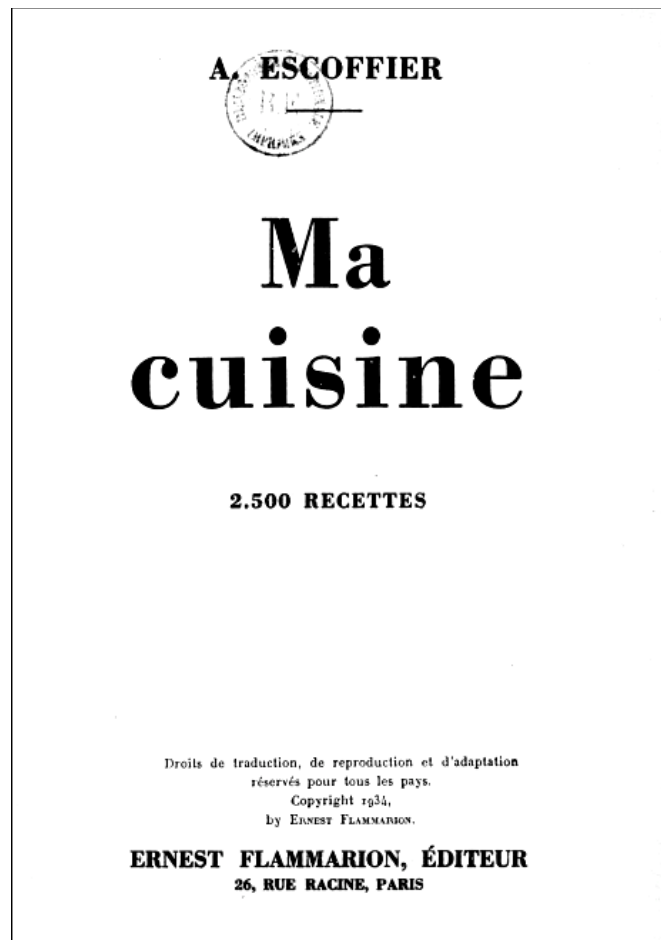


Les glaces de nos grand-mères, répertoriées dans ce livre de cuisine de 1934. Le matériel n'est plus le même aujourd'hui mais les recettes et les quantités restent une bonne information...

GLACES

d'après



GLACES

Préparation des glaces.

La confection des glaces comprend deux phases distinctes :

- 1° La préparation de la composition ;
- 2° Le sanglage et le moulage.

Le sanglage, c'est entourer de glace pilée additionnée de sel marin et de salpêtre, dans des proportions déterminées.

Selon leur nature, les glaces sont : ou directement moulées et glacées dans les moules, telles sont les glaces légères : Biscuits glacés. Parfaits, Soufflés glacés, Mousses, Bombes, etc. ; ou glacées d'abord dans un ustensile spécial nommé « Sorbetière », puis moulées ensuite et sanglées de nouveau. Les glaces à la crème ou glaces grasses et les glaces au sirop ou glaces maigres, s'obtiennent par ce dernier procédé.

Les sorbetières où se forment la solidification des glaces sont généralement mues à la main, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un mécanisme. Elles sont en étain pur et possèdent à leur base un pivot central qui s'emboîte dans une petite cavité ménagée au centre du récipient en bois dans lequel est placée la Sorbetière.

Celle-ci étant couverte hermétiquement, on l'entoure, jusqu'à la hauteur des bords du récipient, de glace broyée contenant, par 20 kilos de glace, 3 kilos de sel et 500 grammes de salpêtre. La Sorbetière doit dépasser le niveau de la glace d'un tiers de sa hauteur, pour éviter, pendant le travail, l'introduction accidentelle de glace salée dans la composition en traitement. La glace doit être fortement tassée à l'aide d'un pilon spécial autour de la Sorbetière. Cette opération constitue le sanglage, qui se fait autant que possible quelques minutes à l'avance.

La Sorbetière étant ainsi préparée, on y verse la composition à glacer et on met l'ustensile en mouvement, soit en le faisant tourner sur lui-même alternativement dans les deux sens, à l'aide de la poignée dont le couvercle est muni, si on le travaille à la main ; soit en actionnant la manivelle, si la Sorbetière est munie d'un axe central, sur lequel est fixé un mécanisme. Dans un cas comme dans l'autre, la composition est, par l'effet de la rotation, projetée sur les parois de la

Sorbetière où elle se solidifie rapidement. On détache les parties solidifiées à l'aide d'une spatule spéciale, au fur et à mesure qu'elles se forment et jusqu'à ce que la masse, entièrement congelée, soit devenue lisse et homogène. Du soin apporté à cette opération dépend en grande partie la finesse de la glace. Aussi donne-t-on maintenant la préférence aux machines qui portent, calés sur l'arbre central, deux malaxeurs dont les lames frottant sur les parois de la Sorbetière et tournant en sens inverse de celle-ci, détachent constamment la glace qui se congèle sur les parois, en même temps qu'elles exercent sur la masse une trituration régulière et énergique, qu'on ne peut obtenir par le travail à la main.

