LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Ratafias, Liqueurs & Sirops

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-vi39**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Ratafias de Fruits

1. ratafia de Bourgogne au marc et au jus de raisin
2. ratafia de Champagne à la façon champenoise
3. ratafia de cerises noires à l'eau-de-vie
4. ratafia de cassis de Bourgogne
5. ratafia de framboises des Alpes
6. ratafia de groseilles à la grande tradition
7. ratafia de mûres sauvages
8. ratafia de coings au cognac
9. ratafia de noix vertes à la Saint-Jean
10. ratafia d'abricots au noyau
11. ratafia de poires à l'eau-de-vie de cidre
12. ratafia de mirabelles de Lorraine

Chapitre 2 — Chapitre II — Vins de Fruits et Hypocras

1. vin de noix vert à la méthode périgourdine
2. vin d'orange à l'ancienne
3. vin de pêche aux feuilles de pêcher
4. vin de fleur de sureau
5. vin de groseilles rouge
6. vin de cerises griotte
7. vin d'épine noire au prunellier
8. hypocras au gingembre et à la cannelle
9. hypocras au miel et aux quatre épices
10. vin d'herbes provençal aux aromates
11. vin de myrtilles à la façon alpine
12. vin de noix au citron et au rhum

Chapitre 3 — Chapitre III — Liqueurs aux Fruits

1. crème de cassis de Dijon à l'ancienne
2. liqueur de framboises des Vosges
3. guignolet de cerises noires d'Anjou
4. liqueur de mirabelles de Lorraine
5. liqueur de prunelles à l'épine noire
6. liqueur de mûres des haies
7. triple sec à l'orange maison
8. liqueur de citron à l'italienne
9. liqueur de griottes au kirsch
10. liqueur de châtaignes au marc d'Auvergne
11. liqueur d'abricots à l'amande amère
12. liqueur de poires Williams à l'eau-de-vie
13. liqueur de figues noires au cognac

Chapitre 4 — Chapitre IV — Liqueurs aux Plantes, Herbes et Épices

1. liqueur de verveine du Velay maison
2. liqueur de génépi des Alpes
3. liqueur de menthe à la française
4. eau-de-noix verte à l'ancienne
5. liqueur de café à la mode créole
6. liqueur de vanille à la gousse entière
7. liqueur de gingembre au cognac
8. élixir aux herbes des Alpes (chartreuse simplifiée)
9. liqueur d'angélique de Niort
10. liqueur de lavande de Provence
11. liqueur de rose ancienne
12. liqueur de cédrat à l'eau-de-vie

Chapitre 5 — Chapitre V — Eaux-de-Vie Infusées et Macérats

1. eau-de-vie de cerises aux noyaux
2. eau-de-vie de quetsche et de prunes d'Alsace
3. eau-de-vie de noix à la bourguignonne
4. eau-de-vie de coings au romarin
5. eau-de-vie de framboises à l'orange
6. eau-de-vie aux quatre fruits rouges
7. armagnac aux pruneaux d'Agen à l'ancienne
8. cognac aux pêches blanches
9. calvados aux épices de Noël
10. marc de Bourgogne aux noix et au laurier
11. eau-de-vie au miel et au thym
12. eau-de-vie de poire aux baies de genièvre

Chapitre 6 — Chapitre VI — Sirops de Fruits

1. sirop de cassis à froid
2. sirop de framboise à la mode bourguignonne
3. sirop de grenadine maison aux grenades fraîches
4. sirop de citron au zeste confit
5. orgeat aux amandes douces et amères
6. sirop de pêche blanche au cœur d'été
7. sirop de fraise des bois
8. sirop de groseilles à grappes
9. sirop de cerises griotte
10. sirop de pamplemousse rose
11. sirop de mûres sauvages
12. sirop de coings au miel
13. sirop de mirabelles aux épices légères

Chapitre 7 — Chapitre VII — Sirops de Fleurs, d'Épices et d'Herbes

1. sirop de fleur de sureau aux citrons
2. sirop de rose ancienne de Provins
3. sirop de violette de Toulouse
4. sirop de lavande fine de Haute-Provence
5. sirop de menthe fraîche
6. sirop de gingembre au citron vert
7. sirop de vanille de Madagascar
8. sirop de cannelle de Ceylan
9. sirop de réglisse aux anis
10. sirop de tilleul en fleurs
11. sirop de camomille au miel d'acacia
12. sirop de badiane et de fenouil
13. sirop d'eau de fleur d'oranger

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Élixirs, Mistelles et Préparations Traditionnelles

1. bitter à l'orange maison
2. amer aux herbes des quatre-épices
3. vinaigre de cerises aromatique
4. oxime au miel et au vinaigre de cidre
5. vinaigre des quatre voleurs aux herbes médicinales
6. eau de mélisse à la façon des Carmes
7. mistelle maison au jus de raisin muscat
8. pommeau maison à la normande
9. floc de Gascogne maison (raisins et armagnac)
10. pineau des Charentes à la façon charentaise
11. macvin du Jura maison
12. cerises à l'eau-de-vie en bocaux
13. prunes au marc de Bourgogne en conserve

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Définitions et distinctions

Le vocabulaire des boissons préparées à la maison est précis et mérite d'être clarté avant de s'engager dans les recettes.

