LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Soufflés et Bavarois

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-vi30**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Les Soufflés Sucrés Chauds Canon

1. soufflé au Grand Marnier canon
2. soufflé au chocolat noir 70 % canon
3. soufflé à la vanille Bourbon
4. soufflé à la liqueur de Chartreuse jaune
5. soufflé Rothschild aux fruits confits au kirsch
6. soufflé au Cointreau
7. soufflé au café espresso
8. soufflé au pralin
9. soufflé à la pistache de Sicile
10. soufflé Lapérouse à l'Armagnac AOC
11. soufflé au marasquin
12. soufflé à la fève tonka
13. soufflé Suzette à l'orange Maltaise

Chapitre 2 — Chapitre II — Les Soufflés aux Fruits

1. soufflé aux framboises
2. soufflé aux fraises Mara des Bois
3. soufflé aux mirabelles de Lorraine IGP
4. soufflé aux poires Williams
5. soufflé aux pommes Reinette
6. soufflé aux abricots du Roussillon AOP
7. soufflé aux marrons d'Ardèche AOP
8. soufflé aux pruneaux d'Agen IGP
9. soufflé au cassis Noir de Bourgogne
10. soufflé à la mangue francisée
11. soufflé aux pêches de vigne
12. soufflé aux figues de Solliès AOP

Chapitre 3 — Chapitre III — Les Soufflés Glacés

1. soufflé glacé au Grand Marnier
2. soufflé glacé à la chartreuse
3. soufflé glacé au cognac VSOP
4. soufflé glacé au Calvados Pays d'Auge AOC
5. soufflé glacé à la framboise
6. soufflé glacé au chocolat
7. soufflé glacé pistache
8. soufflé glacé citron
9. soufflé glacé café
10. soufflé glacé fève tonka

Chapitre 4 — Chapitre IV — Les Bavarois à la Crème Anglaise

1. bavarois à la vanille Bourbon canon
2. bavarois au chocolat noir
3. bavarois au café
4. bavarois au pralin
5. bavarois à la pistache
6. bavarois aux noisettes torréfiées
7. bavarois aux marrons d'Ardèche
8. bavarois Cointreau-orange
9. bavarois rubané vanille-chocolat
10. bavarois caramel beurre salé
11. bavarois fève tonka
12. bavarois rhum-raisins
13. bavarois au lait d'amande Carême

Chapitre 5 — Chapitre V — Les Bavarois aux Fruits

1. bavarois aux fraises
2. bavarois aux framboises
3. bavarois aux mirabelles
4. bavarois aux poires
5. bavarois aux abricots
6. bavarois aux pêches
7. bavarois aux mangues
8. bavarois aux fruits exotiques (mangue-passion-coco)
9. bavarois Cardinal aux framboises et coulis
10. bavarois aux trois fruits rouges
11. bavarois citron-meringue
12. bavarois aux figues de Solliès
13. bavarois aux fruits de la passion

Chapitre 6 — Chapitre VI — Les Charlottes Russes et Parisiennes

1. charlotte russe à la vanille canon Carême
2. charlotte aux fraises Mara
3. charlotte aux framboises
4. charlotte aux poires Williams
5. charlotte aux marrons
6. charlotte au chocolat
7. charlotte au café
8. charlotte aux pommes
9. charlotte aux mirabelles
10. charlotte parisienne aux fruits confits
11. charlotte aux abricots
12. charlotte au cassis
13. charlotte royale aux framboises

Chapitre 7 — Chapitre VII — Les Mousses Moulées et Marquises

1. mousse au chocolat canon Carême
2. mousse au chocolat noir 70 %
3. mousse au chocolat blanc
4. mousse au café
5. mousse au pralin
6. mousse à la framboise
7. mousse à la fraise
8. mousse au citron de Menton IGP
9. marquise au chocolat
10. marquise au café
11. mousse aux marrons
12. mousse aux fruits exotiques
13. mousse aux trois chocolats

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Les Diplomates et Pavés Glacés

1. diplomate aux fruits confits canon Carême
2. diplomate au chocolat
3. diplomate aux fraises
4. diplomate au café
5. diplomate aux marrons
6. pavé glacé Belle Hélène
7. pavé glacé chocolat-marrons
8. pavé glacé pistache-framboise
9. pavé glacé café-noisettes
10. cabinet pudding aux fruits confits
11. charlotte glacée
12. omelette norvégienne canon
13. vacherin glacé aux trois parfums (signature contemporaine)

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

vi30-001. soufflé au Grand Marnier canon

30 min de préparation · 25 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 50 cl de lait, 100 g de sucre, 50 g de farine, 6 jaunes d’œufs, 8 blancs d’œufs, 5 cl de Grand Marnier, 1 gousse de vanille, sucre glace pour saupoudrage. Beurre + sucre pour le moule.

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Beurrer 6 ramequins à soufflé, sucrer leur intérieur. Faire bouillir lait + vanille. Battre jaunes + sucre + farine, verser le lait, cuire en crème pâtissière épaisse 5 minutes en remuant. Hors du feu, ajouter Grand Marnier. Monter les blancs en neige ferme, incorporer un tiers à la pâtissière puis le reste délicatement à la spatule en cherchant l’aération maximale. Garnir les ramequins jusqu’au bord, lisser au couteau, passer le doigt à 5 mm du bord pour aider à la pousse. Cuire 18 à 20 minutes — le soufflé doit lever et dorer. Saupoudrer de sucre glace. Servir immédiatement.

