LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Glaces & Sorbets d'Antan

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-vi31**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Les Glaces à la Crème Classiques

1. glace à la vanille Bourbon
2. glace au chocolat noir 70 %
3. glace au café moka
4. glace au caramel au beurre salé
5. glace à la fleur de lavande de Haute-Provence
6. glace au miel d'acacia et amandes effilées
7. glace au pralin et noisettes du Piémont DOP
8. glace au thé Earl Grey
9. glace à la pistache de Sicile
10. glace à la fève tonka
11. glace au pain d'épices de Dijon
12. glace à la cannelle de Ceylan
13. glace au lait d'amandes douces

Chapitre 2 — Chapitre II — Les Sorbets de Saison

1. sorbet au citron de Menton IGP
2. sorbet à la fraise des bois de Plougastel
3. sorbet à la framboise du Lyonnais
4. sorbet à l'abricot du Roussillon
5. sorbet à la poire Williams
6. sorbet au melon de Cavaillon et porto blanc
7. sorbet au cassis de Bourgogne AOP
8. sorbet à la pêche blanche et eau de rose
9. sorbet au raisin muscat de Rivesaltes
10. sorbet à la tomate et basilic
11. sorbet au concombre et menthe fraîche
12. sorbet au citron vert et basilic thaï
13. sorbet au concombre et menthe fraîche — granité léger

Chapitre 3 — Chapitre III — Les Parfaits Glacés

1. parfait glacé au café
2. parfait glacé au Grand Marnier
3. parfait glacé au pralin
4. parfait glacé à la vanille et fruits de la Passion
5. parfait glacé au nougat de Montélimar
6. parfait glacé au chocolat amer et fleur de sel
7. parfait glacé à la pistache et cerises griottines
8. parfait glacé au miel de châtaignier et figue
9. parfait glacé aux marrons glacés de Collobrières
10. parfait glacé au citron et meringue italienne
11. parfait glacé au Sauternes et abricots secs
12. parfait glacé au thé vert Sencha

Chapitre 4 — Chapitre IV — Les Vacherins et Charlottes Glacées

1. vacherin glacé classique
2. vacherin Reine des Neiges
3. vacherin framboise et rose
4. vacherin au marron glacé
5. vacherin Montblanc glacé
6. charlotte glacée aux fraises
7. charlotte glacée au chocolat amer
8. charlotte glacée aux framboises et champagne
9. charlotte royale glacée
10. charlotte glacée au citron et gingembre confit
11. bombe glacée à la mandarine et curaçao
12. bombe glacée Côte d'Azur

Chapitre 5 — Chapitre V — Les Plombières et Glaces Moulées

1. plombière classique
2. plombière à la pistache
3. plombière Escoffier au kirsch
4. biscuit glacé aux agrumes confits
5. biscuit glacé au café et praliné
6. cassate sicilienne à la française
7. terrine glacée au chocolat et gianduja
8. terrine glacée au nougat blanc
9. terrine glacée aux trois agrumes
10. marquise au chocolat amer glacée
11. glace moulée en forme de melon
12. glace moulée en forme d'ananas

Chapitre 6 — Chapitre VI — Les Granités et Glaces Légères

1. granité au citron de Menton
2. granité au café espresso
3. granité à la menthe fraîche
4. granité au vin blanc et miel
5. granité au thé vert Gyokuro
6. granité au champagne rosé
7. granité à la rose et litchi
8. granité à l'hibiscus
9. glace légère au yaourt de brebis
10. glace légère au fromage blanc
11. glace légère à la ricotta
12. glace légère au lait de coco et combava

Chapitre 7 — Chapitre VII — Les Coupes et Sundaes Classiques

1. coupe Belle Hélène
2. coupe Melba
3. coupe Dame Blanche
4. coupe Colonel
5. coupe Danemark
6. coupe Cardinal
7. coupe Jamaïque
8. coupe Comtesse Marie
9. coupe Sorrento
10. profiteroles au chocolat chaud
11. coupe Romanoff
12. coupe Africaine
13. coupe des Anges

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Les Sauces et Garnitures pour Glaces

