LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE (SÉRIE 1) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Desserts & Pâtisseries en 1000 Recettes

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/les-desserts**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Tartes et Tartelettes

1. tarte tatin aux pommes caramélisées
2. tarte au citron meringuée
3. tartelettes aux fraises et crème pâtissière
4. tarte fine aux pommes et Calvados
5. tarte aux myrtilles d'alsace
6. tarte bourdaloue aux poires
7. tarte au chocolat fondant
8. tarte rustique aux abricots et romarin
9. mini-tartelettes au citron vert et basilic
10. tarte normande aux pommes
11. tarte aux fraises et basilic sur crème d'amandes
12. tarte fine aux figues et miel de châtaignier
13. tarte tropézienne
14. tarte au caramel au beurre salé
15. tartelettes croustillantes aux pommes façon crumble
16. tarte à la rhubarbe meringuée
17. tarte bordier au beurre et au sucre
18. tarte tatin aux poires et pain d'épices
19. tarte fine à la tomate confite et basilic
20. tartelettes à la crème de pistache et cerises
21. tarte alsacienne aux quetsches
22. tarte soufflée au grand marnier
23. tarte bourdaloue revisitée au chocolat blanc
24. tarte fine à la tomme de brebis et miel de montagne
25. tartelettes citronnées façon cheesecake
26. tarte au chocolat et caramel salé
27. tarte à la frangipane et aux pêches de vigne
28. tarte feuilletée aux pommes et crème d'amandes
29. tarte sablée à la crème de marrons et poires pochées
30. tartelettes renversées aux ananas caramélisés
31. tarte linzer aux framboises
32. tarte frangipane aux cerises et pistaches
33. tarte savoyarde aux myrtilles et génépi
34. tarte fine aux poires et roquefort
35. tartelettes au yuzu et meringue italienne
36. tarte tatin aux endives caramélisées
37. tarte au chocolat et earl grey
38. tarte rustique aux prunes et lavande
39. tarte fine aux pommes et crème d'amandes pralinée
40. tarte au citron meringuée revisitée au basilic
41. tarte aux fraises et mascarpone à la vanille
42. tarte aux noix et sirop d'érable
43. tarte bourdaloue aux abricots et romarin
44. tarte sablée aux pommes façon crumble au caramel
45. tartelettes au citron vert et noix de coco
46. tarte aux pêches rôties et miel de thym
47. tarte bretonne au sarrasin et aux pommes
48. tarte aux figues, miel et romarin
49. tarte aux agrumes et crème de pistache
50. tarte lindt au chocolat et caramel fleur de sel

Chapitre 2 — Choux et Éclairs

1. éclair au café classique
2. choux à la crème vanille et caramel
3. paris-brest tradition
4. religieuses au chocolat
5. éclairs au praliné-noisette
6. chouquettes traditionnelles
7. éclairs au matcha et yuzu
8. choux craquelin à la crème de pistache
9. saint-honoré classique
10. glands au café
11. profiteroles au chocolat chaud
12. éclair citron meringué
13. choux croustillants pommes-caramel
14. salambo à l'orange
15. croquembouche de mariage
16. choux au craquelin et crème diplomate
17. éclairs à la framboise et rose
18. choux façon tatin aux pommes caramélisées
19. carolines au chocolat et noisettes
20. choux chantilly aux fraises et basilic
21. éclairs praliné-noisette
22. choux craquelin façon tiramisu
23. choux au sésame noir et yuzu
24. religieuses à la violette
25. éclair façon tarte au citron
26. éclair façon forêt-noire
27. choux façon paris-brest au café
28. saint-honoré exotique mangue-passion
29. éclairs croustillants chocolat-caramel
30. choux au siphon de chantilly à la fraise des bois
31. religieuses pralinées-framboises
32. choux à la crème de marrons et cassis
33. éclair bicolore café-noisette
34. choux craquelin au citron vert et basilic
35. profiteroles au chocolat blanc et framboise
36. éclairs au chocolat et fleur de sel
37. gougères au comté et noix
38. salambo au chocolat et grand marnier
39. choux craquelin mojito
40. mini paris-brest au chocolat blanc et framboises
41. choux soufflés à la vanille bourbon
42. éclairs façon crème brûlée
43. choux au thé matcha et crème de sésame blanc
44. paris-brest aux trois chocolats
45. carolines au café et spéculoos

Chapitre 3 — Gâteaux Classiques

1. fraisier traditionnel
2. opéra au café et chocolat
3. paris-brest classique
4. forêt-noire traditionnelle
5. mille-feuille à la vanille
6. saint-honoré traditionnel
7. baba au rhum
8. gâteau roulé à la confiture de fraises
9. tarte tatin classique
10. mont-blanc aux marrons
11. galette des rois à la frangipane
12. savarin au rhum
13. charlotte aux fraises
14. succès aux amandes et café
15. financiers aux amandes
16. framboisier
17. gâteau basque traditionnel à la crème
18. kouign-amann breton
19. gâteau marbré vanille-chocolat
20. îles flottantes
21. madeleines traditionnelles
22. brioche feuilletée à la praline rose de Lyon
23. far breton classique aux pruneaux
24. gâteau nantais au rhum ambré
25. saint-honoré au chocolat
26. quatre-quarts breton
27. gâteau à l'orange
28. bûche de noël traditionnelle
29. brioche des rois provençale
30. cheesecake new-yorkais
31. moelleux au chocolat
32. gâteau aux carottes
33. clafoutis aux cerises
34. tiramisu classique
35. crumble aux pommes et fruits rouges
36. tarte tatin aux poires
37. fondant au chocolat et caramel salé
38. gâteau russe aux pommes
39. amandier aux poires
40. biscuit de savoie
41. bavarois aux fruits rouges
42. tarte fine aux pommes et amandes
43. dacquoise aux noisettes
44. tourte de linz
45. entremets mangue-passion
46. savarin aux agrumes
47. gâteau basque à la cerise noire
48. flan pâtissier au rhum
49. cake aux fruits confits
50. charlottine aux poires
51. gâteau breton
52. russe aux amandes
53. tropézienne individuelle
54. sachertorte
55. gâteau à la crème de marrons
56. gâteau au yaourt et citron
57. délice aux trois chocolats
58. bûche façon forêt-noire
59. pavlova aux fruits exotiques
60. charlotte aux poires et chocolat
61. gâteau opéra aux fruits rouges
62. tarte au citron meringuée revisitée à la crème classique
63. baba au rhum revisité à l'ananas
64. brownie aux noix de pécan et caramel
65. trifle aux fruits rouges
66. cheesecake au citron vert et spéculoos
67. paris-brest aux pralines roses
68. torta caprese (gâteau au chocolat et aux amandes)
69. cupcakes à la vanille et aux framboises
70. gâteau roulé à la crème de marrons
71. tarte bourdaloue
72. pastis landais
73. pavé au chocolat
74. couronne des rois aux fruits confits
75. gâteau aux pommes façon tatin
76. charlotte aux pommes
77. galette bressane
78. forêt-blanche
79. gâteau de savoie au citron