Le ratafia est une liqueur douce préparée par macération de fruits — ou plus souvent par mélange direct de jus de fruits avec de l'alcool, sans fermentation. Son nom vient du latin rata fiat (« que le marché soit conclu ») : on le servait pour sceller les contrats au XVIIe siècle. Beauvilliers le définit dans L'Art du Cuisinier (1814) comme « une liqueur de ménage obtenue en ajoutant à un jus de fruit frais une quantité suffisante d'eau-de-vie pour arrêter toute fermentation, avec le sucre qu'il convient ». Les ratafias champenois et bourguignons sont les plus illustres — ils utilisent le jus de raisin et le marc de leur région respective.

La liqueur diffère du ratafia par son processus : on fait macérer des fruits, des plantes ou des épices dans de l'eau-de-vie, puis on filtre et on sucre. La macération peut durer quelques semaines ou plusieurs mois selon la matière première. Les grandes liqueurs industrielles (Chartreuse, Bénédictine, Grand Marnier, Cointreau) sont toutes nées de traditions monacales ou familiales que l'on peut reproduire à l'échelle domestique avec les mêmes principes.

L'hypocras est un vin épicé sucré, préparé selon une méthode médiévale qui consiste à infuser dans du vin des épices (gingembre, cannelle, girofle, poivre), puis à sucrer au miel ou au sucre. Alexandre Dumas lui consacre une notice enthousiaste dans son Grand Dictionnaire de Cuisine (1873) : « L'hypocras était le vin des rois et des clercs — on en buvait après les repas pour faciliter la digestion, et les médecins le recommandaient en toutes saisons. »

Le sirop est une préparation sans alcool, obtenue par dissolution de sucre dans un jus de fruit, une infusion ou un extrait aromatique. Le rapport sucre/liquide varie selon l'usage : les sirops de bar (pour les cocktails) sont plus concentrés que les sirops de table. La maîtrise du sirop est la base de la pâtisserie et de la confiserie française — Carême y revient constamment dans L'Art de la Cuisine Française (1833).

L'eau-de-vie infusée (ou macérat) se distingue de la liqueur par l'absence de sucre ajouté — ou par une adjonction très légère. On fait macérer des fruits ou des plantes

dans une eau-de-vie de haute qualité, on filtre, et on conserve. Ces préparations sont plus sèches et plus ardentes que les liqueurs.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les bases techniques

Les sirops de fruits préparés à froid (sans cuisson) conservent mieux les arômes volatils mais se conservent moins longtemps. Les sirops cuits (portés à ébullition) se conservent plusieurs mois en bouteilles stérilisées. Le point de cuisson du sirop (densité Baumé) détermine sa texture : sirop léger (20-25° Baumé) pour les boissons ; sirop épais (35° Baumé) pour la pâtisserie.

Le choix de l'alcool de base

Pour les ratafias et liqueurs de fruits : l'eau-de-vie neutre (vodka ou alcool à fruits à 40-45°) est la plus polyvalente. Elle ne masque pas les arômes du fruit. Pour les liqueurs d'herbes et d'épices, un marc ou un cognac apporte une profondeur aromatique supplémentaire. Pour les sirops : aucun alcool, mais la qualité du sucre compte — le sucre cristal blanc donne des sirops limpides ; le sucre de canne roux donne des sirops plus complexes.

Les températures et le sucre

La stérilisation des bouteilles

Quelle que soit la préparation, les bouteilles et bocaux doivent être parfaitement stérilisés. La méthode classique : trempage dans l'eau bouillante pendant 10 minutes, égouttage tête en bas sur un linge propre, remplissage à chaud dès que possible. Beauvilliers insiste dans L'Art du Cuisinier : « une bouteille mal nettoyée peut gâter la meilleure des liqueurs — la propreté n'est pas une option, c'est la condition première ».

Les proportions canoniques

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Un art de patience

La vertu première du ratafia-maker, comme de tout conserveur digne de ce nom, est la patience. Il faut résister à l'envie d'ouvrir trop tôt. Un ratafia de cassis atteint sa plénitude après six semaines de macération minimum. Une liqueur de noix verte révèle toutes ses nuances après quatre mois. L'hypocras s'améliore pendant un an. Cette lenteur est précisément ce qui distingue la production maison de la production industrielle : le temps, que l'industrie cherche à compresser, est ici une matière première à part entière.

Note pour le lecteur : les dosages en sucre peuvent être modulés selon le goût personnel. Les préparations de ce carnet suivent les canons de la tradition française, qui favorise un équilibre entre le sucré et l'alcool — ni trop doux, ni trop âpre.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi39-001. ratafia de Bourgogne au marc et au jus de raisin

Temps total : 6 semaines · Difficulté : ★★☆☆☆

Le grand classique champenois et bourguignon

Pour adultes — contient de l'alcool

Ingrédients : (pour 1,5 litre environ)

1 litre de jus de raisin frais pressé (pinot noir ou chardonnay selon disponibilité)

400 ml de marc de Bourgogne à 40° (ou eau-de-vie de marc)

200 g de sucre cristal

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi39-002. ratafia de Champagne à la façon champenoise

Temps total : 6 semaines · Difficulté : ★★☆☆☆

La version champenoise, plus blonde et plus délicate

Pour adultes — contient de l'alcool

Ingrédients : (pour 1,5 litre)

1 litre de jus de raisin blanc frais pressé (chardonnay ou pinot blanc de préférence)

350 ml de fine Champagne ou d'eau-de-vie de vin à 40°

180 g de sucre cristal

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Ratafias, Liqueurs & Sirops » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi39**.