Observations : Soufflé canon Carême 1815. La règle absolue : servir aussitôt sorti du four (le soufflé retombe en 2-3 minutes). Le Grand Marnier est la liqueur signature du soufflé classique. Conservation : aucune.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi30-002. soufflé au chocolat noir 70 % canon

30 min de préparation · 22 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 30 cl de lait, 200 g de chocolat noir 70 %, 80 g de sucre, 40 g de farine, 6 jaunes d'œufs, 8 blancs d'œufs, sucre glace pour saupoudrage, beurre et sucre pour les moules.

Préparation : Préchauffez le four à 200 °C, beurrez six ramequins à soufflé et sucrez-en l'intérieur. Faites bouillir le lait et faites-y fondre le chocolat noir hors du feu jusqu'à un mélange lisse. Battez les jaunes avec le sucre et la farine, versez dessus le lait chocolaté et cuisez en crème pâtissière épaisse cinq minutes sans cesser de remuer. Montez les blancs en neige ferme, détendez la pâtissière d'un tiers des blancs, puis incorporez le reste délicatement à la spatule en cherchant l'aération maximale. Garnissez les ramequins à ras bord, lissez au couteau et passez le doigt à 5 mm du bord pour aider la pousse. Cuisez vingt-deux minutes, jusqu'à ce que le soufflé lève et dore, saupoudrez de sucre glace et servez immédiatement, avant qu'il ne retombe : le chocolat à 70 % donne un soufflé sombre et corsé.

Observations : Soufflé chocolat canon. Conservation : aucune.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi30-003. soufflé à la vanille Bourbon

30 min de préparation · 20 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 50 cl de lait, 100 g de sucre, 50 g de farine, 6 jaunes d'œufs, 8 blancs d'œufs, 2 gousses de vanille Bourbon de Madagascar, sucre glace, beurre et sucre pour les moules.

Préparation : Préchauffez le four à 200 °C, beurrez six ramequins à soufflé et sucrez-en l'intérieur. Faites bouillir le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées, et laissez infuser. Battez les jaunes avec le sucre et la farine, versez dessus le lait vanillé filtré et cuisez en crème pâtissière épaisse cinq minutes en remuant. Montez les blancs en neige ferme, détendez la pâtissière d'un tiers des blancs, puis incorporez le reste délicatement à la spatule. Garnissez les ramequins à ras bord, lissez et passez le doigt à 5 mm du bord, puis cuisez vingt minutes jusqu'à ce que le soufflé lève et dore. Saupoudrez de sucre glace et servez immédiatement : sans liqueur, la vanille Bourbon domine, ronde et profonde.

Observations : Conservation : aucune.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi30-004. soufflé à la liqueur de Chartreuse jaune

30 min de préparation · 20 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 50 cl de lait, 100 g de sucre, 50 g de farine, 6 jaunes d'œufs, 8 blancs d'œufs, 5 cl de Chartreuse jaune, 1 gousse de vanille, sucre glace, beurre et sucre pour les moules.

Préparation : Préchauffez le four à 200 °C, beurrez six ramequins à soufflé et sucrez-en l'intérieur. Faites bouillir le lait avec la vanille fendue. Battez les jaunes avec le sucre et la farine, versez dessus le lait et cuisez en crème pâtissière épaisse cinq minutes en remuant, puis parfumez hors du feu de la Chartreuse jaune. Montez les blancs en neige ferme, détendez la pâtissière d'un tiers des blancs et incorporez le reste délicatement à la spatule. Garnissez les ramequins à ras bord, lissez et passez le doigt à 5 mm du bord, puis cuisez vingt minutes jusqu'à ce que le soufflé lève et dore. Saupoudrez de sucre glace et servez immédiatement : la Chartreuse des Pères dauphinois laisse une note herbacée et mielleuse.

Observations : Variante dauphinoise. Conservation : aucune.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi30-005. soufflé Rothschild aux fruits confits au kirsch

45 min de préparation · 22 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 50 cl de lait, 100 g de sucre, 50 g de farine, 6 jaunes d'œufs, 8 blancs d'œufs, 100 g de fruits confits trempés au kirsch, 5 cl de kirsch, 1 gousse de vanille, sucre glace, beurre et sucre pour les moules.

Préparation : Faites tremper les fruits confits dans le kirsch. Préchauffez le four à 200 °C, beurrez six ramequins à soufflé et sucrez-en l'intérieur. Faites bouillir le lait avec la vanille fendue, battez les jaunes avec le sucre et la farine, versez dessus le lait et cuisez en crème pâtissière épaisse cinq minutes en remuant, puis incorporez hors du feu les fruits confits égouttés. Montez les blancs en neige ferme, détendez la pâtissière d'un tiers des blancs et incorporez le reste délicatement à la spatule. Garnissez les ramequins à ras bord, lissez et passez le doigt à 5 mm du bord, puis cuisez vingt-deux minutes. Saupoudrez de sucre glace et servez immédiatement : créé par Carême en hommage au baron de Rothschild, ce soufflé constelle la pâte de fruits confits au kirsch.

Observations : Soufflé Rothschild canon Carême en hommage au baron de Rothschild. Conservation : aucune.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Soufflés et Bavarois » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi30**.