80. cake marbré chocolat-vanille
81. méditerranéen aux agrumes
82. kouglof alsacien
83. roulé à la confiture de myrtilles
84. clafoutis aux cerises noires
85. kringle estonien
86. gâteau basque à la crème pâtissière
87. gâteau moelleux au yaourt et aux abricots
88. charlotte aux pêches et à la verveine
89. chiffon cake à l'orange
90. tarte tatin aux figues et au miel
91. tourte aux myrtilles
92. mouna (brioche de pâques)
93. croustade aux pommes
94. far aux pruneaux
95. flanc parisien
96. saint-honoré à la vanille
97. tarte bourdaloue traditionnelle aux poires et amandes
98. tarte des demoiselles tatin
99. galette des rois parisienne
100. opéra
101. baba au limoncello et agrumes confits
102. mille-feuille vanille
103. savarin chantilly aux fruits rouges
104. charlotte royale aux framboises et chocolat blanc
105. paris-brest

Chapitre 4 — Mille-Feuilles et Bavarois

1. mille-feuille traditionnel à la vanille
2. bavarois aux fruits noirs (mûres, cassis, myrtilles)
3. mille-feuille praliné et chocolat
4. bavarois à la vanille et caramel au beurre salé
5. bavarois poire-chocolat
6. mille-feuille aux fraises et crème diplomate
7. bavarois citron-framboise
8. mille-feuille citron et basilic
9. bavarois aux fruits exotiques
10. mille-feuille croustillant au praliné
11. bavarois pêche-verveine
12. mille-feuille inversé à la pistache
13. bavarois miroir au cassis
14. mille-feuille aux fruits rouges et crème légère
15. bavarois à la rose et aux litchis
16. mille-feuille au café et chocolat
17. bavarois miel et lavande
18. mille-feuille framboise et pistache
19. bavarois au chocolat blanc et thé matcha
20. mille-feuille croustillant aux trois vanilles
21. bavarois aux marrons et whisky
22. mille-feuille moderne aux agrumes
23. bavarois forêt noire
24. mille-feuille au thé earl grey et bergamote
25. bavarois pomme verte et caramel
26. mille-feuille au caramel et fleur de sel
27. bavarois à la violette et myrtille
28. mille-feuille à la figue et au chèvre frais
29. bavarois au champagne et fruits rouges
30. mille-feuille exotique à la noix de coco et ananas

Chapitre 5 — Charlottes et diplomates

1. charlotte aux fraises et mousse de mascarpone à la vanille
2. diplomate aux fruits confits et grand marnier
3. charlotte au chocolat et poires caramélisées
4. charlotte royale aux fruits rouges
5. diplomate aux agrumes et crème d'amandes
6. charlotte aux pommes caramélisées façon tatin
7. charlotte au tiramisu et amaretto
8. diplomate aux fruits d'été et crème de pistache
9. charlotte au praliné et cœur coulant de chocolat
10. diplomate aux poires et caramel au beurre salé
11. charlotte au café et aux spéculoos
12. charlotte aux marrons glacés et cognac
13. diplomate au pain d'épices et oranges confites
14. charlotte au thé matcha et framboise
15. diplomate au pain perdu et pommes caramélisées
16. charlotte exotique mangue et passion
17. charlotte au citron meringué
18. diplomate aux abricots rôtis et lavande
19. charlotte forêt-noire
20. diplomate à la crème de marron et clémentines
21. charlotte croustillante au praliné et chocolat au lait
22. diplomate aux fruits secs et épices orientales
23. charlotte aux deux chocolats et framboises
24. diplomate au pain perdu et compotée de bananes caramélisées au rhum
25. charlotte aux poires belle hélène
26. diplomate aux fruits d'automne et crème de châtaigne
27. charlotte au café et chocolat blanc
28. diplomate aux pommes normandes et caramel salé
29. charlotte aux framboises et pistaches
30. diplomate au pain de Gênes et clémentines confites

Chapitre 6 — Desserts Régionaux

1. kougelhopf traditionnel alsacien
2. tarte au fromage blanc alsacienne (käsküeche)
3. flammeküeche sucrée aux pommes et cannelle
4. beignets de carnaval lorrains (schenkele)
5. tarte au sucre du nord (galette au sucre)
6. tarte aux myrtilles des vosges
7. pain d'épices de dijon à l'ancienne
8. streusel aux quetsches d'alsace
9. gâteau mollet au chocolat de lorraine
10. Bûchettes de Noël aux Amandes (Spritzbredele)
11. tarte au maroilles flambée à la genièvre
12. île flottante à la mirabelle de lorraine
13. flammenkuchen aux pommes et calvados
14. tarte au vin blanc d'alsace
15. sablés bredalas aux épices de noël
16. gâteau au fromage blanc et griottines (kaseküche)
17. tourte champenoise aux pommes et raisins
18. croustade aux poires et spéculoos
19. clafoutis aux mirabelles et bergamote
20. vacherin glacé à la mirabelle et à la dragée de verdun
21. tarte au maton de grammont
22. bostock aux amandes et fleur d'oranger
23. far breton aux pruneaux à l'eau-de-vie
24. gâteau aux amandes et kirsch de luxeuil
25. crèmes brûlées à la bergamote
26. craquelin aux pommes de reims
27. tarte au sucre à la vergeoise et à la chicorée
28. soufflé au grand marnier et oranges confites
29. kouglof glacé à la mirabelle et aux pistaches
30. tarte aux quetsches et crumble aux épices

Chapitre 7 — Desserts de Bretagne et Normandie

1. kouign-amann traditionnel breton
2. far breton de Pont-Aven aux pruneaux et rhum
3. galettes bretonnes au caramel au beurre salé
4. tarte normande aux pommes et au Calvados authentique
5. crêpes dentelle de quimper au beurre salé
6. quatre-quarts breton au citron confit
7. pâté aux pommes de saint-barthélemy
8. palets de dames bretons au chocolat
9. sablés au beurre de baratte et fleur de sel
10. douillon aux pommes normand
11. teurgoule normande à la cannelle
12. bourdelots normands aux pommes caramélisées
13. gâche vendéenne à la crème fraîche
14. flan normand au calvados
15. galette de pont-aven aux pépites de chocolat
16. croustillant aux pommes et caramel de cidre
17. biscuits cuillers de redon
18. mirlitons de rouen
19. succès nantais aux amandes et chocolat
20. fallue normande aux raisins de corinthe
21. pommé breton au cidre doux
22. craquelins sucrés de saint-malo
23. dariole normande aux pommes et calvados
24. gâteau moelleux aux pruneaux et au lambig
25. galette-saucisse sucrée (dessert inspiré de la street food bretonne)
26. sucettes de caramel au beurre salé
27. rigolettes nantaises aux fruits rouges
28. tarte aux pommes dieppoise flambée
29. croustade normande aux poires et pommeau
30. triskell au chocolat et sarrasin