Moulage des glaces.

La composition étant ainsi glacée pourrait être dressée en rocher sur assiette, ainsi que cela se pratique quelquefois, ou dans des verres. Mais le plus souvent, on la moule dans des moules spéciaux à couvercle fermant hermétiquement. Ces moules doivent être remplis soigneusement et frappés sur un torchon plié pour tasser la glace et chasser l'air dont la présence occasionnerait la formation de trous dans l'intérieur. Le moule étant bien rempli et fermé, on en soude le couvercle tout autour avec un peu de beurre, pour empêcher tout contact de la composition avec l'eau salée provenant de la fonte de la glace. Enfin, le moule est placé dans un récipient de grandeur convenable et entouré de glace concassée, salée, préparée comme pour le sanglage de la Sorbetière. Le moule doit rester au moins une heure dans la glace, s'il s'agit d'une glace ordinaire, et 2 heures au moins, s'il s'agit d'une glace légère, que l'on ne glace pas d'avance, comme les Bombes, les Parfaits, les Mousses, etc.

Au moment de servir, on sort le moule de la glace ; on le lave rapidement à l'eau froide pour enlever toute trace de sel, puis on le plonge un instant dans l'eau tiède. Il ne reste plus alors qu'à renverser le moule et à faire glisser la glace sur une serviette pliée placée sur un plat.

Compositions pour glaces simples.

Les compositions pour glaces sont des deux sortes : celles à la crème et celles au sirop, qui servent principalement pour les glaces aux fruits. Les doses d'œufs et de sucre employées pour ces compositions étant très variables, les formules qui suivent ont été établies sur une moyenne.

Si on désire des glaces plus grasses, il suffira d'augmenter les proportions de sucre et de jaunes d'œufs par litre de lait, tandis que, en les diminuant, on obtiendra des glaces plus fermes, mais plus maigres.

Pour donner une idée de la différence qui peut exister dans la composition des crèmes, je citerai des glaces crème dont les proportions, pour un litre de lait, varient de 7 à 16 jaunes d'œufs et de 200 à 500 grammes de sucre. Quant aux glaces aux sirops et aux fruits, leurs compositions marquent au pèse-sirop entre 15 et 17 degrés et 30 à 32 degrés.

Compositions pour glace-crèmes.

Travailler dans une casserole 300 grammes de sucre et 10 jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Délayer petit à petit avec un litre de lait bouillant ; remuer sur un feu doux jusqu'à ce que la composition couvre bien la cuiller et surtout éviter l'ébullition qui amènerait la décomposition de la crème.

Passer au chinois dans une terrine et remuer de temps en temps avec une spatule jusqu'à complet refroidissement.

Compositions diverses de glaces à la crème.

Pour ces « Compositions de Glaces diverses », les proportions de sucre et de jaunes d'œufs, ainsi que la façon d'opérer, restent les mêmes. Elles ne se différencient l'une de l'autre que par le parfum qui caractérise la préparation.

Glace aux amandes.

Piler finement 100 grammes d'amandes douces fraîchement mondées et 5 amandes amères, en ajoutant petit à petit quelques cuillerées d'eau pour faciliter l'extraction de l'arome.

Mettre cette pâte d'amandes à infuser pendant 20 minutes dans un litre de lait bouillant. Procéder à l'apprêt de la crème comme ci-dessus et avec les mêmes proportions de sucre et jaunes d'œufs.

Glace aux avelines.

Torréfier 100 grammes d'avelines ; les piler finement en ajoutant quelques cuillerées de lait ; mettre la pâte qui en résulte à infuser dans un litre de lait bouillant, pendant 20 minutes. Procéder pour l'apprêt de la crème comme il est dit pour la « Glace aux Amandes ».

Glace au café.

Ajouter dans un litre de lait bouillant 100 grammes de café en grains fraîchement grillé et concassé ; laisser infuser pendant 20 minutes. Passer au chinois et procéder à l'apprêt de la crème comme il est dit pour les glaces précédentes.

On peut également procéder en remplaçant le café en grains par de l'essence de café.

Glace au chocolat.

Ajouter à trois quarts de litre de glace à la vanille 250 grammes de chocolat dissous dans un décilitre et demi d'eau et un décilitre de crème fraîche, franche de goût ; travailler la glace quelques instants encore, de façon à obtenir une crème très lisse.

Glace aux fraises à la crème fraîche.

Passer au tamis fin 500 grammes de fraises dites « de quatre-saisons », lui mêler 250 à 300 grammes de sucre en poudre et un demi-litre de crème très fraîche et faire glacer.

Glace aux marrons.

