LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Chocolat à l'Ancienne

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-vi33**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Les Mousses au Chocolat et Pots de Crème

1. mousse au chocolat de ménage à l'ancienne — blancs en neige et jaunes
2. mousse au chocolat à la crème fouettée
3. mousse au chocolat à l'orange confite
4. mousse au chocolat au café fort
5. mousse au chocolat au Grand Marnier
6. mousse au chocolat au praliné noisette
7. mousse au chocolat et caramel beurre salé
8. mousse légère au chocolat blanc et vanille de Bourbon
9. pots de crème au chocolat noir (cuits au bain-marie)
10. petits pots au chocolat à l'ancienne — style Carême
11. crème renversée au chocolat (timbale moulée, caramel)
12. chocolat liégeois maison (couche glacée + crème fouettée)
13. velours au chocolat — crème montée au chocolat et pralin

Chapitre 2 — Chapitre II — Crèmes, Flans et Entremets au Chocolat

1. crème pâtissière au chocolat (base de garnissage)
2. crème anglaise au chocolat noir
3. crème mousseline au chocolat
4. bavarois au chocolat (moulé en charlotte)
5. flan au chocolat à l'ancienne (cuit au four, bain-marie)
6. riz au lait au chocolat noir
7. semoule au chocolat et muscade
8. blanc-manger au chocolat (Carême)
9. crème brûlée au chocolat (variante XIXe)
10. île flottante au chocolat — meringue sur crème anglaise chocolat
11. soufflé chaud au chocolat à l'ancienne
12. charlotte au chocolat moulée (biscuits à la cuillère et mousse)

Chapitre 3 — Chapitre III — Ganaches et Sauces au Chocolat

1. ganache fondante noire simple (pour enrobage et fourrage)
2. ganache à la crème fleurette (fondante, de travail)
3. ganache au beurre (ferme, pour truffes)
4. ganache au café espresso
5. ganache à l'orange (zeste et cointreau)
6. ganache au caramel beurre salé
7. ganache au praliné amandes
8. ganache au rhum vieux
9. sauce chocolat chaude à l'ancienne (Escoffier)
10. sauce chocolat au lait pour enfants
11. sauce au chocolat blanc et miel d'acacia
12. coulis de chocolat froid pour dressage d'assiette

Chapitre 4 — Chapitre IV — Truffes, Bonbons et Confiseries au Chocolat

1. truffes au chocolat noir — méthode classique (roulées au cacao)
2. truffes au champagne brut
3. truffes enrobées cacao et noix de coco râpée
4. truffes au café et cardamome
5. truffes à la framboise (cœur de ganache framboise)
6. truffes au caramel beurre salé
7. truffes au praliné feuilletine (cœur croustillant)
8. orangettes maison — écorces d'orange cristallisées enrobées
9. noisettes entières enrobées de chocolat noir
10. amandes pralinées enrobées (dragées de chocolat)
11. mendiants au chocolat noir — figues, noisettes, amandes, raisins
12. palets de chocolat au sel de Guérande
13. rochers de chocolat noir au praliné feuilletine

Chapitre 5 — Chapitre V — Gâteaux de Voyage, Fondants et Coulants

1. gâteau au chocolat de ménage — la recette toujours juste
2. fondant au chocolat noir à l'ancienne (Escoffier)
3. la reine de Saba — gâteau Carême aux amandes et chocolat
4. gâteau marquise au chocolat (XIXe siècle, sans cuisson)
5. marbré au chocolat et vanille
6. cake au chocolat et fruits confits
7. gâteau de marrons au chocolat noir
8. pain de Gênes au chocolat
9. coulant au chocolat — mi-cuit à cœur fondant
10. bûche de Noël roulée au chocolat — le biscuit et la ganache
11. moelleux au chocolat et noisettes du Piémont
12. brownie américain entré en France (fin XIXe — documentation 1896)

Chapitre 6 — Chapitre VI — Gâteaux de Fête et Entremets Montés

1. opéra classique — biscuit joconde, ganache, crème au beurre café
2. forêt-noire simplifiée — génoise, crème, cerises à l'eau-de-vie
3. profiteroles au chocolat chaud (choux + glace vanille + sauce Escoffier)
4. éclairs au chocolat — pâte à choux et crème pâtissière chocolat
5. religieuse au chocolat — grand format et mini
6. paris-brest au praliné chocolat (variante au chocolat)
7. gâteau de fête au chocolat — génoise montée trois couches
8. tarte au chocolat noir à l'ancienne — fond sablé et crème cuite
9. tarte au chocolat et caramel beurre salé
10. mille-feuille au chocolat — pâte feuilletée et crème pâtissière chocolat
11. charlotte royale au chocolat — bavarois et biscuits roulés
12. paris-brest au chocolat noir — pâte à choux et crémeux chocolat

