LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Gâteaux de Famille

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-vi29**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Les Gâteaux Familiaux Simples

1. quatre-quarts breton canonique
2. marbré chocolat-vanille
3. gâteau au yaourt familial
4. cake aux fruits confits classique
5. cake au citron de Menton IGP
6. cake aux raisins de Smyrne au rhum
7. gâteau au chocolat fondant familial
8. gâteau aux pommes Reinette à la cannelle
9. gâteau aux noix du Périgord AOP
10. gâteau aux carottes francisé
11. quatre-quarts à la fleur d'oranger
12. gâteau aux noisettes du Piémont DOP

Chapitre 2 — Chapitre II — Les Génoises et Biscuits de Savoie

1. génoise canon Carême
2. biscuit de Savoie canon
3. génoise au chocolat
4. biscuit roulé à la confiture
5. biscuit roulé au chocolat
6. génoise à l'orange Maltaise
7. biscuit cuiller
8. génoise pistache-framboise
9. biscuit Joconde aux amandes
10. génoise café-praliné
11. biscuit roulé chocolat-marrons
12. génoise au lait d'amande

Chapitre 3 — Chapitre III — Les Cakes et Pain d'Épices

1. pain d'épices de Dijon canon
2. pain d'épices de Reims AOC
3. cake aux fruits confits classique
4. cake marbré chocolat
5. cake au citron meringué
6. cake aux fruits secs
7. cake aux pruneaux d'Agen IGP
8. pain d'épices au miel d'acacia
9. cake aux abricots et amandes
10. pain d'épices noir au pavot
11. cake banane-chocolat francisé
12. cake aux figues et miel
13. cake olive-romarin (variante salée codifiée XXIe)

Chapitre 4 — Chapitre IV — Les Pâtes à Choux Garnies

1. Paris-Brest canon mousseline pralinée
2. Saint-Honoré canon Chiboust
3. religieuse au chocolat noir
4. religieuse au café
5. éclair au café canon
6. éclair au chocolat
7. profiteroles au chocolat chaud
8. chouquettes sucre perlé
9. cygnes en pâte à choux
10. Paris-Brest individuel pistache
11. éclair vanille-framboise
12. Saint-Honoré aux fraises Mara des Bois
13. mille-feuille de choux

Chapitre 5 — Chapitre V — Les Gâteaux Pâtissiers Classiques

1. opéra canon ganache-café
2. mille-feuille canon Carême
3. fraisier mousseline-fraises
4. framboisier
5. succès aux amandes
6. progrès aux noisettes
7. dacquoise pistache-framboise
8. forêt-noire francisée
9. charlotte aux poires
10. charlotte aux fraises
11. mont-blanc aux marrons d'Ardèche AOP
12. gâteau Saint-Marc
13. royal chocolat

Chapitre 6 — Chapitre VI — Les Babas et Savarins

1. baba au rhum brun canon
2. savarin au rhum-chantilly
3. savarin au kirsch et fruits frais
4. baba au cognac VSOP
5. savarin Chantilly aux fraises
6. baba à l'orange Maltaise
7. savarin aux fruits exotiques
8. baba au chocolat
9. savarin canon Carême au sirop de marasquin
10. baba à la crème pâtissière
11. savarin individuel
12. baba au limoncello francisé

Chapitre 7 — Chapitre VII — Les Gâteaux Régionaux Codifiés

1. gâteau basque-cerise canon Itxassou
2. kouign amann de Douarnenez canon
3. far breton à pâte levée
4. brioche vendéenne canon
5. kougelhopf alsacien canon
6. pithiviers sucré
7. pain de Gênes canon
8. financier canon
9. madeleine de Commercy IGP canon
10. cannelé bordelais canon
11. fougasse aux pralines roses de Lyon
12. brioche tropézienne canon
13. galette charentaise

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Les Petits Gâteaux Individuels

1. financiers individuels canon
2. madeleines individuelles canon
3. cannelés individuels canon
4. visitandines aux amandes
5. madeleines au miel d'acacia
6. financiers à la pistache
7. cannelés au chocolat
8. financiers framboise-fève tonka
9. madeleines citron-pavot
10. visitandines fleur d'oranger
11. fondants au chocolat individuels
12. moelleux pistache-framboise contemporain

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

vi29-001. quatre-quarts breton canonique

15 min de préparation · 50 min de cuisson · 8 portions

Ingrédients : 200 g de beurre demi-sel d’Isigny AOP ou de Bretagne AOP très ramolli, 200 g de sucre semoule, 200 g d’œufs (4 œufs moyens), 200 g de farine T55, 1 sachet de levure chimique (5 g), 1 pincée de sel.

Préparation : Préchauffez le four à 170 °C et beurrez un moule à cake de 24 cm. Crémez le beurre ramolli et le sucre au fouet électrique pendant trois bonnes minutes, jusqu’à ce que la pâte blanchisse et devienne mousseuse — c’est ce foisonnement initial qui garantit le moelleux du gâteau. Incorporez les œufs un à un en fouettant bien entre chaque, afin que la pâte ne tranche pas. Ajoutez la farine, la levure et le sel tamisés ensemble en remuant à la spatule par mouvements souples, sans excès pour ne pas développer le gluten. Versez dans le moule beurré et lissez la surface. Cuisez cinquante minutes à 170 °C : une lame plantée au centre doit ressortir parfaitement nette, et le dessus du gâteau doit être uniformément doré. Laissez tiédir dix minutes avant de démouler sur grille.