Ajouter à un litre de composition de glace à la vanille environ 500 grammes de purée de marrons préparée de la façon suivante : Choisir 1 kilo de beaux marrons ; fendre légèrement l'écorce du côté bombé ; les mettre au four pendant 7 à 8 minutes dans une plaque contenant un peu d'eau, cela pour pouvoir les éplucher facilement. Les débarrasser alors de leur écorce et de la seconde pelure fine et les cuire à court-mouillement à l'eau ou au lait avec une pincée de sel. Aussitôt cuits, les égoutter à fond, les passer au tamis fin au-dessus d'une terrine ; délayer la purée qui en résulte avec un litre de composition de crème à la vanille préparée pour glace et faire glacer. La composition étant prise, compléter la glace avec quelques cuillerées de crème Chantilly.

Nota. — On pourra remplacer cette purée de marrons par des débris de marrons glacés, passés au tamis fin.

Glace aux noix.

Piler finement 125 grammes de lobes de noix fraîches, bien épluchées ; mettre la pâte qui en résulte à infuser pendant 20 minutes dans un litre de lait, puis procéder comme il est expliqué pour la « Glace aux Amandes ».

Glace aux pistaches.

Piler finement 30 grammes d'amandes douces et 70 grammes de pistaches fraîchement mondées, en les mouillant d'une cuillerée de lait. Mettre la pâte qui en résulte à infuser dans un litre de lait bouillant pendant 20 minutes et procéder ensuite comme pour la « Glace aux Amandes ».

Glace pralinée.

Piler et passer au tamis 125 grammes de pralin d'amandes, l'ajouter un litre de composition de crème à la vanille préparée à l'avance glacer ensuite.

Glace à la vanille.

Lorsque le lait a bouilli, mettre à infuser dedans une demi-gousse de vanille pendant 20 minutes. Procéder pour la liaison comme il est expliqué pour « Glace crème », même poids de sucre et même nombre de jaunes d'œufs.

Pour augmenter la finesse de ces différentes compositions, on peut ajouter un quart de litre de crème très fraîche, franche de goût, par litre de composition et faire glacer ensuite.

Glace à la vanille à la fraise.

Préparer une composition de crème à la vanille ; la composition étant froide, lui incorporer 300 grammes de purée de fraises des bois sucrée et 2 décilitres de crème très fraîche. Faire glacer.

Composition de glaces aux fruits.

Ces compositions se font des deux façons suivantes : 1°) Passer les fruits au tamis après les avoir broyés. Délayer la purée qui en résulte avec la même quantité de sirop de sucre à 32 degrés froid, ajouter le jus d'un demi-citron. Le mélange se fait toujours à froid et doit peser 20 à 21 degrés au pèse-sirop. Faire glacer ensuite ; 2° Broyer les fruits avec une quantité moyenne de 300 grammes de sucre en poudre par 500 grammes de fruits. Passer au tamis ; ajouter à la purée assez d'eau pour obtenir 19 à 20 degrés au pèse-sirop.

Composition de glaces aux liqueurs.

Ces compositions s'obtiennent en additionnant au sirop, base de la glace, un décilitre de la liqueur choisie par litre de sirop à 28 degrés et le jus d'un demi-citron.

COMPOSITIONS DIVERSES POUR GLACES AUX FRUITS

A l'abricot.

Choisir des abricots bien mûrs, les passer au tamis. Pour un demi-litre de purée, lui incorporer un demi-litre de sirop froid à 32 degrés, suivant l'acidité du fruit, on peut employer du sirop à 35 degrés, ajouter le jus d'un citron. Vérifier la composition qui doit peser 19 à 20 degrés au pèse-sirop.

Les glaces : Ananas, Cerises, Fraises, Framboises, Groseilles, Pêches. Melon, Bananes, se font sur ces mêmes bases.

On obtient, d'après expérience, la composition de ces glaces en mettant le fruit choisi dans une terrine et y ajouter le sirop légèrement tiède. Couvrir la terrine et laisser macérer une heure et demie à deux heures.

A l'ananas.

Mettre à macérer pendant 2 heures un demi-litre d'ananas, râpé ou pilé, dans un demi-litre de sirop. Passer au tamis et vérifier la composition qui doit peser 18 à 20 degrés.

On pourra, à volonté, parfumer la composition au kirsch et marasquin.

Glace aux bananes.

500 grammes de pulpe de banane écrasée, y joindre un demi-litre de sirop parfumé au kirsch, laisser macérer pendant une heure et demie. Ajouter le jus de 2 citrons et passer au tamis. Degrés de la composition : 20 à 22 degrés.

Glace aux cerises.

Broyer un demi-litre de cerises dénoyautées et piler les noyaux. Mettre le tout à macérer pendant une heure dans un demi-litre de sirop au kirsch. Passer au tamis, ajouter le jus d'un demi-citron. Degrés de la composition : 20 à 21 degrés.

Glace au citron.

Faire infuser pendant 2 heures, dans un demi-litre de sirop froid à 24 degrés, le zeste de 3 beaux citrons et le jus de 4 à 5 citrons ; passer au chinois. Degrés de la composition : 22 degrés.

Glace aux fraises.

