LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome X — Entremets, Farinages & Savouries

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/beaulieu-tome10**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — compositions auxiliaires — crèmes de base

1. crème anglaise
2. crème au beurre
3. crème Chantilly
4. crème frangipane
5. crème pâtissière
6. crème renversée
7. meringue ordinaire
8. meringue italienne

Chapitre 2 — compositions auxiliaires — pâtes

1. pâte d'amandes
2. pâte à baba
3. biscuit à la cuiller
4. biscuit de Savoie
5. pâte à brioche (version sucrée)
6. pâte brisée
7. pâte à choux (sucrée)
8. pâte à crêpes
9. pâte à dumplings
10. pâte feuilletée
11. pâte à frire sucrée
12. pâte à galette
13. pâte à génoise
14. pâte sucrée

Chapitre 3 — compositions auxiliaires — sauces sucrées

1. sauce abricot
2. sauce chocolat
3. sauce cerises
4. sauce fraises
5. sauce framboises
6. sauce groseilles
7. sauce noisette
8. sauce oranges
9. sauce sabayon
10. sauce caramel

Chapitre 4 — bavarois (froid)

1. bavarois formule A (à la crème anglaise)
2. bavarois formule B (aux fruits)
3. bavarois Clermont
4. bavarois Diplomate
5. bavarois Diplomate aux fruits
6. bavarois Figaro
7. bavarois Marquise Alice
8. bavarois My Queen
9. bavarois Normande
10. bavarois Rubané
11. bavarois Tivoli aux fraises

Chapitre 5 — beignets (chauds)

1. beignets aux fruits et fleurs
2. beignets soufflés
3. beignets viennois

Chapitre 6 — blanc-manger (froid)

1. blanc-manger formule A (aux amandes)
2. blanc-manger formule B (au lait de maïs)

Chapitre 7 — charlottes (chaudes)

1. charlotte de pommes
2. charlotte Portugaise

Chapitre 8 — charlottes (froides)

1. charlotte Arlequine
2. charlotte Carmen
3. charlotte Chantilly
4. charlotte Colinette
5. charlotte Montreuil
6. charlotte Napolitaine
7. charlotte Opéra
8. charlotte Plombières
9. charlotte Renaissance
10. charlotte Russe

Chapitre 9 — crèmes froides

1. crème baisers de vierge
2. crème brise de printemps
3. crème caprice
4. crème caramel
5. crème Chantilly aux fruits
6. crème florentine
7. crème Mont-Blanc
8. crème Mont-Blanc aux fraises
9. crème Mont-Blanc Mère Jean
10. crème Mont-Rose
11. mousse Monte-Carlo
12. crème nid
13. crème opéra
14. crème vanillée
15. crème viennoise

Chapitre 10 — crèmes chaudes

1. crèmes frites
2. œufs à la neige
3. crème meringuée
4. petits pots de crème
5. crème Régence
6. custard-pudding

Chapitre 11 — crêpes et pannequets

1. crêpe du Couvent
2. crêpe à la gelée de groseilles
3. crêpe Georgette
4. crêpe Gil-Blas
5. crêpe Jeannette
6. crêpe Normande
7. crêpe Parisienne
8. crêpe Paysanne
9. crêpe Russe
10. crêpe Suzette
11. pannequets

Chapitre 12 — entremets de ménage

1. croquettes de fruits
2. croquettes de riz ou de semoule
3. pain doré
4. dessert aux fruits (croûtes)
5. dessert Joinville (froid)
6. dessert Lyonnaise
7. dessert Madère
8. dessert Maréchale
9. dessert Mexicaine (froid)
10. dessert Normande
11. dessert Parisienne
12. dessert Victoria
13. Eton Mess
14. flamri
15. île flottante
16. junket-milk
17. Eugénie à l'Italienne
18. macédoine de fruits rafraîchis
19. melon frappé
20. melon à l'Orientale
21. melon Surprise
22. œufs à la neige moulés
23. œufs à la neige Réjane
24. œufs à la Religieuse
25. tarte de fruits à l'anglaise

