LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 petits gâteaux

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-petits-gateaux**

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. Organisation du Livre
2. Les Indispensables de l'Atelier
3. Conseils de Pâtissier

1 Petits Gâteaux Classiques Français

1. Madeleines de commercy traditionnelles au citron et fleur d'oranger
2. Financiers aux amandes et beurre noisette parfumés à la vanille
3. Canelés de bordeaux authentiques au rhum et vanille bourbon
4. Petits-fours secs parisiens aux amandes et pistaches
5. Langues de chat croustillantes à la vanille et zeste de citron
6. Tuiles aux amandes dentelles dorées et parfumées
7. Sablés bretons au beurre salé et jaunes d'œufs confits
8. Palets de dame nantais aux raisins secs et rhum
9. Rochers coco moelleux à la noix de coco râpée fraîche
10. Visitandines lyonnaises aux amandes et poudre de noisettes
11. Galettes saint-michel bretonnes au beurre et sucre roux
12. Croquignoles orléanaises croustillantes à l'anis et citron
13. Navettes marseillaises parfumées à la fleur d'oranger
14. Gimblettes alsaciennes aux graines d'anis et kirsch
15. Échaudés poitevins tendres au beurre et eau de fleur d'oranger

2 Petits Moelleux et Fondants

1. Mini-cakes au citron confits moelleux et glacés
2. Friands aux framboises et pâte d'amande parfumée
3. Petits quatre-quarts individuels aux fruits confits
4. Muffins français aux myrtilles et crème fraîche
5. Mini-brownies au chocolat noir et noix de pécan
6. Petits fondants au chocolat cœur coulant praliné
7. Bouchées coco-chocolat moelleuses et parfumées
8. Mini-gâteaux aux carottes épicés et glaçage cream cheese
9. Petits cakes marbré vanille-chocolat extra-moelleux
10. Bouchées aux dattes et noix parfumées à la cannelle
11. Mini-gâteaux banane-chocolat moelleux et gourmands
12. Petits fondants caramel beurre salé bretons
13. Bouchées orange-amande parfumées au grand marnier
14. Mini-cakes aux fruits rouges et pistaches concassées
15. Petits moelleux pomme-cannelle façon tarte normande

3 Petits Feuilletés et Croustillants

1. Petits choux à la crème pâtissière vanille et chantilly
2. Chouquettes traditionnelles au sucre perlé français
3. Mini-éclairs café glacés au fondant et crème au beurre
4. Religieuses miniatures chocolat-vanille façon saint-honoré
5. Palmiers feuilletés caramélisés croustillants et dorés
6. Allumettes feuilletées au sucre glace et amandes effilées
7. Mini-paris-brest à la crème pralinée et choux croustillants
8. Petits puits d'amour à la crème pâtissière et caramel
9. Croquembouche individuel au caramel et choux dorés
10. Profiteroles miniatures au chocolat chaud et glace vanille
11. Gougères sucrées au gruyère et miel de lavande
12. Pets-de-nonne dorés et moelleux à la fleur d'oranger
13. Beignets de carnaval soufflés et poudrés au sucre
14. Churros français à la cannelle et chocolat chaud
15. Croquets provençaux aux amandes et anis étoilé

4 Petits Gâteaux aux Fruits

1. Tartelettes aux fraises des bois et crème diplomate
2. Mini-clafoutis aux cerises et pâte d'amande douce
3. Bouchées poire-chocolat pochées au vin rouge épicé
4. Petits crumbles pomme-cannelle individuels croustillants
5. Mini-tarte tatin aux pommes caramélisées et calvados
6. Bouchées abricot-lavande parfumées au miel de provence
7. Petits gâteaux figues-noix au porto et mascarpone
8. Mini-cheesecakes aux fruits rouges et coulis maison
9. Bouchées mirabelle-amande de lorraine traditionnelles
10. Petits fondants pêche-verveine citronnée rafraîchissants
11. Mini-charlottes aux framboises et biscuits à la cuillère
12. Bouchées rhubarbe-fraise acidulées et crème anglaise
13. Petits gâteaux coing-épices et pâte de coing maison
14. Mini-fars bretons aux pruneaux et rhum ambré
15. Bouchées cassis-violette parfumées et colorées

5 Petits Gâteaux Chocolatés

1. Mini-opéras au chocolat et ganache café parisiens
2. Petits rochers chocolat-noisette croquants et fondants
3. Bouchées forêt-noire individuelles cerises-kirsch
4. Mini-sachertorte à la confiture d'abricots viennoise
5. Petits fondants chocolat-poire williams moelleux
6. Truffes-gâteaux au chocolat noir et crème de marrons
7. Mini-mousse au chocolat aérienne en verrines individuelles
8. Bouchées chocolat-orange confite amère et douce
9. Petits volcans chocolat coulant au caramel beurre salé
10. Mini-marquise au chocolat et biscuits roses de reims
11. Bouchées chocolat-café expresso intenses et parfumées
12. Petits gâteaux chocolat-menthe fraîche et ganache
13. Mini-pavés chocolat-praline croustillants et onctueux
14. Bouchées chocolat blanc-passion exotiques et acidulées
15. Petits gâteaux chocolat-épices pain d'épices moderne

6 Petits Gâteaux Régionaux Français

1. Kouglof alsacien miniature aux raisins secs et kirsch
2. Canistrellis corses aux amandes et vin blanc muscat
3. Canistrelli au fenouil sauvage et huile d'olive corse
4. Bêtises de cambrai en version gâteau mentholé
5. Calissons d'aix miniatures aux amandes et melon confit
6. Bergamottes de nancy parfumées à l'huile essentielle
7. Nonnettes de dijon au miel et épices pain d'épices
8. Macarons de saint-émilion traditionnels aux amandes
9. Pastis landais en version individuelle briochée
10. Fougassette d'aigues-mortes parfumée à la fleur d'oranger
11. Cramique du nord aux raisins secs et sucre perlé
12. Tropéziennes miniatures à la crème et sucre grain
13. Bugnes lyonnaises de carnaval parfumées au rhum
14. Oreillettes provençales croustillantes à l'eau de vie
15. Chichis du midi sucrés et parfumés à la fleur d'oranger

7 Petits Gâteaux Festifs et Créatifs

1. Mini-bûches de noël individuelles aux marrons glacés
2. Petits gâteaux rois galette frangipane en bouchées
3. Bouchées saint-valentin cœur rouge passion et rose
4. Mini-gâteaux pâques chocolat et praline aux œufs
5. Petits gâteaux halloween orange-chocolat effrayants
6. Bouchées première communion blanches et dorées
7. Mini-wedding cakes français à étages et décors
8. Petits gâteaux anniversaire colorés et personnalisés
9. Bouchées réveillon champagne et fruits dorés
10. Petits gâteaux nouvel an chinois fortune et épices

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