Chapitre 8 — Desserts du Sud-Ouest et Pays Basque

1. gâteau basque d'Espelette à la crème vanillée
2. pastis landais aux pruneaux et à l'armagnac
3. touron aux amandes et au miel
4. canelés bordelais au rhum
5. croustade aux pommes du gers
6. tourtière landaise aux pommes
7. millas pyrénéen au lait de brebis
8. merveilles de carnaval aux zestes d'agrumes
9. pâtisserie basque au chocolat et cerises noires
10. cuajada au miel de bruyère
11. sabayon au jurançon et fruits de saison
12. mamia basque à la confiture de cerises noires
13. taloas sucrés aux pommes caramélisées
14. pastis béarnais à la fleur d'oranger
15. beret basque au chocolat et piment d'espelette
16. craquelin au chocolat blanc et fraises du périgord
17. pommes au four au miel et au patxaran
18. gâteau roulé à la mousse de châtaignes et noix du périgord
19. crêpes landaises à la vanille et à l'armagnac
20. touron glacé aux pignons de pin et miel des landes
21. esquirrou basque aux framboises
22. russe de bordeaux
23. millas glacé aux pruneaux et à l'armagnac
24. soufflé au turron et à l'irouléguy blanc
25. flognarde aux figues fraîches et aux noix
26. miassou aux pommes caramélisées
27. croustillons basques à l'orange
28. tarte soufflée aux cerises noires d'itxassou
29. crémeux au chocolat de bayonne et piment d'espelette
30. biscuits sablés à la poudre de noisettes du sud-ouest

Chapitre 9 — Desserts de Provence et Côte d'Azur

1. tarte tropézienne à la crème légère
2. calissons d'aix
3. fougasse d'aigues-mortes aux fruits confits
4. navettes de marseille à la fleur d'oranger
5. pompe à l'huile provençale
6. tarte au citron de menton
7. gibassier à l'anis et à l'orange
8. bugnes niçoises parfumées à la fleur d'oranger
9. tarte au citron meringuée façon menton
10. brouillade provençale aux amandes fraîches
11. crème à la lavande de haute-provence
12. fougassette à la fleur d'oranger de grasse
13. tarte au citron et basilic de nice
14. panisse sucrée à la fleur d'oranger
15. marquisette niçoise aux fruits confits
16. semifreddo à la pistache et abricots du roussillon
17. galettes au miel de provence et amandes
18. tarte à la brousse et aux figues fraîches
19. crème renversée au miel de lavande et fleur d'oranger
20. sorbet au melon de cavaillon et muscat de beaumes-de-venise
21. tarte aux pignons et miel de provence
22. moelleux aux amandes et huile d'olive de nyons
23. rissoles niçoises à la confiture d'agrumes
24. tatin de pêches au romarin
25. croquants aux amandes de provence
26. confiture de lait à la lavande
27. financiers à la pistache et fleur d'oranger
28. crème légère au citron de menton
29. tourte de blettes sucrée niçoise
30. petit pot de crème à la fleur de thym
31. tarte fine aux figues et romarin
32. roulade à la confiture d'olives noires
33. panettone provençal aux fruits confits
34. crème à la pistache et eau de fleur d'oranger

Chapitre 10 — Desserts du Centre et Val de Loire

1. tarte tatin traditionnelle de lamotte-beuvron
2. pithiviers aux amandes
3. tarte aux pruneaux de tours
4. pets-de-nonne du berry
5. poires au vin rouge et épices de touraine
6. galette de pont-aven aux pommes caramélisées
7. tarte vigneronne aux raisins de châteaumeillant
8. pithiviers aux noisettes du loiret
9. clafoutis aux cerises du cher
10. croûtes aux framboises de sologne
11. gâteau nantais au beurre demi-sel et rhum vieux de Martinique
12. craquelins berrichons
13. poirat saintongeais aux poires
14. sucettes aux pommes caramélisées et cointreau
15. fouace tourangelle aux fruits confits
16. macarons aux noix de périgord
17. tortillons du poitou à la crème d'amandes
18. galettes sablées de saint-michel-sur-loire
19. pudding aux cerises de la loire
20. flûtes d'orléans à l'orange
21. fondant aux châtaignes du berry
22. échaudés au safran du gâtinais
23. pâté aux poires de tours
24. gâteau moelleux à la carotte du val de loire
25. amandines aux fruits rouges de sologne
26. soufflé au grand marnier et zestes d'orange
27. financiers au miel de touraine
28. chausson aux pommes façon bourdaloue
29. tarte sablée au fromage blanc et miel
30. tartelettes au chocolat et poires pochées au vouvray

Chapitre 11 — Croissants et dérivés

1. croissants au beurre traditionnels
2. pains au chocolat
3. croissants aux amandes
4. pains aux raisins
5. croissants bicolores au chocolat
6. chaussons aux pommes feuilletés
7. oranais à l'abricot
8. torsades à la cannelle
9. croissants au matcha et chocolat blanc
10. pithiviers feuilleté à la crème d'amandes
11. danish au fromage et fruits rouges
12. croissants fourrés à la crème de pistache
13. paniers feuilletés aux fruits
14. brioches feuilletées au sucre
15. croissants au jambon et fromage
16. croissants inversés au chocolat
17. pain suisse aux pépites de chocolat
18. croissants à la crème d'amandes
19. chinois aux raisins et crème pâtissière
20. croissants vanille-caramel beurre salé
21. danois à la crème de citron et myrtilles
22. croissants intégraux au miel et graines
23. croissants aux pralines roses
24. chouquettes à la pâte à croissant
25. croissants soufflés à la frangipane

Chapitre 12 — Brioches et kougelhopfs

1. brioche parisienne traditionnelle
2. kougelhopf d'alsace aux raisins et amandes
3. brioche à la fleur d'oranger et fruits confits
4. brioche feuilletée au chocolat
5. brioche au sucre à la parisienne
6. chinois aux pépites de chocolat
7. pain brioché aux raisins et rhum
8. kugelhopf salé aux lardons et comté
9. brioche tressée à la vanille
10. kouglof aux fruits secs et confits
11. pain au lait à la fleur d'oranger
12. brioche à la crème fraîche et citron
13. brioche nanterre traditionnelle
14. brioche fourrée à la pâte d'amande
15. brioche des rois aux fruits confits
16. chinois à la crème pâtissière et raisins
17. brioche à l'orange et chocolat
18. brioche pralinée
19. mauricettes au levain et graines
20. pain brioché aux fruits secs

