LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Pâtes Maison

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/pb-vio4**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les Pâtes Brisées et Sablées Salées

1. pâte brisée classique
2. pâte brisée au beurre froid express
3. pâte brisée à l'œuf
4. pâte brisée à la crème
5. pâte brisée semi-feuilletée
6. pâte sablée salée pour quiche
7. pâte salée au saindoux
8. pâte au fromage
9. pâte aux herbes
10. pâte au sarrasin
11. pâte aux noix
12. pâte brisée sans gluten

Chapitre 2 — Les Pâtes Sucrées et Sablées Sucrées

1. pâte sucrée classique
2. pâte sablée au beurre
3. pâte sablée bretonne
4. pâte sablée à la fleur d'oranger
5. pâte sablée aux amandes
6. pâte sablée au cacao
7. pâte sablée à la cannelle
8. pâte sucrée à la vanille
9. pâte sucrée au citron
10. pâte sucrée à la noisette
11. pâte aux speculoos
12. pâte au pain d'épices
13. sablés diamants

Chapitre 3 — Les Pâtes Feuilletées

1. pâte feuilletée classique 6 tours
2. pâte feuilletée inversée
3. pâte demi-feuilletée rapide
4. pâte feuilletée au beurre clarifié
5. pâte feuilletée hollandaise
6. pâte feuilletée au saindoux
7. vol-au-vent (pâte montée)
8. bouchées à la reine (pâte)
9. mille-feuille (pâte feuilletée caramélisée)
10. palmier (chutes de feuilletage)
11. pâte feuilletée au cacao
12. pâte feuilletée roulée à la cannelle

Chapitre 4 — La Pâte à Choux et ses Dérivées

1. pâte à choux classique
2. éclair (pâte à choux)
3. chou (pâte à choux)
4. religieuse (pâte à choux)
5. Paris-Brest (pâte à choux)
6. Saint-Honoré (pâte à choux)
7. chouquettes au sucre perlé
8. profiterole
9. craquelin sur pâte à choux
10. gougères au comté
11. pets-de-nonne
12. dauphine (pâte à choux frite)

Chapitre 5 — Les Pâtes à Brioche

1. brioche parisienne classique
2. brioche Nanterre
3. brioche feuilletée
4. brioche aux pralines roses
5. brioche tropézienne
6. brioche à tête
7. kouign-amann breton
8. panettone à la française
9. chinois aux raisins
10. brioche du boulanger
11. brioche aux fruits confits
12. saint-genix aux pralines
13. craquelin de Roubaix

Chapitre 6 — Les Pâtes Levées au Levain

1. pâte à pain de campagne
2. pâte à pain de mie
3. pâte à pain au levain naturel
4. pâte à fougasse
5. pâte à pissaladière
6. pâte à pizza française
7. pâte à kouglof
8. pâte à savarin
9. pâte à baba
10. pâte à pita française
11. pâte à brioche levée longue
12. pâte à pompe à l'huile

Chapitre 7 — Les Pâtes à Génoise et Biscuits

1. génoise classique
2. génoise au chocolat
3. génoise aux amandes
4. biscuit cuiller
5. biscuit Joconde
6. biscuit dacquoise aux amandes
7. biscuit succès
8. biscuit progrès
9. biscuit roulé
10. biscuit financier
11. biscuit madeleine
12. biscuit langue de chat
13. biscuit tuile aux amandes

Chapitre 8 — Les Pâtes Spéciales et de Décoration

1. pâte d'amandes classique
2. pâte de pistache
3. pâte de marrons
4. pâte sucre cuit (caramel)
5. nougatine
6. fondant pâtissier blanc
7. glace royale
8. pâte à craquelin
9. pâte à crumble
10. pâte feuilletée pour tartelettes
11. pâte filo à la française
12. pâte à beignet
13. pâte à crêpes

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'INVENTION DE LA PÂTISSERIE MODERNE

Antonin Carême — l'architecte

C'est Antonin Carême (1784-1833) qui invente la pâtisserie française moderne au sens où nous la connaissons. Avant lui, la pâtisserie est rustique, fonctionnelle, peu codifiée. Avec lui, elle devient un art structuré, écrit, transmissible. Son Pâtissier Royal Parisien (1815) et son Pâtissier Pittoresque (1815) sont les premiers traités systématiques de la pâtisserie occidentale. Carême se voyait architecte autant que cuisinier — son obsession des pièces montées, de la rigueur géométrique des moulages, de la beauté formelle des desserts en témoigne. Il fixe les proportions canoniques de la pâte feuilletée à six tours, de la brioche à 60 % de beurre, de la génoise au tant pour tant.

Auguste Escoffier — le rationalisateur

Escoffier, dans son Guide Culinaire (1903), reprend les pâtes de Carême et les rationalise pour la brigade professionnelle. Il introduit la spécialisation du pâtissier-traiteur dédié et codifie les pâtes en familles claires : pâtes brisées, pâtes feuilletées, pâte à choux, pâtes levées, pâtes à biscuits. Cette typologie est encore en vigueur dans toute la pâtisserie française aujourd'hui.

Gaston Lenôtre — le moderne

Au XX^{e} siècle, Gaston Lenôtre (1920-2009) modernise la pâtisserie française en l'allégeant et en la rendant accessible. Sa Faites votre pâtisserie comme Lenôtre (1975) démocratise les techniques professionnelles auprès du grand public. Lenôtre conserve les fondations de Carême et Escoffier mais introduit les versions plus rapides, les ingrédients allégés, les techniques home-friendly.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vio4-001. pâte brisée classique

15 min de préparation · 30 min de repos · 1 fond de tarte 28 cm

Ingrédients : 250 g de farine T55 tamisée, 125 g de beurre fin froid en cubes, 1 pincée de sel fin, 5 cl d'eau glacée.