Mélanger un demi-litre de fraises à un demi-litre de sirop à 32 degrés. Ajouter le jus d'un citron et facultativement le jus d'une orange.

Glace aux framboises.

Procéder comme pour la composition aux fraises.

Glace à la groseille.

Mélanger à un demi-litre de sirop froid, à 32 degrés, un demi-litre de jus de groseilles. Degrés de la composition : 20 degrés

Glace à la mandarine.

Dans trois quarts de litre de sirop bouillant à 23 degrés, faire infuser le zeste de 4 à 5 mandarines. Laisser refroidir ; passer au tamis, compléter avec le jus des mandarines, le jus de 2 oranges et d'un citron. Degrés de la composition : 21 à 22 degrés.

Glace au melon.

Mélanger ; un demi-litre de pulpe de melon bien mûr, un demi-litre de sirop à 32 degrés, le jus de 2 oranges et d'un citron. Passer au tamis. Degrés de la composition : 22 degrés.

Glace aux prunes Mirabelles.

Procéder comme pour la composition à « L'Abricot » et obtenir 20 degrés.
NOTA. — Le goût des divers fruits s'harmonise très bien d'une addition de crème Chantilly parfumée à la vanille ; tels l'abricot, la framboise, la fraise, la mirabelle, la pêche, la poire, le melon.

Glace à l'orange.

Procéder comme pour la « Glace à la Mandarine », en remplaçant la mandarine par l'orange. Composition : 21 degrés.

Glace aux pêches.

Procéder comme la composition à « L'abricot », en employant de préférence des pêches de vigne bien mûres à chair tendre.

Glace aux poires.

Peler, épépiner et piler des poires bien fondantes avec 500 grammes de sucre pour 500 grammes de fruits, ajouter le jus d'un citron. Passer au tamis, additionner de l'eau filtrée jusqu'à ce que le pèse-sirop marque 22 degrés.

GLACES MOULÉES

Glace Alhambra.

Moule à biscuit glacé : chemiser le fond et les parois de glace à la vanille ; garnir l'intérieur d'une Mousse aux fraises. (Voir « Moulage des Glaces ».) Temps de glaçage ; Une heure et demie.

Glace Carmen.

Moule à bombe : chemiser le fond et les parois de glace Abricot ; garnir l'intérieur de crème Chantilly framboisée.

Glace Comtesse Marie.

Moule spécial carré, uni : Le chemiser à la glace Fraise, garnir l'intérieur de glace à la vanille et, après démoulage, décorer à la poche munie d'une douille cannelée, de glace à la vanille.

Glace Diane.

Moule à madeleine : chemiser le fond et les parois de glace à la vanille ; garnir l'intérieur de Mousse aux Marrons parfumée au kirsch et marasquin.

Glace Francillon.

Moule à madeleine : chemiser à la glace au café ; garnir l'intérieur de glace fine champagne.

Glace Madeleine.

Moule de ce nom : Garnir de glace à la vanille additionnée d'ananas confit coupé en petits dés, et macéré au kirsch et marasquin, complété d'un tiers de son volume de crème Chantilly à la vanille.

Nota. — On peut varier à l'infini, question de goût et d'idée. La question du genre de moules reste un peu facultative. On moule également les glaces dans des moules en étain et à charnières représentant des sujets divers.

Petites glaces moulées.

Ces glaces, qui servent principalement pour soirées ou pour garniture de grosses pièces en glace, se font dans des moules en étain à charnières ayant la forme de fleurs, de fruits, d'oiseaux, de gerbes, etc.

Ces glaces se moulent avec n'importe quelle composition glacée, autant que possible en rapport avec les sujets qui représentent les moules.

Ces petites glaces peuvent être tenues sanglées jusqu'au moment de les servir. On peut aussi les démouler à l'avance et les tenir en cave sanglée.

Mandarines givrées.

Cerner les mandarines sur le dessus avec un emporte-pièce de la grandeur d'une pièce de 2 francs, de manière à laisser la queue à laquelle doivent encore adhérer 2 feuilles. Vider complètement les mandarines.

Garnir l'intérieur de glace à la mandarine ; les recouvrir avec le rond enlevé ; puis avec un pinceau projeter de l'eau en pluie fine sur l'écorce des fruits et mettre aussitôt ceux-ci dans un rafraîchissoir fortement sanglé. Aussitôt que l'écorce des mandarines est couverte de givre, les dresser sur un lit de glace broyée en neige.

Mandarines glacées aux perles des Alpes.

Procéder exactement comme pour les Mandarines Givrées. On mélange simplement à la glace à la mandarine des petits bonbons à la liqueur des Chartreux. Couvrir et faire givrer. Les dresser de même sur glace broyée en neige.

Meringues glacées.

Garnir des coquilles de meringue d'une glace à volonté moulée à la cuiller ; les dresser sur serviette.

Meringues glacées Hélène.

Garnir les coquilles de glace à la vanille, disposer dessus 3 violettes de Parme cristallisées. Servir en même temps une saucière de Sauce au Chocolat chaude.