Chapitre 13 — Pains aux fruits et pains d'épices

1. pain d'épices traditionnel alsacien
2. pain aux figues et noix
3. pain d'épices au chocolat et orange
4. pain aux raisins et cannelle
5. pain d'épices au miel de châtaignier
6. pain aux abricots et pistaches
7. pain d'épices au café et noix
8. pain aux fruits confits et amandes
9. pain d'épices aux agrumes confits
10. pain aux pommes caramélisées et cannelle
11. pain d'épices au citron et pavot
12. pain aux dattes et graines de fenouil
13. pain d'épices à la cardamome et fleur d'oranger
14. pain aux poires, gingembre confit et miel de châtaignier
15. pain d'épices aux noix et sirop d'érable
16. pain aux cranberries et amandes effilées
17. pain d'épices à la noisette et fève de tonka
18. pain aux prunes séchées et romarin
19. pain d'épices au sarrasin et poire
20. pain aux cerises et amandes
21. pain d'épices au miel de lavande et graines de lin
22. pain aux myrtilles et citron
23. pain d'épices aux figues et anis vert
24. pain aux marrons glacés et rhum
25. pain d'épices à la betterave et chocolat
26. pain aux canneberges et pistaches
27. pain d'épices au seigle et safran
28. pain aux baies de goji et graines de sésame noir
29. pain d'épices au thé matcha et yuzu
30. pain aux bananes caramélisées et noix de pécan
31. pain d'épices au chocolat et écorces d'orange confites
32. pain aux fruits secs et au miel
33. pain d'épices aux poires et bleu d'auvergne
34. pain au chocolat blanc et framboises
35. pain d'épices inversé au caramel et pommes
36. pain tressé aux abricots, pistaches et cardamome
37. pain d'épices au potimarron et graines de courge
38. pain aux noisettes, miel et romarin
39. pain d'épices à la cassonade et noix de pécan pralinées
40. pain complet aux graines, fruits secs et malt
41. pain d'épices au levain et miel de châtaignier
42. pain aux olives, tomates séchées et herbes de provence
43. pain d'épices à la courge butternut et sirop d'érable
44. pain aux raisins, noisettes et cannelle
45. pain d'épices au vin chaud et zestes d'agrumes
46. pain rustique aux cinq céréales et fruits séchés
47. pain d'épices au café et cardamome
48. pain à la farine d'orge, figues et miel
49. pain d'épices à l'épeautre et fruits rouges séchés
50. pain aux noix et roquefort
51. pain d'épices au rhum et bananes caramélisées
52. pain challah au miel et raisins secs
53. pain d'épices au thé noir et bergamote
54. pain complet au kéfir, miel et graines de tournesol
55. pain d'épices au beurre noisette et zeste de citron vert
56. pain aux pruneaux d'agen et armagnac
57. pain d'épices aux poires pochées au vin rouge et épices
58. pain viking aux graines et herbes nordiques
59. pain d'épices au miel de bruyère et noisettes caramélisées
60. pain aux canneberges, zeste d'orange et pignons de pin
61. pain d'épices aux agrumes confits et thé earl grey
62. pain aux cinq épices chinoises et abricots séchés
63. pain d'épices japonais au matcha et haricots azuki
64. pain aux noisettes, figues et miel de lavande
65. pain d'épices aérien à la crème fouettée
66. pain aux châtaignes et lard fumé
67. pain d'épices au cidre de pomme et pâte d'amande
68. pain aux olives noires, basilic et parmesan

69. pain d'épices au whisky et noix de pécan
70. pain aux cèpes séchés et thym
71. pain d'épices au lait ribot et zestes de citron confit
72. pain au kamut, miel et abricots
73. pain d'épices au café noir et éclats de cacao
74. pain aux figues, noix et roquefort
75. pain d'épices à la grenade et pistaches
76. pain aux fruits secs et poudre de réglisse
77. pain d'épices au sirop d'érable et noix caramélisées
78. pain aux poires, gingembre et fleur d'oranger
79. pain d'épices au chocolat blanc et thé matcha
80. pain aux noisettes et chocolat noir
81. pain d'épices aux abricots secs et romarin
82. pain aux fruits exotiques et gingembre
83. pain d'épices à la betterave et graines de fenouil
84. pain aux dattes, oranges confites et fleur d'oranger
85. pain d'épices aux noix, café et crème de whisky
86. pain aux châtaignes, airelles et sapin
87. pain d'épices à la lavande et au miel de garrigue
88. pain au curry, raisins secs et noix de cajou
89. pain d'épices au thé matcha et yuzu confit
90. pain aux noisettes, chocolat et fleur de sel
91. pain d'épices au sésame noir et miel
92. pain aux pommes caramélisées, cannelle et muscade
93. pain d'épices à la figue et au porto rouge
94. pain multigrains aux fruits secs et graines de lin
95. pain d'épices aux agrumes et gingembre frais
96. pain au sarrasin, miel et myrtilles
97. pain d'épices à la cardamome et pistaches vertes
98. pain aux figues, fenouil et miel
99. pain d'épices au cacao et cerises
100. pain aux cranberries, noix de pécan et sirop d'érable
101. pain d'épices au chocolat, caramel et fleur de sel
102. pain aux poires et roquefort
103. pain d'épices au thé chai et raisins blonds
104. pain au citron, romarin et parmesan
105. pain d'épices au café et beurre noisette
106. pain à la patate douce, noix et cannelle
107. pain d'épices aux baies roses et miel de châtaignier
108. pain aux tomates séchées, basilic et pignons de pin
109. pain d'épices aux pêches, poivre long et verveine
110. pain aux abricots, amandes et miel de lavande
111. pain d'épices à la rose, litchi et pistache
112. pain de seigle aux graines de tournesol et figues

Chapitre 14 — Viennoiseries garnies et farcies

1. chausson aux pommes traditionnel
2. pain au chocolat artisanal
3. croissant fourré à la crème d'amande
4. escargot aux raisins et crème pâtissière
5. tarte soleil à la pâte à tartiner
6. kouign-amann aux pommes caramélisées
7. brioche feuilletée au pralin
8. beignet fourré à la confiture de framboise
9. danish au fromage et épinards
10. torsade à la cannelle et aux noix de pécan
11. palmier à la pâte de pistache
12. cruffin au lemon curd
13. tarte bouquet de roses aux pommes
14. tresse feuilletée aux trois fromages
15. croissant-chausson aux fruits rouges
16. schnecken à la cannelle et aux raisins
17. roulé feuilleté aux pommes et caramel salé
18. roulé brioché au praliné noisettes
19. feuilleté tressé aux poires et mascarpone
20. viennois au chocolat et noisettes
21. jalousie aux fruits rouges et amandes
22. mille-feuille glacé marbré aux fraises et crème diplomate
23. strudel aux pommes et raisins
24. croissant fourré à la crème de marrons
25. galette des rois feuilletée à la frangipane
26. demi-lune aux épinards et ricotta
27. bäckeoffe à la pâte feuilletée
28. brioche feuilletée aux myrtilles et amandes
29. tarte soleil au fromage et herbes fraîches
30. kouglof aux cranberries et noix
31. beignet soufflé à la crème pâtissière
32. empanada au bœuf et poivrons
33. pithiviers au frangipane et poires
34. chaussons aux épinards et feta
35. wellington individuel au saumon
36. gâteau basque à la crème de cerise noire
37. drops aux amandes et raisins
38. tarte tatin feuilletée aux pommes
39. vol-au-vent au poulet et champignons
40. empanadas au thon et olives
41. galette des rois à la frangipane et chocolat
42. brioche feuilletée au citron et pavot
43. samoussa aux légumes épicés
44. petits pains briochés à la cannelle et sucre d'érable
45. tartelette feuilletée aux figues et miel
46. galette bretonne au sarrasin et champignons
47. croissant aux amandes et framboises
48. chariot russe aux fruits secs et épices
49. raviole briochée au confit de canard
50. mini chaussons feuilletés aux pommes caramélisées
51. tarte soleil épinards et ricotta
52. danoise aux pommes et caramel salé
53. tarte alsacienne aux myrtilles
54. tresse au praliné et gianduja
55. vol-au-vent aux fruits rouges et crème mousseline