Observations : Le quatre-quarts breton est le gâteau de famille canonique français — quatre poids égaux (beurre + sucre + œufs + farine = 200 g chacun). La règle absolue est le beurre demi-sel breton (jamais doux). Conservation : 4 jours sous cloche.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi29-002. marbré chocolat-vanille

20 min de préparation · 50 min de cuisson · 8 portions

Ingrédients : 200 g de beurre demi-sel d'Isigny AOP très ramolli, 200 g de sucre semoule, 200 g d'œufs (4 œufs moyens), 200 g de farine T55, 1 sachet de levure chimique (5 g), 1 pincée de sel, 30 g de cacao en poudre, 1 cuillerée à café de vanille liquide.

Préparation : Préchauffez le four à 170 °C et beurrez un moule à cake de 24 cm. Crémez le beurre ramolli et le sucre au fouet jusqu'à une pâte mousseuse et pâle, incorporez les œufs un à un en fouettant, puis la farine, la levure et le sel tamisés ensemble en remuant à la spatule. Divisez la pâte en deux : mêlez le cacao à une moitié, la vanille à l'autre. Versez les deux pâtes en couches alternées dans le moule, puis passez la lame d'une fourchette en spirale pour les marbrer sans les mélanger. Cuisez cinquante minutes, jusqu'à ce qu'une lame plantée au centre ressorte nette : à la coupe, les veines sombres et claires dessinent le marbré, signature du goûter familial.

Observations : Marbré canon, signature familiale française. Conservation : 4 jours.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi29-003. gâteau au yaourt familial

15 min de préparation · 35 min de cuisson · 8 portions

Ingrédients : 1 pot de yaourt nature (servant de mesure), 2 pots de sucre, 3 pots de farine, 1/2 pot d'huile neutre, 3 œufs, 1 sachet de levure, 1 sachet de sucre vanillé, 1 zeste de citron.

Préparation : Préchauffez le four à 180 °C et beurrez un moule à manqué de 22 cm. Dans un grand saladier, videz le pot de yaourt — qui sert à la fois d'ingrédient et de mesure —, puis ajoutez successivement deux pots de sucre, trois pots de farine tamisée, un demi-pot d'huile neutre et les trois œufs entiers. Ajoutez le sachet de levure et le sachet de sucre vanillé, puis râpez le zeste de citron par-dessus. Mélangez l'ensemble à la spatule ou au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et homogène, sans trop travailler pour conserver la légèreté. Versez dans le moule beurré et cuisez trente-cinq minutes : la surface doit être dorée, légèrement bombée en son centre, et la lame d'un couteau ressortir nette. Laissez refroidir dix minutes avant de démouler.

Observations : Le gâteau au yaourt est le canon familial le plus simple, transmis aux enfants. Conservation : 4 jours.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi29-004. cake aux fruits confits classique

30 min de préparation · 60 min de cuisson · 10 portions

Ingrédients : 200 g de farine, 150 g de beurre, 150 g de sucre, 3 œufs, 1 sachet de levure, 200 g de fruits confits coupés en cubes (cerises, oranges, melon, citron, angélique), 5 cl de rhum brun, 1 pincée de sel.

Préparation : Faites tremper les fruits confits coupés en cubes dans le rhum brun trente minutes — ils s'imprègnent et gonflent légèrement. Égouttez-les et roulez-les dans une cuillerée de farine pour qu'ils restent bien suspendus dans la pâte sans tomber au fond. Crémez le beurre et le sucre au fouet jusqu'à une pâte pâle et mousseuse, incorporez les œufs un à un en fouettant entre chaque, puis la farine, la levure et la pincée de sel tamisés ensemble à la spatule. Ajoutez enfin les fruits confits en les pliant délicatement dans la pâte. Versez dans un moule à cake beurré-fariné et cuisez une heure à 160 °C : la faible température préserve le moelleux et évite que les fruits brûlent. La lame doit ressortir nette. Laissez refroidir entièrement avant de démouler.

Observations : Cake aux fruits confits canon. Conservation : 1 semaine.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi29-005. cake au citron de Menton IGP

20 min de préparation · 50 min de cuisson · 8 portions

Ingrédients : 200 g de farine, 150 g de beurre, 200 g de sucre, 3 œufs, 1 sachet de levure, 4 zestes de citron de Menton IGP + 8 cl de jus, glaçage 100 g sucre glace + 4 cl jus.

Préparation : Préchauffez le four à 170 °C et beurrez un moule à cake de 22 cm. Crémez le beurre ramolli et le sucre au fouet jusqu'à ce que la pâte blanchisse et devienne mousseuse. Incorporez les œufs un à un en fouettant bien, puis ajoutez les zestes finement râpés des quatre citrons de Menton et les huit centilitres de jus pour parfumer la pâte de leur fraîcheur vive et légèrement amère. Ajoutez la farine et la levure tamisées en remuant à la spatule. Versez dans le moule et cuisez cinquante minutes jusqu'à ce que la surface soit dorée et que la lame d'un couteau ressorte nette. Dès la sortie du four, démoulez le cake encore tiède sur une grille et nappez-le aussitôt du glaçage préparé en mélangeant le sucre glace et le jus de citron : le glaçage laqué séchera en refroidissant.

Observations : Cake au citron canon, signature mentonnaise. Conservation : 5 jours.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Gâteaux de Famille » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi29**.