Chapitre 13 — gelées (froides)

1. gelée formule A (au pied de veau)
2. gelée formule B (à la gélatine)
3. gelée aux fruits
4. gelée aux liqueurs
5. gelée marbrée
6. gelée Miss Helyett
7. gelée moscovite
8. gelée rubanée
9. gelée russe
10. gelée suédoise

Chapitre 14 — omelettes et ruches

1. omelette soufflée
2. omelette norvégienne
3. omelette aux confitures
4. omelette Célestine
5. omelette Noël
6. omelette aux cerises
7. omelette Élisabeth
8. omelette islandaise
9. omelette napolitaine
10. omelette Surprise — omelette Mandarines — omelette Milady — omelette Milord
11. omelette des Sylphes
12. ruche Édouard VII
13. ruche George V

Chapitre 15 — puddings

1. pudding à l'allemande
2. pudding à la française
3. apple-pudding
4. bread-and-butter pudding
5. pudding suédois
6. pudding Cabinet
7. pudding Diplomate
8. pudding Rizzio
9. pudding de moelle
10. rolly pudding
11. mince meat
12. plum-pudding
13. pudding soufflé (formules A et B)
14. pudding soufflé Saxon
15. pudding soufflé Indienne
16. pudding soufflé aux marrons
17. pudding soufflé Vésuvienne
18. pudding soufflé — autres variantes
19. tapioca à l'anglaise
20. tapioca soufflé
21. variantes au tapioca : semoule, sagou, riz, vermicelle, nouille
22. pudding Aremberg (froid)
23. pudding Clermont (froid)
24. pudding Malakoff (froid)
25. pudding Nesselrode (froid)
26. pudding brésilien
27. pudding Chevreuse
28. pudding écossaise
29. riz à la crème (pudding)
30. pudding viennoise

Chapitre 16 — riz desserts

1. riz Condé
2. riz Impératrice
3. riz Fédérale
4. riz Maltais
5. riz Sicilienne
6. riz Palerme

Chapitre 17 — soufflés sucrés

1. soufflé sucré — compositions et mode de cuisson
2. soufflé Aïda
3. soufflé Arlequin
4. soufflé Camargo
5. soufflé Cambacérès
6. soufflé Chocolat — soufflé Moka — soufflé Vanille
7. soufflé Amandes — soufflé Avelines
8. soufflés aux fruits — variantes simples (composition B)
9. soufflé Elisabeth
10. soufflé Grand Succès
11. soufflé Idéal
12. soufflé Javanais
13. soufflé aux Liqueurs
14. soufflé Lucullus
15. soufflé Mercédès — soufflé Royale
16. soufflé Montmorency
17. soufflé Nassau
18. soufflé Orléans
19. soufflé Cavaliera
20. soufflé du Palais
21. soufflé Palmyre — soufflé Paulette — soufflé Printanière
22. soufflé Praliné — soufflé Nougat — soufflé Oriental
23. soufflé Rachel
24. soufflé Rothschild
25. soufflé Shokileff — soufflé Sicilien
26. soufflé Violette — soufflé Hilda — soufflé Moscovite

Chapitre 18 — entremets aux fruits

1. compote
2. entremets Bonne-Femme — entremets au Beurre (pommes)
3. entremets Bourdaloue
4. entremets Condé
5. entremets Meringue
6. entremets Cardinal
7. entremets Melba
8. entremets Hélène
9. entremets Flambé — Feu d'Enfer — Diable
10. entremets Jubilée cerises
11. entremets Créole
12. entremets Fool
13. entremets Georgette
14. entremets Romanoff — entremets Ritz
15. entremets Lombarde
16. entremets Favorite
17. entremets Aiglon — entremets Alexandra
18. entremets Andalouse
19. entremets Belle Dijonnaise
20. entremets Joséphine
21. entremets Marguerite — entremets Marquise
22. entremets Montreuil — entremets Dame Blanche
23. entremets Ninon — entremets Royale
24. entremets Norvégienne — entremets Infante — entremets Surprise
25. entremets Parisienne
26. entremets Sarah Bernhardt
27. entremets Valéria cerises
28. entremets Vanille — entremets Vin — entremets Printanière — Fraisette des bois