Nota. — On peut également garnir les coquilles de crème Chantilly, saupoudrer la crème de chocolat râpé. Servir en même temps une Sauce Chocolat chaude.

COUPES

Ainsi, comme son nom l'indique, il s'agit ici de Coupes en Cristal, qui sont garnies : ou de glaces à différents parfums, ou de glaces additionnées de crème Chantilly ou de fruits.

Coupe Adelina Patti.

Les coupes étant remplies au ras de glace à la vanille, ranger sur chacune et en couronne des cerises à l'eau-de-vie roulées dans sucre en poudre, les queues des cerises en dehors du verre, de façon à pouvoir les prendre avec le bout des doigts. Pointe de crème Chantilly au centre.

Coupes d'Antigny.

Garnir les coupes aux trois quarts de leur hauteur de glace aux fraises des quatre-saisons à la crème crue, très fraîche et franche de goût. Sur la glace de chaque coupe, poser une demi-pêche à chair très tendre pochée dans un sirop vanillé; recouvrir d'un léger voile en sucre filé.

NOTA. — Pour les diverses coupes où il est indiqué une demi-pêche, il est préférable de la diviser en quartiers, sans la déformer.

Coupe Bohémienne.

Garnir les coupes de glace à la vanille additionnée de débris de marrons glacés. Dresser en pointes et napper d'un sirop d'abricot un peu épais parfumé au rhum.

Coupe Châtelaine.

Garnir le fond d'une coupe de framboises très fraîches macérées au sucre, curaçao et fine champagne. Compléter par un petit rocher de crème Chantilly.

On pourra à volonté remplacer le curaçao et la fine champagne par du kirsch et marasquin.

Coupe Clo-Clo.

Garnir à ras une coupe de glace à la vanille additionnée de débris de marrons glacés humectés de marasquin. Poser un marron glacé sur le centre de la glace et l'entourer d'une bordure de crème Chantilly à la purée de fraises, dressée à la poche munie d'une douille cannelée.

Coupe Emma Calvé.

Garnir, à mi-hauteur, les coupes de glace à la vanille. Disposer sur la glace des cerises de Montmorency dénoyautées, cuites avec sucre en poudre et dans leur propre jus. Au sirop obtenu, ajouter quelques cuillerées de gelée de groseille, parfumer avec quelques gouttes de liqueur de noyaux et laisser refroidir. La glace étant couverte de cerises, dresser sur celles-ci un petit rocher de crème Chantilly à la framboise.

Coupe Favorite.

Garnir les coupes de glace à la vanille additionnée d'ananas coupé en petits dés et macérés au kirsch et marasquin. Placer sur le centre une meringue de grosseur moyenne et ronde, dresser dans la meringue un petit rocher de glace à l'ananas ; couvrir d'une purée de fraises au kirsch.

Entourer la meringue d'un petit cordon de crème Chantilly.

Coupes Hélène.

Garnir les coupes à ras de glace à la vanille. Décorer d'une couronne de violettes pralinées. Disposer au centre un petit rocher de crème Chantilly parsemé de chocolat râpé.

Coupe Jacques.

Garnir le fond des coupes d'une cuillerée de fruits confits coupés en petits dés et macérés au kirsch et marasquin. Couvrir les fruits avec moitié glace au citron et moitié glace aux fraises. Égaliser la surface, disposer dessus en couronne des quartiers de pêches et sur le centre une grosse fraise.

Coupes Madelon.

Garnir les coupes de glace à la vanille. Disposer sur le centre un macaron imbibé de kirsch, mettre sur celui-ci une moitié d'abricot dépouillé de la peau et poché au sirop. Napper légèrement de sauce Abricot au kirsch et marasquin. Entourer les macarons d'un petit cordon de crème Chantilly.

Coupe Marie-Thérèse.

Bananes mûres à point, coupées en rondelles, macérées au kirsch et marasquin, dressées en petites coupes et les couvrir d'un rocher de glace aux fraises à la crème.

Coupe Melba.

Garnir les coupes aux trois quarts de hauteur de glace à la vanille ; disposer sur le centre une demi-pêche à chair tendre, pochée dans un sirop à la vanille, le côté extérieur de la demi-pêche reposant sur la glace ; mettre dans la cavité un noyau en pâte d'amande pralinée, donnant l'illusion d'un vrai noyau. Napper de purée de framboise légèrement additionnée de crème Chantilly. Couvrir d'un léger voile en sucre filé.

Coupes Mireille.

Garnir les coupes aux deux tiers de hauteur de glace à la fraise à la crème crue. Disposer dessus une demi-pêche à chair tendre, débarrassée de sa pelure et pochée dans un sirop à la vanille ; masquer la pêche de groseille de Bar-le-Duc.

Coupes Odette.

Bananes émincées en rondelles, macérées au curaçao, dressées en petites coupes et les couvrir d'un rocher de glace à l'orange.

Coupes Petit-Duc.