1. sauce chocolat chaud à l'ancienne
2. coulis de framboises fraîches
3. sauce caramel beurre salé
4. sauce aux fruits de la Passion
5. coulis de cassis AOP
6. sauce tatin aux pommes caramélisées
7. meringue italienne pour glacés
8. chantilly à la vanille de Madagascar
9. pralin maison en poudre
10. noix de coco grillée en lamelles
11. tuiles aux amandes effilées
12. crumble beurre-sucre-amandes
13. caramel à sec et éclats de noix

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

vi31-001. glace à la vanille Bourbon

20 min de préparation · 30 min de cuisson · Congélation : 4 h · Pour 1 litre

Ingrédients : 50 cl de lait entier, 25 cl de crème fraîche entière, 6 jaunes d’œufs, 150 g de sucre semoule, 2 gousses de vanille de Madagascar fendues et grattées.

Préparation : Fendre les gousses de vanille, gratter les graines dans le lait et la crème mélangés, porter à frémissement et laisser infuser vingt minutes hors du feu, gousse en place. Battre les jaunes avec le sucre jusqu’à blanchiment et ruban. Verser le lait vanillé filtré en filet sur les jaunes en fouettant, reverser dans la casserole, cuire à feu doux en remuant à la spatule jusqu’à 84 °C — la crème nappe la spatule et dessine un sillon net. Refroidir rapidement dans un bain de glace, filmer au contact, réfrigérer au moins quatre heures. Turbiner jusqu’à consistance crémeuse, transvaser en bac, congeler deux heures avant de servir.

Observations : La glace à la vanille est la recette-mère de tout le répertoire des glaces à la crème. Escoffier, dans le Guide Culinaire de 1903, la note sous le nom de « glace à la crème vanillée » et spécifie la cuisson de la crème anglaise à 84 °C — la limite exacte où les jaunes coagulent sans grainer. La vanille de Bourbon (île de La Réunion) donne un parfum plus rond et boisé que la vanille de Tahiti, plus florale. Accord canonique : seule, en coupe avec un trait de coulis framboise, ou comme base de la Belle Hélène. Piège technique : une crème anglaise cuite au-dessus de 85 °C graine et donne une glace grumeleuse — si cela arrive, passer au mixeur plongeant avant de turbiner. Conservation : 2 semaines au congélateur.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi31-002. glace au chocolat noir 70 %

20 min de préparation · 25 min de cuisson · Congélation : 4 h · Pour 1 litre

Ingrédients : 40 cl de lait entier, 25 cl de crème fraîche, 5 jaunes d'œufs, 130 g de sucre semoule, 150 g de chocolat noir 70 % haché fin, 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre non sucré.

Préparation : Porter le lait avec le cacao à frémissement en fouettant pour dissoudre. Blanchir les jaunes et le sucre. Verser le lait cacao en filet sur les jaunes, cuire en crème anglaise à 82 °C. Hors du feu, verser la crème anglaise chaude sur le chocolat haché, mélanger jusqu'à fonte complète et lissage parfait. Refroidir en bain de glace, réfrigérer quatre heures, turbiner.

Observations : La glace au chocolat figure dans le Pâtissier Royal Parisien de Carême (1815) sous le nom de « glace au chocolat ordinaire », avec une proportion de chocolat moindre qu'aujourd'hui — le chocolat de couverture n'existait pas encore. Carême prescrivait du chocolat de Caracas râpé infusé dans le lait. Un chocolat à 70 % donne une glace intense sans amertume écrasante ; au-delà, l'équilibre sucre/amer doit être recalibré. Accord canonique : profiteroles, coupe Africaine, ou seule avec une feuille de chocolat noir. Piège : le chocolat à trop haute teneur en beurre de cacao peut empêcher le turbinage de prendre — veiller à une température de base inférieure à 4 °C. Conservation : 2 semaines.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi31-003. glace au café moka

15 min de préparation · 20 min de cuisson · Congélation : 4 h · Pour 1 litre

Ingrédients : 50 cl de lait entier, 20 cl de crème fraîche, 6 jaunes d'œufs, 140 g de sucre, 4 cuillerées à soupe de café moulu fin de type moka, 1 cuillerée à café d'extrait de café.

