MAISON BEAULIEU · THE FRENCH CULINARY LIBRARY (ENGLISH EDITION)

12 Signature French Recipes & Master Metric ↔ US Imperial Conversion Chart

A complimentary printable A4 kitchen reference from the 237-volume Maison Beaulieu Collection.

1. Master Kitchen Conversion Chart (Metric ↔ US Cups / Ounces & Oven °C ↔ °F)

Ingredient / Measure	Metric (g / ml)	US Imperial Equivalent	Chef's Precision Note
All-Purpose Flour (T55)	120 g	1 US Cup (spooned & leveled)	Always weigh flour for pastry & sauces
Unsalted Butter	113 g / 226 g	1 Stick (1/2 cup) / 2 Sticks (8 oz)	French cultured butter (82% fat) preferred
Granulated Sugar	200 g	1 US Cup	Caster sugar dissolves faster in custards
Liquid (Stock, Cream, Wine)	240 ml / 1,000 ml	1 US Cup (8 fl oz) / 1.05 Quarts	1 Tablespoon = 15 ml · 1 Teaspoon = 5 ml
Oven Temperatures	150°C · 180°C · 200°C · 220°C	300°F · 355°F · 400°F · 425°F	Reduce by 15°C (25°F) for convection fans

2. Classic Bistro & Home Masterpieces Included in the Collection

• Traditional Beef Bourguignon (Bœuf Bourguignon de Tradition)

Ingredients (Serves 6): 1.2 kg (2.6 lbs) beef chuck cut into 5 cm cubes, 150 g (5 oz) smoked bacon lardons, 250 g pearl onions, 250 g button mushrooms, 750 ml Pinot Noir (Burgundy), 250 ml rich veal stock, 30 g flour, bouquet garni.
Method: Sear beef in clarified butter until deeply browned. Dust with flour (singer), deglaze with Burgundy wine and stock, add aromatics, and braise covered at 150°C (300°F) for 2h45 until fork-tender. Finish with glazed onions and sautéed mushrooms.

• Classic French Onion Soup Gratinée (Soupe à l'Oignon des Halles)

Ingredients (Serves 4): 1 kg (2.2 lbs) yellow onions thinly sliced, 60 g butter, 150 ml dry white wine, 1.2 L roasted beef/veal broth, toasted country bread, 180 g aged Comté or Gruyère.
Method: Caramelize onions slowly over 45 minutes in butter until deep amber. Deglaze with white

> wine, simmer 35 minutes with broth, top with toasted baguette and aged Comté, and broil until bubbling gold.

Explore the Full English Catalogue on adrienbeaulieu.com/en/ :
Ebook (9.90 €) · Paperback (24.90 €) · Collector Hardcover (34.90 €) — Worldwide Print Shipping
https://adrienbeaulieu.com/en/

⚜ 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.