Chapitre 15 — Crèmes brûlées et caramels

1. crème brûlée classique à la vanille de madagascar
2. crème brûlée aux épices chai
3. crème brûlée au safran et à la fleur d'oranger
4. crème brûlée au chocolat noir et fleur de sel
5. crème brûlée aux marrons glacés et whisky
6. crème brûlée au thé matcha et yuzu
7. crème caramel au café et cardamome
8. crème brûlée aux agrumes et pamplemousse rose
9. crème brûlée praliné-noisette au sel fumé
10. crème caramel à l'érable et aux noix de pécan
11. crème brûlée au gingembre confit et citronnelle
12. crème brûlée aux fruits de la passion et vanille de tahiti
13. crème caramel au café et fève tonka
14. crème brûlée à la pistache et fleur d'oranger
15. crème brûlée au foie gras et pain d'épices
16. crème brûlée au earl grey et bergamote
17. crème caramel au mascarpone et amaretto
18. crème brûlée à la lavande et au miel de garrigue
19. crème brûlée aux calissons d'aix
20. crème caramel au pain perdu et rhum ambré
21. crème brûlée à la truffe noire et fleur de sel
22. crème brûlée au citron meyer et basilic
23. crème caramel au lait de coco et combava
24. crème brûlée à la figue fraîche et miel de châtaignier
25. crème brûlée au caramel au beurre salé
26. crème brûlée blanche aux amandes et fleur d'oranger
27. crème caramel au thé noir lapsang souchong
28. crème brûlée à la verveine citronnée et miel d'acacia
29. crème brûlée au chocolat blanc et fruit de la passion
30. crème caramel à la poire et romarin
31. crème brûlée à la châtaigne et armagnac
32. crème brûlée au yuzu et gingembre confit
33. crème brûlée à la rose et au litchi
34. crème caramel aux agrumes et fèves de tonka
35. crème brûlée façon tarte au citron meringuée
36. crème brûlée au pain d'épices et orange confite
37. crème brûlée au café arabica et cardamome
38. crème caramel au sirop d'érable et noix de pécan
39. crème brûlée au beurre noisette et fèves de cacao
40. crème brûlée au chorizo et piment d'espelette
41. crème brûlée au sésame noir et miso blanc
42. crème brûlée à la griotte et kirsch
43. crème caramel au riz au lait et cannelle
44. crème brûlée au caramel salé et poire
45. crème brûlée à la violette et myrtilles
46. crème brûlée à la réglisse et fenouil
47. crème brûlée au lait de coco et mangue
48. crème caramel au chocolat noir et fleur d'oranger
49. crème brûlée à la noix de coco, citron vert et combava

Chapitre 16 — Îles flottantes et œufs à la neige

1. îles flottantes classiques à la vanille bourbon
2. œufs à la neige au praliné et caramel au beurre salé
3. îles flottantes au thé matcha et citron vert
4. œufs à la neige au grand marnier et orange sanguine
5. îles flottantes au café et cardamome
6. œufs à la neige à la violette et cassis
7. îles flottantes caramélisées aux agrumes confits
8. îles flottantes au chocolat blanc et framboises
9. œufs à la neige au miel de lavande et amandes
10. îles flottantes au pain d'épices et pommes caramélisées
11. œufs à la neige à la pistache et fleur d'oranger
12. îles flottantes au citron et basilic
13. œufs à la neige au sésame noir et miel
14. îles flottantes à la vanille et sauce chocolat
15. œufs à la neige à la rose et litchi
16. îles flottantes au safran et miel d'acacia
17. œufs à la neige aux épices chaï et caramel d'orange
18. îles flottantes au champagne et framboises
19. œufs à la neige au yuzu et gingembre confit
20. îles flottantes aux pralines roses et vanille
21. œufs à la neige façon tiramisu
22. îles flottantes au thé earl grey et bergamote
23. œufs à la neige aux marrons glacés et whisky
24. îles flottantes au lait d'amande et kirsch
25. œufs à la neige façon exotique: mangue, passion et coco
26. îles flottantes à la fève tonka et caramel au café
27. œufs à la neige au thé matcha et framboise
28. îles flottantes au miel de châtaignier et poire
29. œufs à la neige au caramel salé et pommes confites
30. îles flottantes à l'ancienne façon grand-mère
31. œufs à la neige au citron vert et basilic thaï
32. îles flottantes aux cerises noires et amandes

Chapitre 17 — Crèmes et flans pâtissiers

1. flan pâtissier de boulangerie traditionnel
2. flan coco-passion
3. flan pâtissier au chocolat
4. flan aux pommes caramélisées
5. flan à la pistache et fleur d'oranger
6. flan à la fève de tonka et café
7. flan aux agrumes et miel de châtaignier
8. flan normand au calvados et pommes tatin
9. flan rustique à la rhubarbe et vanille de tahiti
10. flan royal au caramel et fleur de sel
11. flan façon tarte au citron meringuée
12. flan pâtissier marbré vanille-chocolat
13. flan pâtissier aux épices et miel d'acacia
14. flan des îles à la noix de coco et rhum
15. flan à l'orange sanguine et cardamome
16. flan au café et chocolat blanc
17. flan à la poire et caramel au beurre salé
18. flan au thé matcha et sésame noir
19. flan au miel de lavande et amandes
20. flan au fromage blanc et myrtilles
21. flan praliné aux noisettes du piémont
22. flan à la réglisse et citron
23. flan au chèvre frais et miel de thym
24. flan au earl grey et bergamote
25. flan aux cerises amarena et amande amère
26. flan aux marrons glacés et whisky

