LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Petits Fours Classiques

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-vi32**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Les Financiers et Gâteaux Moelleux

1. financiers classiques au beurre noisette
2. financiers à la framboise fraîche
3. financiers au citron et graines de pavot
4. financiers au thé Earl Grey
5. visitandines de Nancy
6. friands aux amandes et fleur d'oranger
7. amandines — tartelettes amandines miniatures
8. petits moelleux aux noisettes du Piémont
9. petits moelleux aux noix et miel d'acacia
10. petits gâteaux de voyage aux fruits confits
11. petits quatre-quarts bretons en bouchées
12. petits moelleux au citron confit de Menton
13. madeleinettes — les mini-madeleines de cocktail

Chapitre 2 — Chapitre II — Les Madeleines Classiques

1. madeleines de Commercy classiques
2. madeleines au citron de Menton
3. madeleines au miel de lavande et fleur d'oranger
4. madeleines aux noisettes et pralin fin
5. madeleines à la lavande de Haute-Provence
6. madeleines aux épices de Dijon
7. madeleines au chocolat noir (petites)
8. madeleines à la fleur d'oranger et miel d'acacia
9. biscuits de Reims roses
10. boudoirs (biscuits à la cuiller classiques)
11. biscuits de Savoie en petits moules festonnés
12. croquignoles aux amandes et anis

Chapitre 3 — Chapitre III — Les Langues de Chat, Tuiles et Cigarettes

1. langues de chat classiques au beurre fin
2. langues de chat à la vanille Bourbon
3. langues de chat à l'orange confite
4. tuiles aux amandes effilées
5. tuiles aux noix caramélisées
6. tuiles à la noix de coco
7. cigarettes russes
8. cigarettes à l'orange
9. dentelles de Bretagne
10. gaufrettes fines à la vanille
11. palets dorés au beurre de Bretagne
12. palets aux raisins de Corinthe

Chapitre 4 — Chapitre IV — Les Sablés, Palets et Galettes Sèches

1. sablés bretons classiques au beurre demi-sel
2. palets bretons épais au beurre demi-sel
3. sablés diamant à la vanille de Madagascar
4. sablés diamant au citron confit
5. sablés normands au beurre doux d'Isigny
6. sablés lunettes à la confiture de framboise
7. sablés viennois à la poche
8. petits sablés fondants au pralin noisettes
9. sablés à la cannelle de Ceylan
10. sablés amandines aux noisettes
11. galettes sablées de Normandie
12. petits fours sablés à la marmelade d'oranges amères

Chapitre 5 — Chapitre V — Les Palmiers, Sacristains et Feuilletés Sucrés

1. palmiers classiques au sucre caramélisé
2. palmiers à la cannelle et sucre roux
3. sacristains aux amandes effilées
4. pailles au sucre
5. allumettes sucrées à l'orange
6. petits pithiviers individuels
7. chaussons aux pommes miniatures
8. dartois sucrés aux abricots et amandes
9. jalousies aux groseilles rouges
10. petits millefeuilles à la crème vanille
11. petits feuilletés aux pistaches et miel
12. petits croissants sablés aux amandes

Chapitre 6 — Chapitre VI — Les Congolais, Rochers et Mignardises Sèches

1. congolais classiques
2. rochers à la noix de coco
3. macarons à la noix de coco
4. rochers aux amandes et miel de thym
5. rochers aux noisettes du Piémont torréfiées
6. rochers au praliné et riz soufflé
7. mendiants au chocolat noir
8. mendiants au chocolat blanc
9. orangettes confites au chocolat noir
10. écorces de citron confites enrobées
11. amandes pralinées à l'ancienne
12. noix de cajou au caramel

Chapitre 7 — Chapitre VII — Les Macarons à l'Ancienne

1. macarons de Nancy à l'ancienne
2. macarons de Montmorillon
3. macarons d'Amiens
4. macarons de Saint-Émilion sur papier cristal
5. macarons de Cormery
6. macarons de Chartres à la violette
7. macarons au citron à l'ancienne
8. macarons à la framboise à l'ancienne
9. macarons au café à l'ancienne
10. macarons au chocolat amer à l'ancienne
11. macarons à la pistache de Sicile
12. macarons de Boulay à l'anis de Lorraine
13. macarons au pralin lyonnais