Chapitre 19 — glaces — formules de base

1. biscuit glacé (formule de base)
2. bombe glacée (appareil à)
3. crème glacée (formule de base)
4. sorbet aux fruits (formule de base)
5. granités (formule de base)
6. liqueurs glacées (formule)
7. marquise glacée (formule)
8. mousse glacée (formule de base)
9. parfait glacé (formule de base)
10. punch glacé (formule de base)
11. sorbets (technique générale)
12. spooms (formule de base)

Chapitre 20 — biscuits glacés

1. biscuit glacé Bénédictine
2. biscuit glacé Excelsior
3. biscuit glacé Maire
4. biscuit glacé Marquise
5. biscuit glacé Mont-Blanc
6. biscuit glacé Napolitaine
7. biscuit glacé Princesse
8. biscuit glacé Sigurd
9. biscuit glacé Tortoni

Chapitre 21 — coupes glacées

1. coupe Alexandra
2. coupe Andalouse
3. coupe Antigny
4. coupe Bébé
5. coupe Brésilienne
6. coupe Clo-Clo
7. coupe Coucher de Soleil
8. coupe Dame-Blanche
9. coupe Denise
10. coupe Elisabeth
11. coupe Emma Calvé
12. coupe Eugénie
13. coupe Favorite
14. coupe Germaine
15. coupe Gressac
16. coupe Jacques
17. coupe Jamaïque
18. coupe Malmaison
19. coupe Edna May
20. coupe Mexicaine
21. coupe Mireille
22. coupe Monte-Cristo
23. coupe Montmorency
24. coupe Niçoise
25. coupe Petit Duc
26. coupe Royale
27. coupe Sans-Gêne
28. coupe Savoy
29. coupe Silésienne
30. coupe Suzette
31. coupe Thaïs
32. coupe Tutti-Frutti
33. coupe Vénus
34. coupe Verdoot
35. coupe Victoria

Chapitre 22 — glaces diverses

1. glace Carmen
2. glace Comtesse Marie
3. glace Dame Jeanne
4. glace Dora
5. glace Étoile du Berger
6. glace Étoile du Chemineau
7. glace Fleurette
8. glace Francillon
9. fromages glacés
10. glace Gourmets
11. glace des Îles
12. glace Madeleine
13. glace Mandarines aux Perles des Alpes
14. mandarines givrées
15. meringues glacées
16. glaces moulées
17. glace Plombières
18. glace Wafer

Chapitre 23 — bombes glacées

1. Bombe Aboukir
2. Bombe Abricotine
3. Bombe Africaine
4. Bombe Aïda
5. Bombe Aiglon
6. Bombe Alaska
7. Bombe Alhambra
8. Bombe Almèria
9. Bombe Alsacienne
10. Bombe Américaine
11. Bombe Andalouse
12. Bombe Archiduc
13. Bombe Batavia
14. Bombe Bernoise
15. Bombe Bourdaloue
16. Bombe Brésilienne
17. Bombe Camargo
18. Bombe Cardinal
19. Bombe Carnot
20. Bombe Ceylan
21. Bombe Châteaubriand
22. Bombe Clarence
23. Bombe Colombia
24. Bombe Comtesse Sarah
25. Bombe Confetti
26. Bombe Coppélia
27. Bombe Créole
28. Bombe Cressane
29. Bombe Cyclamen
30. Bombe Cyrano
31. Bombe Czarine
32. Bombe Dame Blanche
33. Bombe Danicheff
34. Bombe Délicieuse
35. Bombe Diable Rose
36. Bombe Diplomate
37. Bombe Duchesse
38. Bombe Espagnole
39. Bombe Esperanza
40. Bombe Falstaff