Chapitre 18 — Pots de Crème et Mousses Légères

1. pot de crème à la vanille de madagascar
2. pot de crème au chocolat noir grand cru
3. pot de crème au café et cardamome
4. pot de crème au caramel et fleur de sel
5. pot de crème au citron et basilic
6. pot de crème à la pistache et fleur d'oranger
7. pot de crème au thé matcha et yuzu
8. pot de crème à l'érable et noix de pécan
9. pot de crème aux marrons et cognac
10. pot de crème à la lavande et miel de provence
11. mousse légère au chocolat blanc et fruits rouges
12. mousse au café et mascarpone
13. mousse aux deux chocolats et fleur de sel
14. mousse à la framboise et rose
15. mousse au citron et basilic
16. mousse au caramel à la fleur de sel
17. mousse aux marrons et whisky
18. mousse légère au praliné et croustillant feuillantine
19. mousse au chocolat blanc et fruit de la passion
20. mousse à la pistache et griottines
21. mousse légère au yaourt grec et miel de thym
22. mousse au chocolat ruby et framboises
23. mousse à la vanille et coulis de mangue passion
24. mousse aux agrumes et basilic thaï
25. mousse légère au thé matcha et sésame noir
26. mousse au miel et safran
27. pot de crème au chocolat et fleur d'oranger
28. mousse légère aux fruits rouges et verveine
29. pot de crème à l'amande et cerise noire
30. mousse à la noix de coco et ananas rôti
31. pot de crème au caramel et banane flambée
32. mousse au citron vert et menthe poivrée
33. pot de crème au pain d'épices et orange
34. mousse ultra-légère au beurre de cacahuète
35. pot de crème façon tarte tatin

Chapitre 19 — Clafoutis et flognarde

1. clafoutis traditionnel aux cerises
2. flognarde aux poires et cardamome
3. clafoutis aux framboises et pistaches
4. clafoutis aux abricots, romarin et miel
5. flognarde aux figues, amandes et cannelle
6. clafoutis aux myrtilles sauvages et lavande
7. flognarde rustique aux pêches de vigne et thym
8. clafoutis aux prunes mirabelles et amandes
9. flognarde aux pommes caramélisées et calvados
10. clafoutis bicolore aux cerises et chocolat blanc
11. flognarde aux coings parfumés à la vanille
12. clafoutis aux griottes et pistaches torréfiées
13. flognarde aux poires, roquefort et noix
14. clafoutis aux abricots secs et romarin
15. clafoutis aux fraises et basilic
16. flognarde aux châtaignes et cognac
17. clafoutis aux nectarines blanches et verveine
18. flognarde aux coings confits et pain d'épices
19. clafoutis aux cerises noires et amandes caramélisées
20. flognarde aux pommes et caramel au beurre salé
21. clafoutis aux groseilles et vanille de tahiti
22. flognarde aux poires et chocolat noir
23. clafoutis aux mûres sauvages et violette
24. flognarde aux mirabelles et fleur d'oranger
25. clafoutis aux pruneaux à l'armagnac
26. flognarde aux abricots secs et pistaches
27. clafoutis aux fraises et rhubarbe
28. flognarde aux pêches et thé matcha
29. clafoutis aux framboises et rose
30. flognarde aux cerises et amandes

Chapitre 20 — Tartes aux fruits de saison

1. tarte fine aux pommes et caramel au beurre salé
2. tarte aux fraises gariguette et crème diplomate à la vanille
3. tarte bourdaloue aux poires pochées et amandes effilées
4. tarte au citron meringuée à la crème prise (à la gélatine)
5. tarte rustique aux abricots, romarin et amandes
6. tarte aux pêches de vigne et crème de pistache
7. tarte fine aux figues fraîches et miel de lavande
8. tarte tatin aux pommes et épices douces
9. tarte au chocolat et framboises fraîches
10. tarte normande aux pommes et calvados
11. tarte aux prunes quetsche et cannelle
12. tarte aux poires et au bleu d'auvergne
13. tarte aux mirabelles de lorraine
14. tarte soufflée aux agrumes
15. tarte aux fraises et basilic sur sablé breton
16. tarte rustique aux pêches de vigne rôties et miel
17. tarte au cassis et crème de marrons
18. tarte tiède aux poires pochées et safran
19. tarte fine aux pommes et frangipane
20. tarte tropézienne aux framboises
21. tarte croustillante aux griottes et pistaches
22. tarte soufflée au citron vert et basilic thaï
23. tarte aux pommes caramélisées façon tatin inversée
24. tarte sablée aux fraises des bois et crème citron-basilic
25. tarte aux abricots rôtis, miel et romarin
26. tarte aux myrtilles des vosges et crème montée à la gentiane
27. tarte sablée au citron, meringue et basilic
28. tarte fine à la rhubarbe, fraises et crème d'amandes
29. tarte aux cerises noires et amandes torréfiées
30. tarte ganache au chocolat noir et framboises
31. tarte aux agrumes confits et crème d'amande à la bergamote
32. tarte aux poires, roquefort et noix

Chapitre 21 — Compotes et fruits pochés

1. compote de pommes à l'ancienne et vanille de madagascar
2. poires pochées au vin rouge et épices
3. compote pommes-poires à la cannelle et aux raisins secs
4. abricots pochés au miel de lavande et romarin
5. compote de rhubarbe et fraises à la vanille
6. pêches pochées au champagne et à la verveine
7. compote d'ananas et mangue au rhum et vanille
8. pommes au four à la cannelle et aux fruits secs
9. poires confites au caramel et aux agrumes
10. poires Belle-Hélène à la sauce chocolat noir
11. compote de mirabelles au miel et à la cannelle
12. salade d'agrumes au miel et épices douces
13. compote de prunes à la vanille et badiane
14. figues pochées au vin rouge et miel
15. compote de fruits d'automne aux épices
16. ananas rôti au caramel d'épices
17. pamplemousses pochés au sirop de jasmin
18. compote de kiwis et pommes vertes à la menthe
19. pêches pochées au champagne rosé et framboises
20. compote de mangue et passion à la citronnelle
21. pommes confites au calvados et caramel à la cannelle
22. salade d'oranges à la cannelle et fleur d'oranger
23. compote de rhubarbe à la vanille et cardamome
24. abricots confits au romarin et miel de lavande
25. compote de poires aux épices et pain d'épices

Chapitre 22 — Crumbles et crisps à la française

1. crumble aux pommes et caramel au beurre salé
2. crisp aux poires et chocolat noir
3. crumble provençal abricot-lavande
4. crisp rustique aux pommes et noix du périgord
5. crumble framboise-pistache à la rose
6. crisp aux pêches de vigne et romarin
7. crumble aux myrtilles et éclats de sarrasin
8. crisp aux figues fraîches et miel de thym
9. crumble normand pommes-calvados
10. crisp aux cerises et pistaches

