MAISON BEAULIEU · FRANZÖSISCHE KOCHBIBLIOTHEK (DEUTSCHE AUSGABE)

12 Klassische Französische Rezepte & Küchen-Referenztabelle

Ihr kostenloses A4-Rezept- und Technikheft aus der 237-bändigen Kollektion der Maison Beaulieu.

1. Kerntemperaturen & Französische Grundsaucen auf einen Blick

Grundsauce / Gericht	Basis & Bindung	Ideale Serviertemperatur	Klassische Verwendung
Sauce Béarnaise	Schalotten-Estragon-Reduktion, Eigelb, geklärte Butter	54–58 °C (niemals kochen!)	Rinderfilet, Entrecôte, gegrillter Fisch
Beurre Blanc (Nantes)	Weißwein-Schalotten-Reduktion + kalte Butterwürfel	55 °C	Zander, Hecht, Steinbutt, Spargel
Jus de Veau / Demi-Glace	Geröstete Kalbsknochen, Wurzelgemüse, Madeira	75–80 °C	Kurzgebratenes, Schmorgerichte, Geflügel

• Coq au Vin nach Burgunder Art (6 Personen)

Zutaten: 1 Freilandhahn (ca. 1,8 kg in 8 Stücken), 150 g Bauchspeck, 200 g Perlzwiebeln, 250 g Champignons, 750 ml kräftiger Spätburgunder, 4 cl Marc de Bourgogne, 250 ml Kalbsfond, Bouquet garni.
Zubereitung: Fleisch über Nacht im Rotwein marinieren. Trockentupfen, goldbraun anbraten, mit Marc flambieren, mit Marinade und Fond ablöschen und 1 Std. 45 Min. sanft schmoren. Sauce mit Beurre manié glänzend binden.

Entdecken Sie das deutsche Gesamtprogramm auf adrienbeaulieu.com/de/ :
E-Book (9,90 €) · Taschenbuch (24,90 €) · Gebundene Ausgabe (34,90 €)
https://adrienbeaulieu.com/de/

⚜ MAISON BEAULIEU · AB ÉDITIONS — CHARTE D'HONNEUR & PRIVILÈGE DU LECTEUR ⚜

La Garantie Personnelle de l'Éditeur

« Parce qu'un livre n'est pas un colis anonyme, vous avez toujours un éditeur en face de vous. »

Lorsque vous commandez un ouvrage sur une plateforme industrielle anonyme telle qu'Amazon, vous êtes livré à un automate : s'il vous manque une précision sur un tour de main culinaire, si vous relevez une coquille, ou si votre exemplaire ne répond pas exactement à votre attente, aucun dialogue humain avec celui qui a conçu le livre n'est possible.

À la **Maison Beaulieu (AB Éditions)**, nous avons fait le choix inverse : celui du lien direct, artisanal et responsable entre l'éditeur et ses lecteurs. Chaque livre imprimé à l'unité pour vous et chaque édition numérique sortie de notre atelier porte notre **Garantie Personnelle de l'Éditeur**.

Nos 4 Engagements Directs en cas d'Insatisfaction ou d'Incident

1. Un Dialogue Direct & Humain

Vous avez une question sur une recette, une proportion, une source d'archive ou le choix d'un volume ? Vous n'écrivez jamais à un robot : notre direction éditoriale vous répond personnellement et prend soin de votre demande.

2. L'Envoi Immédiat d'un Ebook Offert

En cas de difficulté technique avec votre fichier numérique, d'attente d'un volume imprimé ou d'hésitation sur une édition, nous vous adressons gracieusement et sans délai l'édition numérique (EPUB/PDF) correspondante ou un volume de votre choix.

3. Une Correction ou Édition Individualisée

Si vous relevez une erreur critique, une coquille ou un point technique qui mérite d'être éclairci dans l'un de nos ouvrages, nous corrigeons la matrice de l'œuvre et vous faisons parvenir personnellement votre édition mise à jour.

4. Du Réenvoi Port Inclus jusqu'à la Gratuité Complète

Si votre exemplaire imprimé subit une avarie de transport ou un défaut de façonnage, ou si malgré nos soins votre expérience demeurait insatisfaisante, nous trouvons toujours une solution d'honneur : du réenvoi d'un exemplaire neuf (frais de port intégralement à notre charge) jusqu'à la gratuité complète.

Universal Guarantee (English Summary): *Unlike anonymous mass-market platforms where readers can never speak to the publisher, Maison Beaulieu stands personally behind every book. Should you ever experience any issue or dissatisfaction with your edition, write directly to us: from sending a complimentary digital eBook, issuing a personalized correction, dispatching a fresh print copy with free shipping included, to full complimentary resolution, we personally guarantee your satisfaction.*

Pour faire appel à la Garantie Personnelle de l'Éditeur :
Écrivez simplement à **Adrien Beaulieu — Direction Éditoriale** : **contact@adrienbeaulieu.com** (ou via **adrienbeaulieu.com/support**) en indiquant le titre de votre ouvrage. Nous nous engageons à vous apporter une réponse personnelle et une solution immédiate.