Préparation : Infuser le café moulu dans le lait chaud vingt minutes, filtrer au chinois fin en pressant bien le marc. Préparer la crème anglaise classique avec ce lait café. Incorporer l'extrait de café en finition pour renforcer la couleur et l'arôme. Refroidir, réfrigérer, turbiner.

Observations : La glace au café est l'une des plus anciennes glaces à la crème du répertoire parisien — les glaciers du Café Procope (1686) la proposaient déjà, infusant le café turc dans le lait pour leur clientèle du Quartier Latin. Escoffier la code dans le Guide Culinaire et recommande le café moka d'Éthiopie pour son acidité contenue. L'infusion à froid vingt-quatre heures en réfrigérateur donne un arôme plus fin que l'infusion à chaud. Accord canonique : coupe Jamaïque (avec rhum vieux), ou associée à un parfait au caramel. Piège : un café infusé trop longtemps tourne amer — vingt minutes à chaud, pas davantage. Conservation : 2 semaines.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi31-004. glace au caramel au beurre salé

30 min de préparation · 25 min de cuisson · Congélation : 4 h · Pour 1 litre

Ingrédients : 40 cl de lait entier, 25 cl de crème fraîche, 5 jaunes d'œufs, 80 g de sucre pour la crème anglaise, 150 g de sucre pour le caramel à sec, 50 g de beurre demi-sel breton, 1 cuillerée à café de fleur de sel de Guérande.

Préparation : Cuire le caramel à sec à 180 °C jusqu'à couleur ambre foncé. Décuire avec la crème chaude en versant en filet et en fouettant vivement — attention aux projections. Incorporer le beurre demi-sel en parcelles, la fleur de sel, laisser tiédir. Préparer la crème anglaise avec lait + jaunes + sucre à 82 °C, y incorporer le caramel beurre salé chaud en fouettant, refroidir, réfrigérer, turbiner.

Observations : La glace au caramel au beurre salé est une création normande et bretonne du XXe siècle — la tradition du beurre salé en Bretagne, la pomme caramélisée en Normandie. Henri Le Roux, à Quiberon, codifie le caramel au beurre salé dans les années 1970 en confiserie, mais la glace est antérieure. Escoffier note une « glace au caramel » dans le Guide Culinaire mais sans le beurre salé caractéristique. Accord canonique : coupe Danemark, tarte Tatin, ou tartine de pain de seigle. Piège : un caramel trop cuit (au-delà de 185 °C) donne une glace amère irrémédiable — arrêter la cuisson dès que la couleur est acajou clair. Conservation : 2 semaines.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi31-005. glace à la fleur de lavande de Haute-Provence

20 min de préparation · 20 min de cuisson · Congélation : 4 h · Pour 1 litre

Ingrédients : 50 cl de lait entier, 25 cl de crème fraîche, 6 jaunes d'œufs, 150 g de sucre, 2 cuillerées à soupe de fleurs de lavande alimentaires séchées, 1 cuillerée à café d'eau de lavande pure.

Préparation : Infuser les fleurs de lavande dans le lait chaud dix minutes — pas davantage, au risque d'obtenir un goût de savon. Filtrer soigneusement. Préparer la crème anglaise classique avec ce lait lavande filtré. Incorporer l'eau de lavande hors du feu en finition. Refroidir, réfrigérer, turbiner.

Observations : La lavande entre dans la confiserie et la pâtisserie provençales dès le XVIIe siècle, mais la glace à la lavande est une spécialité contemporaine des gelatieri provençaux et alpins. Curnonsky, dans La France Gastronomique (1921), célèbre les parfums de Haute-Provence — lavande, thym, sarriette — comme arômes culinaires légitimes à côté des aromates classiques. Accord canonique : coulis de miel de lavande, biscuit sablé aux amandes, crème fouettée légère. Piège : l'infusion dépasse dix minutes, la lavande vire au pharmaceutique — surveiller avec précision. Conservation : 2 semaines.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Glaces & Sorbets d'Antan » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi31**.