MAISON BEAULIEU · L'ATELIER & LA CUISINE DU QUOTIDIEN

Table de Secours des 15 Grandes Sauces & Barème des Températures à Cœur

Diagnostics immédiats pour rattraper une émulsion tranchée, équilibrer une réduction et maîtriser au degré près les cuissons viandes, volailles et poissons.

1. Rattraper les 8 Émulsions & Sauces Classiques en 60 Secondes

Sauce	Symptôme / Accident	Cause physique	Geste de sauvetage immédiat
Mayonnaise	Tranche, huile surnage en grains	Ajout d'huile trop rapide ou ingrédients trop froids	Dans un bol propre : 1 c. à café d'eau tiède ou de moutarde, fouetter en versant la sauce tranchée goutte à goutte.
Béarnaise / Hollandaise	Se sépare, aspect granuleux	Chauffe excessive (> 62 °C, coagulation du jaune)	Hors du feu : ajouter 1 glaçon ou 1 c. à soupe d'eau froide et fouetter vivement ; sinon repartir d'un jaune frais.
Beurre Blanc	Beurre fondu en huile jaune	Ébullition ou manque d'acidité dans la réduction	Retirer du feu, ajouter 1 c. à café d'eau glacée + 1 noisette de beurre très froid en fouettant énergiquement.
Sauce au Vin / Bordelaise	Âcre, trop acide ou trop fluide	Vin insuffisamment réduit ou manque de corps	Monter hors du feu avec 25 g de beurre froid + 1 demi-cuillère de gelée de groseille ou 1 carré de chocolat noir 70%.
Béchamel / Velouté	Grumeaux dès le mouillement	Liquide versé à la même température que le roux	Règle d'or : *Roux chaud + Lait froid* (ou inversement). En cas d'accident : passer 15 s au mixeur plongeant.
Crème Anglaise	Floculation (aspect œuf brouillé)	Dépassement de 84 °C	Transvaser aussitôt dans un récipient froid et mixer 30 s avec 1 c. à soupe de lait froid (ou passer au chinois).

2. Barème de Précision des Températures à Cœur (Sonde Thermométrique)

Pièce / Produit	Bleu / Nacré	Saignant / Rosé	À point / Juteux	Repos obligatoire sous feuille
Bœuf (Côte, Filet, Faux-filet)	46–48 °C	52–54 °C	57–59 °C	8 à 12 min (gagne +2 °C au repos)
Gigot & Carré d'Agneau	—	54–56 °C (rosé)	60–62 °C	10 min au chaud avant découpe
Magret de Canard	—	54–56 °C (rosé)	59 °C	

				7 min côté chair sur grille
Volaille (Suprême / Entière)	—	—	64 °C (blanc) / 74 °C (cuisse)	10 à 15 min (redistribution des sucs)
Poisson noble (Bar, Cabillaud, Turbot)	44–46 °C (nacré)	48–50 °C (fondant)	52–54 °C (effeuillé)	2 min hors du feu avant dressage
Saumon / Truite de mer	41–43 °C (mi-cuit)	46–48 °C (moelleux)	51 °C	2 min

📖 **Explorez les 237 volumes de la Collection « 100 Recettes » (Broché 24,90 € · Relié 34,90 € · Ebook 9,90 €) :**
👉 **https://adrienbeaulieu.com/collections/quotidien**

⚜ 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.