Chapitre 7 — Chapitre VII — Petits Fours, Sablés et Confiseries au Chocolat

1. florentins au chocolat — amandes caramélisées enrobées
2. sablés bretons au cacao noir
3. madeleines au chocolat et fleur d'oranger
4. financiers au chocolat noir et noisettes
5. cigarettes russes au chocolat (tuiles en rouleau)
6. rochers aux amandes et chocolat lait
7. palets bretons au chocolat noir
8. fondants de chocolat moulés (petits fours XIXe)
9. congolais enrobés de chocolat noir
10. tuiles dentelles au chocolat
11. nougat au chocolat et amandes d'Aix torréfiées
12. pralinés maison — amandes et noisettes caramélisées
13. tablette aux fruits secs et fleur de sel maison

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Le Chocolat à Boire et les Préparations de Base

1. chocolat chaud à l'eau à l'ancienne (Carême, 1815)
2. chocolat chaud à la crème fleurette (Brillat-Savarin)
3. chocolat viennois à la crème fouettée sucrée
4. chocolat aux épices — cannelle, muscade, girofle
5. chocolat à la menthe fraîche (infusion froide)
6. chocolat froid moussu — lait battu et cacao
7. gianduja maison — pâte noisettes et chocolat lait
8. pâte à tartiner chocolat-noisette maison (avant Nutella)
9. pralin en poudre au chocolat (base pour entremets)
10. couverture maison pour enrobage (tempérage simplifié ménage)
11. crémeux au chocolat (base dense pour garnissages)
12. pâte de cacao amère maison (masse de cacao travaillée)
13. chocolat chaud enrichi à la Escoffier — jaune d'œuf et rhum

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Carême et la pâtisserie au chocolat (1815-1833)

C’est Antonin Carême qui, le premier, intègre le chocolat comme ingrédient structurant de la pâtisserie française — non plus seulement comme boisson ou comme arôme discret. Dans Le Pâtissier Royal Parisien (1815), il décrit des «crèmes au chocolat» moulées en timbales, des «petits pots au chocolat» cuits au bain-marie, des entremets sucrés au chocolat râpé. Dans L’Art de la Cuisine Française au XIXe siècle (1833), il va plus loin : la mousse au chocolat montée aux blancs en neige, le gâteau de Savoie aromatisé au chocolat, la génoise au chocolat. Carême n’utilise que du chocolat de qualité supérieure — il cite nommément Chocolat Menier, créé en 1816 à Noisiel (Seine-et-Marne), première grande chocolaterie industrielle française, dont les tablettes à cuisiner standardisent la qualité pour les professionnels et les ménages.

La reine de Saba — ce gâteau aux amandes et au chocolat que ce livre répertorie sous le nom de reine de Saba — est documentée sous plusieurs variantes dans les recueils de cuisine du XIXe siècle. Le nom est attesté au moins depuis 1870 dans les cahiers de cuisine bourgeoise, en référence à la reine biblique dont la richesse et le luxe évoquaient le cacao précieux. Escoffier la normalise dans Le Guide Culinaire (1903) sous le nom de «gâteau au chocolat et aux amandes», en précisant les proportions qui garantissent le fondant caractéristique : davantage d’amandes que de farine, beurre en quantité, chocolat fondu en premier.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'industrialisation du chocolat et ses conséquences culinaires (1850-1900)

La démocratisation du chocolat en France est directement liée à trois noms : Menier (1816, Noisiel), Poulain (1848, Blois) et Suchard (1826, Neuchâtel, distribué en France). Ces manufactures font baisser le prix du chocolat en tablettes de 80 % entre 1830 et 1880, rendant le cacao accessible aux ménages bourgeois et artisans. C'est cette accessibilité qui permet l'émergence, dans la seconde moitié du XIXe siècle, des recettes qui constituent aujourd'hui le cœur du répertoire chocolat français : la mousse de ménage, la ganache de confiseur, les truffes roulées au cacao, la tarte au chocolat, le fondant.

Les truffes au chocolat — boules de ganache roulées dans le cacao — font leur apparition dans les confiseries parisiennes vers 1895, attribuées selon les sources à un confiseur de Chambéry ou à la maison Dufoux à Périgueux. Leur forme irrégulière et leur enrobage de cacao imitant la truffe noire du Périgord justifient le nom. Escoffier les répertorie dans Le Guide Culinaire (1903) avec une simplicité caractéristique : ganache ferme, roulage dans les paumes, enrobage au cacao. Cent vingt ans plus tard, la technique n'a pas bougé d'un gramme.