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Les Biscuits Régionaux et Friandises de Tradition

1. canelés de Bordeaux
2. calissons d'Aix-en-Provence
3. gimblettes de Toulouse
4. canistrelli corses aux anis et vin blanc
5. croquants aux amandes du Languedoc
6. croquets de Provence aux amandes et anis vert
7. palets de dames de Bourgogne
8. petits beurres de Nantes à la française
9. spéculoos à la française
10. nonnettes de Dijon
11. berlingots de Carpentras
12. pralines roses de Lyon
13. négus de Nevers
14. bêtises de Cambrai

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les petits fours avant Carême : confiseurs et pâtissiers du Grand Siècle

L'histoire des petits fours commence dans les arrière-boutiques des confiseurs parisiens du XVIIe siècle. Les four dont il est question dans le nom ne désignent pas une catégorie de préparation, mais une pratique du four à chaleur descendante : après la cuisson des grands gâteaux, le four refroidissait lentement, et les confiseurs profitaient de cette chaleur résiduelle — le petit four — pour cuire à basse température des biscuits fins, des macarons, des petits sablés. L'expression est attestée dès le milieu du XVIIIe siècle chez Menon, dans La Science du Maître d'Hôtel Confiseur (1750), où il distingue les «petits fours secs» cuits à chaleur douce des «petits fours frais» montés à la crème.

Les macarons régionaux français précèdent largement cette codification. Les macarons de Nancy sont mentionnés par les carmélites de la rue Saint-Jean depuis le XVIIe siècle ; ceux de Saint-Émilion, sur leur fond de papier cristal, remontent selon la tradition locale au XVIIIe siècle ; les macarons d'Amiens, plus proches d'un pain d'amandes plat, sont attestés sous ce nom au moins depuis 1855. Chaque ville de France a développé sa signature en amandes et sucre, et ces macarons régionaux — coque unique, sans fourrage — n'ont rien à voir avec le macaron parisien à double coque popularisé par Ladurée au XXe siècle.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi32-001. financiers classiques au beurre noisette

30 min de préparation · 12 min de cuisson · Pour 20 pièces

Ingrédients : 100 g de poudre d'amandes blanchies, 200 g de sucre glace, 60 g de farine, 4 blancs d'œufs (120 g), 150 g de beurre, 1 pincée de sel.

Préparation : Tamiser ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine. Chauffer le beurre dans une casserole à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur noisette claire et un arôme de noisette grillée — débarrasser aussitôt dans un bol froid pour stopper la cuisson. Mélanger les blancs d'œufs non montés aux poudres tamisées. Incorporer le beurre noisette tiédi. Verser dans des moules à financiers beurrés et farinés. Cuire à 200 °C, 10 à 12 minutes, jusqu'à bords dorés et centre légèrement moelleux. Démouler tiède.

Observations : Le financier est l'héritier direct de la visitandine de Nancy — petit gâteau aux amandes que les religieuses de la Visitation confectionnaient depuis le XVIIe siècle. Sa transformation en rectangle doré porte bien son nom : les pâtissiers de la rue Saint-Denis, au XIXe siècle, l'auraient allongé pour convenir aux gens de Bourse qui le mangeaient debout, sans se tacher. Escoffier le répertorie dans Le Guide Culinaire (1903) sous sa forme actuelle, en insistant sur la qualité du beurre noisette : trop clair, il manque de parfum ; trop brun, il donne une amertume indésirable. Accord canonique : thé noir de Chine, champagne brut. Piège : utiliser des moules froids non beurrés — le financier colle et se brise au démoulage. Conservation : 3 jours dans une boîte hermétique.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi32-002. financiers à la framboise fraîche

30 min de préparation · 12 min de cuisson · Pour 20 pièces

Ingrédients : 100 g de poudre d'amandes, 200 g de sucre glace, 60 g de farine, 4 blancs d'œufs, 150 g de beurre noisette, 20 framboises fraîches entières.