Garnir les coupes de glace à la vanille. Placer dans chacune une petite meringue de forme ronde, les garnir de confiture de groseille de Bar-le-Duc. Couvrir de crème Chantilly dressée en pointe.

On pourra, à l'époque des pêches, remplacer la meringue par une demi-pêche pochée à la vanille, l'extérieur de la pêche posant sur la glace. Remplir le vide laissé par le noyau avec les groseilles de Bar-le-Duc. Couvrir de crème Chantilly.

Coupes Yvette.

Garnir les coupes aux deux tiers de hauteur de glace aux marrons additionnée de fruits confits coupés en petits dés et macérés au kirsch. Placer dessus un abricot pelé, dénoyauté et poché au sirop d'abricots parfumé au kirsch. Entourer l'abricot d'un cordon de crème Chantilly.

NOTA. — On peut varier la composition des Coupes à l'infini, question de goût et d'idée.

GLACES LÉGÈRES

Ces glaces comprennent : les Biscuits glacés, les Bombes, les Mousses, les Puddings et les Soufflés glacés. La composition de ces glaces est à peu près identique.

Biscuit glacé.

L'ancienne composition des « Biscuits glacés » était une crème anglaise préparée avec 500 grammes de sucre, 12 jaunes d'œufs et un litre de lait parfumé à volonté.

Cette crème étant cuite, on la passait à la passoire fine dans une terrine, on la laissait refroidir en la vannant, puis, la terrine mise sur glace, la crème était montée en la fouettant.

A l'origine, cette composition était moulée telle quelle, tandis que maintenant, on y mêle, pour les proportions de 500 grammes de sucre et 12 jaunes d'œufs, un litre de crème fouettée.

Autre procédé de préparation. — Fouetter dans un bassin en cuivre et au bain-marie ; 12 jaunes d'œufs et 500 grammes de sucre en poudre jusqu'à ce que la composition soit bien ferme et fasse le ruban. Retirer alors le bassin du feu, continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Compléter, pour terminer, avec quelques cuillerées de meringue italienne et un litre de crème fouettée.

Mais, aujourd'hui, pour ces diverses préparations de Biscuits, Bombes, etc., on a adopté la méthode suivante : Délayer petit à petit 16 jaunes d'œufs avec un demi-litre de sirop à 20 ou 30 degrés. Passer la composition au tamis pour retenir les germes des jaunes et faire pocher au bain-marie en fouettant, de façon à obtenir un appareil lisse.

Dès que l'appareil est poché, le verser dans une terrine de grandeur voulue et le fouetter jusqu'à ce qu'il soit tout à fait refroidi. Ajouter alors un litre et demi de crème fouettée.

On peut également faire prendre l'appareil sur feu très doux en fouettant comme pour une Génoise. Quand la composition est montée et fait le ruban, la retirer du feu ; continuer à fouetter sur glace jusqu'à complet refroidissement. Ajouter alors le parfum adopté et un litre et demi de crème fouettée bien ferme.

Les parfums à la vanille, à l'orange, à la mandarine doivent être infusés dans le sirop.

Les parfums aux liqueurs les plus usités sont : *le kirsch, le marasquin, le rhum, le curaçao, l'anisette, la Vieille-Cure.*

Bombes

Les Bombes se moulent dans des moules coniques unis, arrondis au sommet.

Moulage des Bombes.

Chemiser d'abord le fond et le tour du moule avec la composition de glace indiquée par la dénomination. Cette enveloppe, dont l'épaisseur varie selon les dimensions du moule, doit être plutôt mince et se fait en composition de glace ordinaire, qui se prête à ce rôle. Le milieu est ensuite rempli avec une composition de Bombe au parfum indiqué, ou une composition de Mousse. La composition est couverte avec un rond de papier blanc et le moule fermé avec son couvercle hermétiquement assujetti, est sanglé fortement et laissé environ 2 heures à la glace.

Au moment de servir, sortir le moule de la glace, le laver à l'eau froide, puis le tremper à l'eau tiède ; l'essuyer et démouler la Bombe sur serviette.

Bombes diverses

Bombe abricotine.

Le moule chemisé de glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de Mousse au kirsch.

Bombe Aïda.

Le moule chemisé de glace fraise ; l'intérieur garni d'une Mousse au kirsch et marasquin.

Bombe Alhambra.

Le moule chemisé à la vanille ; l'intérieur garni d'une composition de Mousse fraise.

Dressage : Démouler la Bombe sur plat de service et l'entourer de belles fraises macérées au kirsch et marasquin.

Bombe Andalouse.

Le moule chemisé de glace abricot ; l'intérieur garni d'une Mousse à la mandarine.

Bombe Brésilienne.

Le moule chemisé de glace à la vanille ; l'intérieur garni d'une Mousse à l'ananas.

Bombe Cardinal.

Le moule chemisé de glace à la framboise ; l'intérieur garni d'une Mousse à la vanille.

Bombe diplomate.