Préparation : Mettre la farine en fontaine sur le plan de travail. Ajouter le beurre froid en cubes et le sel. Sabler entre les doigts pour réduire le beurre en miettes mêlées à la farine — opération qui doit être rapide pour que le beurre reste froid. Faire un puits, verser l'eau glacée, ramener la farine au centre et fraser (écraser la pâte du plat de la main) deux fois pour homogénéiser sans pétrir. Former une boule, aplatir en disque, filmer, reposer trente minutes au frais.

Observations : La pâte brisée classique est la base universelle de la pâtisserie salée française — celle qui sert pour la quiche lorraine, les tartes aux légumes, les pâtés en croûte, les petits feuilletés. Carême dans son Pâtissier Royal Parisien (1815) en donne la recette canonique sous le nom de « pâte brisée à la française ». La règle technique cardinale : tous les ingrédients doivent être froids — la farine au frais une heure avant, le beurre sortant du réfrigérateur, l'eau glacée. Un beurre trop chaud fond et se mélange à la farine au lieu de rester en miettes — la pâte perd sa friabilité caractéristique. Le frasage (et non le pétrissage) préserve la texture courte. Lenôtre dans Faites votre pâtisserie comme Lenôtre (1975) confirme cette technique avec la même rigueur. Conservation 48 heures au frais, 3 mois au congélateur.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi04-002. pâte brisée au beurre froid express

5 min de préparation · 30 min de repos · 1 fond de tarte 28 cm

Ingrédients : 250 g de farine T55, 125 g de beurre fin très froid en petits dés, 1 pincée de sel, 5 cl d'eau glacée.

Préparation : Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un robot pâtissier équipé de la feuille (lame K). Mixer par à-coups (pulse) cinq fois pour obtenir une texture sablée. Ajouter l'eau glacée d'un coup, mixer encore deux à trois pulses jusqu'à ce que la pâte se rassemble en une boule. Verser sur le plan de travail, former en disque, filmer, reposer trente minutes au frais.

Observations : La version express au robot est une concession moderne acceptable — elle permet de gagner dix minutes sur le sablage manuel sans dégrader la qualité, à condition d'utiliser le mode pulse (jamais en marche continue qui chaufferait la pâte). Lenôtre l'admet dans ses ouvrages des années 1980. Curnonsky aurait probablement contesté la perte du contact direct main-pâte qui forme le pâtissier — mais les résultats sont équivalents pour qui surveille. La règle absolue : ne jamais mixer en continu, sous peine de pétrir le réseau de gluten et de durcir la pâte. Trois pulses pour le sablage, deux pour la liaison à l'eau, c'est la limite. À utiliser pour les jours de presse ; pour les grandes occasions, faire à la main reste l'usage des cuisines sérieuses.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi04-003. pâte brisée à l'œuf

15 min de préparation · 30 min de repos · 1 fond de tarte 28 cm

Ingrédients : 250 g de farine T55, 125 g de beurre froid, 1 jaune d'œuf, 3 cl d'eau glacée, 1 pincée de sel.

Préparation : Sabler farine et beurre selon technique classique. Battre le jaune d'œuf avec l'eau glacée et le sel. Ajouter ce mélange dans le puits de la farine sablée, fraser deux fois. Former en disque, filmer, reposer trente minutes au frais.

Observations : L'ajout du jaune d'œuf à la pâte brisée classique apporte deux choses : une couleur dorée à la cuisson (les protéines du jaune brunissent) et une texture légèrement plus liée que la pâte à l'eau seule. Carême dans son Pâtissier Royal Parisien (1815) sépare les deux préparations et précise que la pâte à l'œuf convient mieux aux tartes salées qui demandent un fond bien structuré (quiche lorraine notamment). Escoffier maintient cette distinction dans le Guide Culinaire (1903). La règle technique : un seul jaune d'œuf suffit pour 250 g de farine ; au-delà, la pâte devient trop riche et perd sa friabilité. Pour les tartes très liquides (quiche, flammenkueche), préférer cette version qui résiste mieux à l'humidité. Conservation 48 heures au frais.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi04-004. pâte brisée à la crème

15 min de préparation · 30 min de repos · 1 fond de tarte 28 cm

Ingrédients : 250 g de farine T55, 125 g de beurre froid, 5 cl de crème fraîche épaisse froide, 1 pincée de sel.

Préparation : Sabler farine et beurre selon technique classique. Ajouter la crème fraîche froide directement (à la place de l'eau), fraser deux fois pour homogénéiser. Former en disque, filmer, reposer trente minutes au frais.

Observations : La pâte brisée à la crème normande est une variante régionale plus riche et plus parfumée que la version classique à l'eau — la crème apporte une légère note acidulée et une texture plus tendre à la cuisson. Curnonsky dans La France Gastronomique (1923) la mentionne comme « pâte du Pays d'Auge », accompagnement traditionnel des tartes aux pommes normandes. La crème AOP d'Isigny ou de Pays d'Auge donne le meilleur résultat ; les crèmes industrielles uht donnent un résultat moins parfumé. La règle d'usage : à utiliser pour les tartes qui assument la richesse (quiches normandes, tartes aux pommes, tartes Tatin) ; pour les tartes plus austères (quiche lorraine pure, pâtés en croûte), préférer la version à l'eau qui reste plus neutre. Conservation 48 heures au frais.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Pâtes Maison » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi04**.