Préparation : Préparer l'appareil à financier comme pour la recette de base (vi32-001). Remplir les moules aux deux tiers. Déposer une framboise entière au centre de chaque financier en l'enfonçant légèrement dans la pâte. Cuire à 200 °C, 12 minutes. La framboise s'affaisse légèrement et libère son jus dans la croûte dorée.

Observations : L'association framboise-amandes est l'une des plus constantes de la pâtisserie française — elle court de la tarte Bourdaloue (poire-amandes) à la génoise garnie jusqu'aux macarons de Nancy à la confiture de framboises. Dans le financier, la framboise fraîche apporte une acidité vive qui tranche sur la douceur du beurre noisette et du sucre glace — un contraste que Curnonsky, grand amateur de petits fours, qualifiait de « l'accord parfait entre le riche et le vif ». Accord canonique : champagne demi-sec, coulis framboise. Piège : utiliser des framboises surgelées — l'excès d'humidité détrempe l'appareil et empêche la croûte de se former. Conservation : 2 jours (la framboise rend son jus).

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi32-003. financiers au citron et graines de pavot

30 min de préparation · 12 min de cuisson · Pour 20 pièces

Ingrédients : 100 g de poudre d'amandes, 200 g de sucre glace, 60 g de farine, 4 blancs d'œufs, 150 g de beurre noisette, 2 zestes de citron jaune bio, 1 cuillerée à soupe de graines de pavot.

Préparation : Incorporer le zeste de citron et les graines de pavot à l'appareil à financier de base. Verser dans les moules. Cuire à 200 °C, 10 à 12 minutes.

Observations : Le citron dans les petits fours français suit une longue tradition des agrumes en pâtisserie fine — les Provençaux parfumaient déjà leurs biscuits aux zestes de citron de Menton depuis le XVIIIe siècle. Les graines de pavot (Papaver somniferum) entrent dans la pâtisserie française par la tradition alsacienne-lorraine (Mohnkuchen, gâteaux au pavot lorrains) et la tradition mitteleuropéenne en général. Dans le financier, elles apportent un léger croquant et une note boisée qui se marie bien à l'acidité des zestes. Accord canonique : thé vert de Chine, limonade artisanale. Piège : zestes de citron non bio avec résidus de pesticides sur la peau — toujours utiliser des citrons biologiques ou zestés après brossage soigneux sous eau chaude. Conservation : 3 jours.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi32-004. financiers au thé Earl Grey

30 min de préparation + 2 h d'infusion · 12 min de cuisson · Pour 20 pièces

Ingrédients : 100 g de poudre d'amandes, 200 g de sucre glace, 60 g de farine, 4 blancs d'œufs, 150 g de beurre, 2 sachets de thé Earl Grey (ou 4 g de feuilles vrac bergamote), 2 cuillerées à soupe d'eau chaude.

Préparation : Infuser le thé Earl Grey dans 2 cuillerées à soupe d'eau chaude pendant 5 minutes. Presser. Réserver. Faire le beurre noisette, y faire infuser les feuilles de thé pendant 2 heures hors du feu dans le beurre tiède, filtrer. Préparer l'appareil à financier avec le beurre Earl Grey infusé. Cuire à 200 °C, 10 à 12 minutes.

Observations : Le thé Earl Grey — mélange de thé noir et d'essence de bergamote — tire son nom de Charles Grey, 2e comte Grey et Premier ministre britannique (1830-1834), à qui un diplomate chinois aurait offert ce thé parfumé. Il entre en France par les maisons de thé anglaises de Paris au XIXe siècle, où les pâtissiers l'incorporent dans les ganaches et les appareils amandins. L'infusion à froid dans le beurre tiède (plutôt que dans un liquide) préserve mieux les huiles essentielles de bergamote, plus volatiles à haute température. Accord canonique : thé noir Earl Grey chaud. Piège : surchauffer le beurre pendant l'infusion — les huiles de bergamote s'évaporent et le parfum disparaît. Conservation : 3 jours.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Petits Fours Classiques » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi32**.