41. Bombe Fanchon
42. Bombe Fanfreluche
43. Bombe Fedora
44. Bombe Fellah
45. Bombe Florentine
46. Bombe Formosa
47. Bombe Francillon
48. Bombe Frou-Frou
49. Bombe Gabrielle
50. Bombe Georgette
51. Bombe Gismonde
52. Bombe Gladstone
53. Bombe Grand Duc
54. Bombe Grande Duchesse
55. Bombe Havanaise
56. Bombe Hilda
57. Bombe Hollandaise
58. Bombe Jaffa
59. Bombe Jamaïque
60. Bombe Japonaise
61. Bombe Javanaise
62. Bombe Jeanne d'Arc
63. Bombe Jocelyn
64. Bombe Joséphine
65. Bombe Jubilée
66. Bombe Léopold
67. Bombe Madeleine
68. Bombe Madrilène
69. Bombe Maltaise
70. Bombe Maréchale
71. Bombe Margot
72. Bombe Marie-Louise
73. Bombe Marquise
74. Bombe Mascotte
75. Bombe Mathilde
76. Bombe Médicis
77. Bombe Menelik
78. Bombe Mephisto
79. Bombe Mercédés
80. Bombe Mignon
81. Bombe Mikali
82. Bombe Mireille
83. Bombe Miss Helyett
84. Bombe Mogador
85. Bombe Moldave
86. Bombe Monte-Carlo
87. Bombe Monte-Cristo
88. Bombe Montmorency
89. Bombe Moscovite
90. Bombe Mousseline
91. Bombe Nabab
92. Bombe Nélusko
93. Bombe Néron
94. Bombe Nesselrode
95. Bombe Odessa
96. Bombe Odette
97. Bombe Orientale
98. Bombe Otéro
99. Bombe Othello
100. Bombe Parisienne
101. Bombe Patricienne
102. Bombe Petit Duc
103. Bombe Pompadour
104. Bombe Printanière
105. Bombe Prophète
106. Bombe Reine
107. Bombe Richelieu
108. Bombe Rosette
109. Bombe Royale
110. Bombe Russe
111. Bombe Saint-Laud
112. Bombe Santiago
113. Bombe Selika
114. Bombe Sicilienne
115. Bombe Skobeleff
116. Bombe Strogoff
117. Bombe Succès
118. Bombe Sultane
119. Bombe Suzanne
120. Bombe Tortoni
121. Bombe Tosca
122. Bombe Trocadéro

123. Bombe Tutti Frutti
124. Bombe Tzigane
125. Bombe Valençay
126. Bombe Vénitienne
127. Bombe Victoria
128. Bombe Westphalienne
129. Bombe Zamora

Chapitre 24 — pâtes alimentaires

1. cannellonis
2. gnocchi (A) — pâte à chou fromagée
3. gnocchi (B) — semoule à la romaine
4. gnocchi (C) — pommes de terre et farce de volaille
5. lasagnes
6. macaroni à l'italienne — préparation de base
7. macaroni à l'anchois
8. macaroni à la bolonaise
9. macaroni génoise
10. macaroni au gratin
11. macaroni au jus
12. macaroni à la milanaise
13. macaroni à la napolitaine
14. macaroni à la niçoise
15. macaroni à la sicilienne
16. macaroni à la vénitienne
17. pâte à nouilles
18. nouilles — cuisson et service
19. polenta
20. pâte à raviolis
21. farce à raviolis
22. raviolis — assemblage et service
23. spatzellis
24. riz — cuisson nature
25. riz pilaw
26. riz créole
27. riz à l'égyptienne
28. riz à la grecque
29. riz à l'indienne
30. rizotto italienne
31. rizotto milanaise
32. rizotto piémontaise
33. riz parisienne
34. riz saint-denis
35. riz turque
36. riz valenciennes
37. croquettes de riz
38. subrics de semoule — appareil de base
39. subrics viroflay