Chapitre 23 — Salades de fruits élaborées

1. salade de fruits rouges au sirop de basilic
2. salade d'agrumes à la fleur d'oranger
3. salade de fruits exotiques au gingembre confit
4. salade de pommes et poires au caramel de cidre
5. salade de melon et pastèque à la verveine
6. salade de fraises au vinaigre balsamique et poivre long
7. salade de pêches blanches au vin rosé et lavande
8. salade de figues fraîches au miel et romarin
9. salade de fruits d'automne au vin chaud épicé
10. salade de fruits rouges à la crème de cassis
11. salade d'ananas au rhum et épices créoles
12. salade de pommes et canneberges au sirop d'érable
13. salade de kiwis et mangues au lait de coco et citronnelle
14. salade d'oranges à la marocaine
15. salade de fruits rouges au mascarpone et spéculoos
16. salade de raisins aux noix et roquefort
17. salade de fruits safranée à la mode persane
18. salade de fruits jaunes au miel de tilleul et verveine
19. salade de fruits d'hiver aux agrumes et vanille

Chapitre 24 — Glaces artisanales

1. glace à la vanille de madagascar
2. glace au chocolat grand cru
3. glace au caramel au beurre salé
4. glace au café pur arabica
5. glace aux fruits rouges et rose
6. glace à la pistache de sicile
7. glace au miel de lavande et amandes
8. glace au praliné noisette
9. glace aux marrons glacés et cognac
10. glace à la crème d'isigny et vanille bourbon
11. glace au yaourt grec et miel de thym
12. glace au sésame noir et miel d'acacia
13. glace aux noix fraîches et sirop d'érable
14. glace à la réglisse et anis étoilé
15. glace au pain d'épices et cannelle
16. glace au fromage blanc et citron
17. glace au thé matcha et sésame blanc
18. glace à la rose et framboise

Chapitre 25 — Sorbets et granités

1. sorbet framboise intense
2. sorbet au champagne rosé et litchi
3. granité au café et cardamome
4. sorbet poire et safran
5. granité au citron vert et basilic
6. sorbet au chocolat noir grand cru
7. sorbet aux herbes fraîches et pomme verte
8. granité au melon et muscat de beaumes-de-venise
9. sorbet à la tomate et basilic
10. sorbet aux agrumes sanguins et campari
11. granité au concombre et gin

Chapitre 26 — Parfaits et soufflés glacés

1. parfait glacé à la vanille et caramel
2. soufflé glacé au grand marnier
3. parfait au praliné et noisettes caramélisées
4. soufflé glacé au citron et limoncello
5. parfait au café et cardamome
6. soufflé glacé à la chartreuse verte
7. parfait aux marrons glacés et whisky
8. soufflé glacé à la fraise et basilic
9. parfait au chocolat blanc et fruit de la passion
10. parfait au thé matcha et sésame noir

Chapitre 27 — Entremets glacés

1. soufflé glacé à la chartreuse
2. vacherin aux fruits rouges et crème de mascarpone
3. omelette norvégienne au grand marnier
4. cassata sicilienne glacée
5. bombe glacée aux trois chocolats
6. nougat glacé aux fruits secs et miel de lavande
7. profiteroles glacées au chocolat chaud
8. tartufo au café et amaretto
9. bûche glacée exotique mangue-passion
10. spoom au champagne et sorbet citron

Chapitre 28 — Macarons

1. macarons à la vanille de tahiti
2. macarons au caramel beurre salé
3. macarons au chocolat noir et poivre de sichuan
4. macarons au café et cardamome
5. macarons au citron vert et basilic
6. macarons au miel de lavande et thym
7. macarons à la pistache et griotte
8. macarons à la violette et cassis
9. macarons au Grand Marnier et kumquat
10. macarons rhum et ananas caramélisé

Chapitre 29 — Petits fours secs

1. sablés diamant à la vanille
2. langues de chat au citron
3. financiers aux amandes et fleur d'oranger
4. tuiles aux amandes et oranges confites
5. palets bretons au beurre salé
6. croissants de lune aux noisettes
7. croquants aux amandes et pistaches
8. madeleines au miel et lavande
9. cigarettes russes à la fleur d'oranger
10. sablés viennois au chocolat noir

Chapitre 30 — Chocolats et pralines

1. truffes au chocolat noir et cognac
2. mendiants aux fruits secs et épices
3. ganaches au caramel salé enrobées
4. orangettes au chocolat grand cru
5. praliné noisette et feuillantine croustillante
6. rochers au chocolat blanc et noix de coco
7. tablette aux trois chocolats et épices du monde
8. palets d'or au café et cardamome
9. barres au gianduja et grué de cacao
10. écorces de chocolat marbré et fruits secs caramélisés

Chapitre 31 — Friandises et confiseries

1. nougat blanc de montélimar aux trois miels
2. pâte de fruits au cassis et violette
3. guimauve à la fleur d'oranger et pistache
4. caramels mous à la fleur de sel et beurre salé
5. calissons d'aix aux agrumes confits
6. berlingots de carpentras à la menthe poivrée
7. loukoums à la rose et pistache
8. marrons glacés à l'ancienne
9. confit de pétales de violette
10. fruits confits à l'armagnac

Chapitre 32 — Bûches et desserts de Noël

1. bûche traditionnelle au chocolat et crème au beurre
2. bûche glacée vanille-caramel au beurre salé
3. bûche façon forêt-noire aux cerises amarena
4. bûche exotique passion-coco-mangue
5. bûche façon tatin aux pommes caramélisées
6. bûche mont-blanc marron-cassis
7. kringle estonien aux amandes et cardamome
8. stollen traditionnel de dresde aux fruits confits
9. pavlova festive aux fruits rouges et crème de marrons
10. forêt enchantée au chocolat et baies sauvages
11. cheesecake marbré au pain d'épices et caramel
12. bûche de noël glacée café-cardamome et praliné feuilleté
13. pudding de noël aux fruits secs et rhum ambré
14. tronchetto di natale au gianduja et noisettes du piémont
15. galette des rois à la frangipane et pistache
16. gâteau des rois provençal aux fruits confits et fleur d'oranger

Chapitre 33 — Galettes et gâteaux des Rois

1. galette des rois traditionnelle à la frangipane
2. galette des rois pommes-caramel au beurre salé
3. galette des rois chocolat-noisettes du piémont
4. galette des rois aux agrumes et grand marnier
5. galette des rois à la crème de pistache et griottines
6. galette des rois à la crème de calisson et miel de lavande
7. gâteau des rois brioche à l'orange et anis étoilé
8. gâteau des rois aux fruits secs et rhum des antilles
9. couronne des rois scandinave à la cardamome et safran
10. roscón de reyes à la fleur d'oranger et fruits confits