Le moule chemisé de glace à la vanille ; l'intérieur garni d'une Mousse au kirsch et marasquin additionnée de fruits confits, taillés en petits dés, macérés au kirsch.

Bombe favorite.

Le moule chemisé de glace aux marrons ; l'intérieur garni d'une Mousse abricot parfumée au rhum.

Bombe Monte-Carlo.

Le moule chemisé de glace vanille ; l'intérieur garni de Mousse à la fraise. Servir en même temps de belles fraises macérées au sucre et curaçao.

Bombe Nélusko.

Le moule chemisé de glace au chocolat ; l'intérieur garni de Mousse à la vanille.

Nota. — *La composition des Bombes est indéfinie, c'est une question de goût et d'idée ; l'important est que les parfums se marient et lassent un tout délicieux.*

MOUSSES AUX FRUITS

Mousse aux fraises.

Choisir des fraises bien mûres, de préférence la petite fraise des quatre-saisons ; les passer au tamis. A un demi-litre de purée, lui ajouter 500 grammes de sucre en poudre, et lui incorporer intimement trois quarts de litre de crème fouettée bien ferme.

Les Mousses aux Abricots, Bananes, Framboises, Mirabelles, Pêches, etc., se font de même.

Parfait au café.

Avec 250 grammes de grains de café, fraîchement grillés, préparer une essence de café, ce qui doit donner à peu près un décilitre d'essence.

Délayer petit à petit 16 jaunes d'œufs avec un demi-litre de sirop à 30 degrés, ajouter l'essence de café ; passer au tamis et faire prendre la composition sur feu doux, ou au bain-marie, en fouettant. Dès que l'appareil est à point, le retirer du feu ; le verser dans une terrine placée sur glace ; continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer intimement à la composition un litre de crème fouettée.

Moulage des petits biscuits glacés.

Les biscuits se moulent dans des caisses rectangulaires, ayant la forme d'une brique ; ces caisses sont munies de deux couvercles : l'un pour le dessous, l'autre pour le dessus.

Généralement, la composition moulée dans les couvercles est de parfums et de couleurs différents de celle mise au milieu du moule. Ainsi, par exemple, l'un des couvercles sera garni de composition à la fraise, l'autre de composition au café, tandis que le compartiment du milieu comportera une composition à la vanille. Quand, après avoir été frappées et démoulées, ces sortes de briquettes sont partagées verticalement, on obtient des rectangles dans lesquels les teintes sont nettement tranchées.

Ces rectangles sont placés dans des petites caisses spéciales en papier, facultativement décorés dessus, puis rangés dans un rafraîchissoir sanglé en attendant le service.

Les diverses compositions de Bombes peuvent s'appliquer aux Biscuits, ce n'est qu'une affaire de goût.

Les *grands Biscuits* sont moulés en moules de forme carrée, dit « Comtesse-Marie ». Les moules sont chemisés d'une glace ferme à volonté et l'intérieur garni d'une composition de Mousse à laquelle on joint des petits biscuits, ou macarons, imbibés de liqueur s'harmonisant avec la composition de la Mousse.

MOUSSE GLACÉE

La composition des Mousses se fait, soit avec la crème anglaise, soit au sirop. Ce dernier procédé convient surtout pour les Mousses aux Fruits.

Composition de Mousse glacée aux fruits.

C'est un sirop à 30 degrés, chaud, qu'on laisse refroidir, auquel on ajoute le même volume de purée de fruits choisi, puis le double de ce volume de crème fouettée bien ferme.

Composition de Mousse glacée à la crème.

Préparer une crème anglaise avec 500 grammes de sucre en poudre, 16 jaunes d'œufs et un demi-litre de lait ; laisser refroidir en la fouettant. Lorsqu'elle est bien froide, lui ajouter un demi-litre de crème crue, 20 grammes de gomme adragante pulvérisée et le parfum qui doit caractériser la composition. Si la Mousse est aux fruits, ajouter un demi-litre de purée de fruits frais. Fouetter la composition sur glace, jusqu'à ce qu'elle soit bien mousseuse ; mettre en moules foncés de papier blanc ; fermer hermétiquement et tenir fortement sanglé pendant 2 à 3 heures, suivant la contenance des moules employés.

Nota. — *Par le même procédé, on opère avec toutes sortes de fruits, soit au sirop ou à la crème.*

Parfait au café.

Délayer 32 jaunes d'œufs avec un litre de sirop à 28 degrés, froid, et passer le mélange au chinois, ajouter l'essence de café tirée par infusion de 25 grammes

de café fraîchement grillé. Faire prendre à feu doux en fouettant comme pour un appareil à biscuit à la cuiller, puis continuer à fouetter sur glace jusqu'à refroidissement complet.

Ajouter alors un litre de crème fouettée bien ferme ; mouler la composition en moules à Parfaits ; les tenir fortement sanglés pendant 2 à 3 heures.