Chapitre 25 — Savouries

1. canapé d'anchois
2. anges à cheval
3. baron
4. beurreck à la turque
5. cadogan
6. canapé de champignons
7. champignons sous cloche
8. charlemagne
9. charles V
10. croque-monsieur
11. derby
12. diablotins
13. diane
14. écossais
15. épicure
16. eureka
17. favorite
18. fédora
19. florentine
20. des gourmets
21. canapé de haddock
22. hollandaise
23. indienne
24. ivanhoë
25. kippers ou bloaters
26. laitances
27. lucifer
28. marquise
29. méphisto
30. toast de moelle
31. nina
32. omelette savoury
33. paillettes au parmesan
34. quo vadis
35. radjah
36. raglan
37. ritchie
38. royale
39. toast de sardines
40. scotch woodcock
41. appareils à soufflé — formule de base
42. soufflé aux champignons
43. soufflé florentine
44. soufflé au haddock
45. soufflé au parmesan
46. spratts
47. tosca
48. vendôme
49. welsh rarebit
50. windsor

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-4393. crème anglaise

Catégorie: Les Entremets et Desserts | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 10 min | Cuisson: 15 min | Pour 4-6 personnes

Ingrédients : Pour une belle saucière de crème anglaise : 6 jaunes d'œufs, 150 g de sucre semoule, 50 cl de lait entier et 1 gousse de vanille fendue et grattée. Une pincée de sel fin.

Préparation : Infusez la gousse de vanille dans le lait frémissant, couvrez et laissez reposer dix minutes, puis portez de nouveau à ébullition. Fouettez les jaunes avec le sucre dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme le ruban. Versez le lait chaud filtré en filet sur les jaunes blanchis, en remuant constamment, puis transvasez dans la casserole. Cuisez à feu doux en remuant sans interruption avec une spatule plate qui racle bien le fond et les angles : la crème est prête lorsqu'elle nappe franchement le dos de la spatule et qu'un trait du doigt y laisse une trace nette et propre. Passez aussitôt au chinois fin et refroidissez rapidement en posant la casserole dans un bain d'eau froide.

Conseil du Chef : L'erreur impardonnable est l'ébullition : au premier bouillonnement, les jaunes coagulent en petits grains et la crème est tranchée sans recours. Si vous disposez d'un thermomètre, visez 82-84 °C et retirez du feu immédiatement — c'est la fenêtre de la crème anglaise parfaite.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-4394. crème au beurre

Catégorie: Les Entremets et Desserts | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 20 min | Cuisson: 10 min | Pour garnir un gâteau de 6-8 personnes

Ingrédients : 4 jaunes d'œufs, 150 g de sucre semoule et 200 g de beurre doux sorti du réfrigérateur une heure à l'avance pour être en pommade souple. Parfumez selon l'usage : extrait de vanille naturelle, café soluble dissous dans un peu d'eau chaude, ou pralin en poudre.

Préparation : Placez les jaunes et le sucre dans un grand bol résistant à la chaleur et posez celui-ci sur un bain-marie tiède — l'eau du bain ne doit pas dépasser 60 °C. Fouettez vigoureusement, sans relâche, jusqu'à ce que le mélange triple de volume, blanchisse et forme un ruban épais qui retombe paresseusement de la spatule. Retirez du bain-marie et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement — le fond du bol doit être à peine tiède au toucher. Incorporez alors le beurre en pommade en trois ou quatre fois, en fouettant fermement entre chaque addition : la crème doit devenir lisse, légère et d'une belle brillance nacrée. Parfumez en fin d'opération et réservez à température ambiante.

Conseil du Chef : Si la crème graine — aspect caillé, aspect grumeleuse — c'est que le beurre ou les jaunes étaient trop chauds. Posez le bol quelques secondes sur un bain-marie froid en fouettant sans s'arrêter : dans la plupart des cas, la crème se rattrape et retrouve sa texture onctueuse.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-4395. crème Chantilly

Catégorie: Les Entremets et Desserts | Difficulté: ★☆☆ | Préparation: 10 min | Cuisson: aucune | Pour 4-6 personnes

Ingrédients : 40 cl de crème liquide entière très froide (minimum 30 % de matière grasse — préférez de la crème double à 35 % pour une tenue irréprochable), 40 g de sucre glace tamisé et 1 cuillère à café d'extrait de vanille naturelle.