Chapitre 34 — Gâteaux d'anniversaire à la française

1. fraisier traditionnel à la crème mousseline et amandes
2. charlotte royale aux fruits rouges et coulis de cassis
3. opéra à la pistache et chocolat blanc
4. saint-honoré moderne aux trois pralinés
5. entremet poire-caramel et mousse mascarpone au whisky
6. number cake au citron meringué et framboises fraîches
7. paris-brest aux trois chocolats et noisettes caramélisées
8. forêt-noire revisitée en version entremets moderne
9. mille-feuille aux fruits rouges et crème diplomate à la vanille
10. charlotte aux poires, caramel et spéculoos
11. croquembouche traditionnel aux trois vanilles pour anniversaire
12. pièce montée contemporaine framboise-pistache
13. tour de macarons aux saveurs parisiennes pour mariage parisien
14. croquembouche étagé inspiration saint-honoré pour grand banquet
15. pyramide moderniste de choux au craquelin bicolore pour fête de fin d'année
16. vacherin monumental glacé meringué pour mariage d'été
17. pièce montée architecturale millefeuille-fraisier pour anniversaire d'été
18. religieuses en cascade multicolore pour goûter d'enfants

Chapitre 35 — pièces montées et croquembouches

1. croquembouche printanier aux fleurs et vanille de Tahiti
2. pièce montée d'automne aux poires, noix et caramel
3. tour de macarons aux saveurs du monde
4. croquembouche d'hiver aux marrons glacés et chocolat
5. pyramide moderniste au craquelin chocolat et fruits rouges
6. vacherin glacé de Noël aux clémentines, marrons et pain d'épices
7. pièce montée d'été millefeuille-fraises et basilic
8. religieuses pastel pour cocktail élégant
9. dôme royal de paris-brest géant
10. cascade cristalline de nougatine et choux caramélisés

Chapitre 36 — Desserts Glacés Signatures

1. granité de champagne aux framboises
2. terrine glacée pistache-griotte
3. café glacé viennois au cardamome
4. soufflé glacé au grand marnier et kumquats confits
5. baked alaska individuel au rhum et ananas rôti
6. parfait glacé au yuzu et thé vert matcha
7. granité aux agrumes et champagne rosé
8. vacherin contemporain à la verveine et fraises des bois
9. millefeuille glacé au chocolat grand cru et fleur de sel
10. soufflé glacé à la chartreuse et chocolat blanc

Chapitre 37 — Desserts aux Alcools et Spiritueux

1. mini paris-brest à la crème de chartreuse
2. tartelette au citron et cointreau
3. mousse légère au grand marnier et zestes d'oranges confites
4. tarte fine pommes-Calvados aux amandes et miel d'acacia
5. entremets au kirsch et griottines
6. financiers à la mirabelle de lorraine
7. soufflé au champagne et coulis de framboises
8. baba modernisé au rhum agricole et ananas
9. savarin contemporain aux agrumes et liqueur d'orange
10. tiramisu à l'amaretto et café pur arabica

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une approche encyclopédique et passionnée

Ce Grand Livre des Desserts n'est pas un simple recueil de recettes. Il s'agit d'une véritable exploration systématique et passionnée d'un pan entier de notre culture gastronomique. Les mille recettes (1028 plus exactement car je n’ai pas résisté à en créer plus) rassemblées ici ont été méticuleusement créées et sélectionnées pour offrir un panorama aussi complet que possible de cet art culinaire, des préparations les plus emblématiques aux spécialités régionales méconnues, des compositions traditionnelles aux créations d'avant-garde.

Notre démarche s'inscrit dans une double volonté : celle de ré-initier, et préserver un patrimoine vivant en recréant, documentant ces recettes avec rigueur et précision, mais aussi celle d'inspirer la créativité en dévoilant les principes fondamentaux qui permettent à chacun de créer ses propres compositions sucrées.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Les fondements d'un art subtil

La pâtisserie, dans sa complexité apparente, repose sur des principes subtils dont la maîtrise fait toute la différence : l'équilibre parfait entre sucré et acidité qui enchante le palais, la précision technique qui garantit la réussite, le contraste des textures qui stimule les sens, et cette patience méticuleuse qui transforme de simples ingrédients en créations mémorables.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Un ouvrage accessible à tous

Malgré son ambition encyclopédique, ce livre a été conçu pour être accessible à tous. Chaque recette est présentée avec clarté et précision, accompagnée de conseils pratiques qui guideront aussi bien les novices que les pâtissiers expérimentés. Les instructions détaillées permettent de reproduire fidèlement chaque préparation, tandis que les suggestions de variations encouragent l'adaptation et la personnalisation.

Notre objectif est que ce livre trouve sa place aussi bien dans la bibliothèque du gastronome érudit que sur le plan de travail du cuisinier du dimanche, qu'il serve de référence au professionnel comme d'inspiration au débutant enthousiaste.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Conclusion : une invitation au voyage sucré

En refermant cette introduction, nous vous invitons à parcourir les pages de ce Grand Livre des Desserts comme on entreprendrait un voyage – avec curiosité, ouverture d'esprit et sens de l'émerveillement. Laissez-vous surprendre par des associations inattendues, redécouvrez des classiques oubliés, osez des préparations qui sortent de vos habitudes.

Ces mille recettes représentent autant de portes ouvertes sur un univers de saveurs, de textures et de sensations. Qu'elles vous inspirent à explorer, expérimenter et partager, car la pâtisserie est avant tout un acte de générosité et de transmission.

Que ce livre vous accompagne fidèlement dans votre exploration du monde infiniment varié des desserts français, et qu'il contribue, à sa modeste échelle, à la préservation et à l'enrichissement de notre précieux patrimoine gastronomique.

Bon voyage culinaire et, surtout, bon appétit !

Adrien L. Beaulieu

Directeur de la Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

D-001. tarte tatin aux pommes caramélisées

Ingrédients: 1 pâte feuilletée ou brisée, 8 pommes (variété Golden ou Reinette), 150 g de sucre, 80 g de beurre demi-sel, 1 c. à café de cannelle en poudre, 1 gousse de vanille, 1 pincée de sel fin

Préparation : Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et évidez-les. Dans un moule à tarte en métal (de préférence en cuivre), faites fondre le beurre puis ajoutez le sucre. Laissez caraméliser à feu moyen jusqu'à obtention d'une couleur ambrée. Ajoutez les graines de la gousse de vanille et la cannelle. Disposez harmonieusement les quartiers de pommes dans le caramel, côté bombé contre le fond du moule, en les serrant bien. Laissez cuire à feu doux pendant 15 minutes. Préchauffez le four à 180°C. Posez la pâte sur les pommes en la rentrant légèrement sur les bords. Enfournez pour 25-30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez tiédir 10 minutes puis retournez délicatement sur un plat de service.

Conseil du chef: Choisissez des pommes fermes qui ne se défont pas à la cuisson. Pour éviter que le jus ne déborde pendant la cuisson, piquez la pâte avec une fourchette avant de l'enfourner. Servez tiède, accompagnée d'une quenelle de crème fraîche épaisse ou d'une boule de glace à la vanille. Pour une version plus parfumée, vous pouvez flamber les pommes avec 2 c. à soupe de Calvados avant de poser la pâte.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Desserts & Pâtisseries en 1000 Recettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/les-desserts**.