La ganache elle-même — mélange de crème chaude et de chocolat fondu, émulsionné — apparaît dans les recueils de confiserie française dans les années 1850-1860. L'étymologie populaire (un apprenti aurait accidentellement versé de la crème chaude sur du chocolat et son maître l'aurait traité de ganache, terme d'argot pour «imbécile») est invérifiable mais séduisante. Ce qui est certain, c'est que la ganache devient la préparation de base de la chocolaterie française — le fondement des truffes, des bonbons, des garnitures de bûche et des glaces.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Escoffier et la classification finale (1903)

Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), organise pour la première fois le répertoire chocolat de façon systématique : sauces chocolat, crèmes et entremets au chocolat, gâteaux au chocolat (distinguant le fondant moelleux du gâteau sec), confiseries (truffes, pralinés enrobés, fondants de chocolat). Il insiste sur deux principes qui gouvernent encore aujourd'hui la qualité du travail au chocolat : la temperature de fonte (le chocolat ne doit jamais dépasser 50 °C sous peine de perdre son brillant et de blanchir au refroidissement) et la qualité du cacao (un chocolat à 70 % de cacao minimum pour les préparations amères, 45-50 % pour les ganaches de confiseur).

Ce livre s'inscrit dans cette tradition documentée — cent recettes dont chacune est rattachée à au moins une source de référence (Carême, Escoffier, Beauvilliers, Dumas, Brillat-Savarin, Reboul). Aucune ne prétend innover ou «moderniser» — toutes visent à restituer le soin, la précision et le plaisir de la cuisine au chocolat telle qu'elle se pratiquait en France entre 1815 et 1914, avant que la cuisine industrielle ne standardise ce qui mérite de rester artisanal.

Les Petits Carnets Beaulieu — Série 11 — Livre 33

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi33-001. mousse au chocolat de ménage à l'ancienne — blancs en neige et jaunes

Dessert | Difficulté : Facile | Préparation : 25 min | Repos : 2 h | Pour 6 personnes

Ingrédients : 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao, 6 œufs, 30 g de beurre, 1 pincée de sel fin, 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre.

Préparation : Casser le chocolat en morceaux, le faire fondre au bain-marie avec le beurre dans un bol posé sur une casserole d'eau frémissante — ne jamais laisser l'eau bouillir à plein, la chaleur douce suffit. Retirer du feu dès que le chocolat est lisse, le laisser tiédir cinq minutes. Séparer les blancs des jaunes. Incorporer les jaunes un à un dans le chocolat tiède en fouettant vivement après chaque ajout. Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, ajouter le sucre en poudre en pluie en fin de montage pour les serrer légèrement. Incorporer un quart des blancs dans le chocolat en fouettant sans précaution pour détendre l'appareil. Ajouter le reste des blancs en trois fois, en soulevant délicatement avec une maryse pour ne pas les casser. Répartir dans six coupes ou ramequins. Couvrir d'un film et réfrigérer deux heures minimum avant service.

Observations : La mousse aux œufs entiers est la mousse originelle — celle que Carême décrit dans L'Art de la Cuisine Française (1833) sous le nom de «crème mousseuse au chocolat». Sa légèreté vient exclusivement de l'air incorporé dans les blancs : aucune crème fouettée, aucun gélifiant. Escoffier la reprend intégralement dans Le Guide Culinaire (1903) en précisant la proportion clé — 200 g de chocolat pour 6 œufs, ni plus ni moins. Accord canonique : café noir sans sucre, champagne brut millésimé. Piège : incorporer les blancs dans un chocolat trop chaud — la chaleur cuit les blancs et la mousse tombe en masse compacte ; attendre impérativement que le chocolat soit tiède (environ 35 °C) avant l'incorporation.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi33-002. mousse au chocolat à la crème fouettée

Dessert | Difficulté : Facile | Préparation : 25 min | Repos : 3 h | Pour 6 personnes

Ingrédients : 200 g de chocolat noir à 65 %, 20 cl de crème fleurette entière à 35 % MG, 3 jaunes d'œufs, 60 g de sucre en poudre, 3 cuillerées à soupe d'eau.

Préparation : Faire fondre le chocolat au bain-marie, laisser tiédir. Fouetter les jaunes avec le sucre et l'eau dans un bol au bain-marie jusqu'à obtenir un ruban pâle et épais (sabayon) — compter cinq à six minutes de fouet continu. Retirer du bain-marie et fouetter encore hors du feu jusqu'à refroidissement complet. Incorporer le chocolat tiède dans le sabayon en fouettant. Monter la crème fleurette bien froide en chantilly souple (pics mous, pas fermes). Incorporer délicatement la chantilly dans l'appareil chocolat-sabayon en trois additions. Répartir dans des coupes et réfrigérer trois heures.

Observations : La version à la crème fouettée — sans blancs montés — donne une mousse plus dense, plus onctueuse, plus longtemps stable au froid. Elle est la mousse des buffets et des dîners en nombre : elle tient deux jours au réfrigérateur sans rendre d'eau ni de graisse. Curnonsky, dans Cuisine et Vins de France (1953), la qualifie de «la mousse du professionnel» et recommande d'y ajouter un jaune de sabayon pour la liaison. Accord canonique : sauternes léger, café de Saint-Domingue. Piège : monter la crème trop ferme — une chantilly trop serrée ne s'incorpore pas uniformément et laisse des grumeaux blancs dans la mousse.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Chocolat à l'Ancienne » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi33**.