Préparation : Versez la crème dans un saladier en inox que vous aurez placé trente minutes au réfrigérateur ou posé sur un grand récipient rempli de glaçons. Fouettez d'abord à vitesse modérée pour incorporer l'air progressivement, puis accélérez lorsque la crème commence à s'épaissir et à voiler le fouet. Dès que la crème forme des sillons stables et un bec souple qui se recourbe légèrement — un bec d'oiseau, comme on dit en cuisine — ajoutez le sucre glace et la vanille, mélangez quatre ou cinq coups de fouet pour les intégrer uniformément, et cessez immédiatement de battre. Au-delà, la crème tourne en beurre granuleux sans aucun recours possible.

Conseil du Chef : La Chantilly ne se prépare jamais à l'avance : deux heures au réfrigérateur et elle rend de l'eau. Si vous devez la préparer un peu avant de servir, utilisez de la crème double à 35 % et ajoutez une cuillère à soupe de mascarpone — cela stabilise la mousse sans en altérer le goût.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-4396. crème frangipane

Catégorie: Les Entremets et Desserts | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 15 min | Cuisson: 20 min | Pour 6-8 personnes

Ingrédients : 2 œufs entiers et 4 jaunes supplémentaires, 150 g de sucre semoule, 80 g de farine tamisée, 75 cl de lait entier et 1 gousse de vanille fendue et grattée. Pour parfumer : zeste fin de citron ou quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger.

Préparation : Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille et laissez infuser dix minutes à couvert. Dans un grand bol, fouettez les œufs, les jaunes et le sucre jusqu'au ruban — le mélange doit blanchir et s'épaissir nettement. Incorporez la farine tamisée et mélangez bien pour obtenir une pâte lisse sans grumeaux, puis versez le lait chaud filtré en filet mince, sans cesser de remuer. Transvasez dans la casserole et cuisez à feu moyen en remuant constamment avec une spatule plate qui racle bien les angles : la crème colle et brûle à la moindre inattention. Maintenez la cuisson encore une à deux minutes après l'épaississement complet pour éliminer le goût farineux. Débarrassez dans un plat, filmez au contact dès la sortie du feu, laissez refroidir avant usage.

Conseil du Chef : La frangipane préparée la veille se raffermit au froid et s'étale sans coller à la pâte ou aux crêpes qu'elle garnit. C'est l'un des appareils les plus commodes du pâtissier — préparez-en toujours un peu plus que nécessaire.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-4397. crème pâtissière

Catégorie: Les Entremets et Desserts | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 10 min | Cuisson: 15 min | Pour 6-8 personnes

Ingrédients : 4 jaunes d'œufs, 100 g de sucre semoule, 40 g de farine (ou de Maïzena pour une texture plus légère et brillante), 50 cl de lait entier et 1 gousse de vanille fendue et grattée.

Préparation : Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille et ses graines ; retirez du feu et laissez infuser cinq minutes. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'au ruban clair, puis incorporez la farine tamisée en mélangeant soigneusement pour éliminer tout grumeau. Versez le lait bouillant filtré en filet progressif sur le mélange jaunes-sucre-farine, en remuant constamment, puis transvasez le tout dans la casserole. Portez à feu moyen en remuant fermement avec une spatule plate : la crème va s'épaissir brusquement — ne cessez pas de remuer, grattez les parois et les angles, et maintenez une ébullition douce pendant une minute entière après l'épaississement. C'est cette minute qui cuit la farine et chasse définitivement le goût farineux. Débarrassez dans un plat, lissez, et filmez au contact immédiatement.

Conseil du Chef : Le film alimentaire posé directement sur la surface chaude de la crème est le geste que l'on bâcle trop souvent : sans lui, une peau se forme en refroidissant que l'on ne peut jamais rattraper sans grumeaux même à grand coup de fouet. Prenez l'habitude de filmer toujours au contact, dès la sortie du feu.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome X — Entremets, Farinages & Savouries » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome10**.