

8 GÂTEAUX D'ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

1. Gâteau remise de diplôme champagne-or
2. Retraite bien méritée miel-amande-figue
3. Pendaison de crémaillère pain d'épices maison
4. Anniversaire de mariage noces vermeil
5. Promotion professionnelle success-chocolat
6. Départ en voyage gâteau mappemonde
7. Fête de fiançailles cœurs entrelacés
8. Jubilé familial quatre générations
9. Réconciliation douceur miel-lavande
10. Victoire sportive médaille d'or comestible
11. Nouvel an chinois dragon porte-bonheur
12. Halloween français citrouille-châtaigne

9 GÂTEAUX DE FÊTE RÉGIONAUX

1. Gâteau fête des vendanges raisin-muscat
2. 14 Juillet tricolore bleu-blanc-rouge
3. Fête de la musique notes en chocolat
4. Épiphanie galette des rois couronnement

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 gâteaux de fête » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-gateaux-de-fete**.