PUDDINGS GLACÉS

Les Puddings glacés ne sont autres que des glaces ou mousses moulées dans des moules à Bombes ou dans des moules à Madeleine, alternées soit de biscuits ou macarons imbibés d'une liqueur à volonté, fruits confits coupés en petits dés macérés à la même liqueur.

Fermer le ou les moules ; les tenir sanglés pendant 2 heures et démouler le Pudding sur plat de service couvert d'une serviette. Servir en même temps : soit une sauce aux fruits, ou à la crème, vanille, chocolat, etc.

SOUFFLÉS GLACÉS

Composition de Mousse au parfum choisi, ou composition pour Bombes.

Mouler dans une timbale à soufflé ordinaire, que l'on entoure d'une bande de papier soudée avec du beurre, dépassant de 3 centimètres les bords de la timbale, pour que la composition montant au-dessus des bords donne l'illusion d'un soufflé lorsque la bande de papier est retirée. Aussitôt moulé, le soufflé est mis en cave fortement sanglée.

Au moment de servir, retirer la bande de papier, dresser le soufflé sur serviette ou sur un bloc de glace.

NOTA. — On pourra, suivant le cas, saupoudrer le soufflé soit : de pralin, de macarons en poudre ou chocolat râpé.

SORBETS, GRANITÉS, MARQUISES, PUNCHS, SPOOMS

Les Sorbets et les préparations qui en dérivent sont des glaces légères, à peine congelées, qui sont servies entre le premier et le second service, avant le rôti ; c'est un délassement donné à l'estomac qui lui permet de bien accueillir les mets qui vont suivre.

Malheureusement, depuis qu'on a pris la mauvaise habitude de fumer pendant le repas, la cigarette, en général, a détrôné le Sorbet.

Composition pour sorbets.

Les Sorbets se font avec toute composition de glace aux liqueurs réglée à 15 degrés et se préparent ainsi :

Pour un litre de composition à base de vins tels : le Fronlignan, le Lunel, le Rincio, le Samos, etc., ajouter à un demi-litre de l'un ou l'autre de ces vins le jus de

2 citrons et d'une orange, et du sirop froid à 22 degrés jusqu'à ce que le pèse-sirop indique 15 degrés.

Pour les sorbets aux liqueurs, on ajoute, par litre de sirop à 18 et 20 degrés, un décilitre de la liqueur choisie.

La liqueur ne s'ajoute que quand le sorbet est complètement glacé, et au moment de servir. Pour les Petits Services, on verse généralement la liqueur directement dans les verres après avoir dressé la glace en pointe dépassant les bords du verre.

Les sorbets au citron, à l'orange, mandarine, se font après infusion du zeste de ces fruits dans un sirop à 18 et 20 degrés et auquel on ajoute le jus du fruit adopté. On peut aussi faire les sorbets avec divers sucs de fruits tels : l'Ananas, les Cerises, les Groseilles, etc.

Glaçage des sorbets.

Verser la composition dans la sorbetière sanglée à l'avance, ou dans la turbine, et mettre l'ustensile en mouvement. Détacher la composition d'après les parois de l'ustensile, au fur et à mesure qu'elle s'y solidifie ; la rejeter dans la masse jusqu'à congélation complète et sans la travailler pendant le glaçage.

Lorsqu'elle est assez ferme, lui incorporer, en mélangeant doucement le quart de son volume de meringue italienne, ou de crème fouettée bien ferme; compléter au moment de servir par l'addition de la liqueur.

Granités.

Ils ont pour base des sirops aux jus ou aux sucs de fruits ne dépassant pas 14 degrés au pèse-sirop.

Leur rôle est le même que les sorbets, mais ils ne comportent aucune addition de meringue ni de crème. Quand il est congelé, il doit former un ensemble légèrement granulé.

Marquises.

Les Marquises se font principalement à l'ananas, aux fraises et au kirsch. La composition est celle d'un sorbet au kirsch marquant 17 degrés au pèse-sirop.

Le glaçage se fait comme celui du Granité ; au moment de servir, on y mélange, par litre de composition glacée, 4 décilitres de crème Chantilly, bien ferme, soit à la purée de fraise ou d'ananas, selon que la marquise est à l'un ou à l'autre de ces fruits.

Punch à la romaine.

Mélanger la quantité voulue de vin blanc sec ou de champagne un demi-litre de sirop à 22 degrés, pour le ramener à 17 degrés.

Ajouter : le jus de 2 oranges et de 3 citrons ; un ruban de zeste de citron ; laisser infuser à couvert pendant une heure. Passer le sirop et le régler à 18 degrés. Glacer à la sorbetière, en tenant la composition glacée un peu ferme ; lui incorporer le quart de son volume de meringue italienne, faite dans les proportions de 2 blancs d'œufs et 100 grammes de sucre.

Au moment de servir, compléter le punch avec un décilitre de rhum, ajouté par petites parties. Dresser dans des verres, en procédant comme pour les Sorbets.

Nota. — Pour tous Sorbets et Punchs, le service se règle à raison d'un litre de composition, toute prête, pour 12 à 15 personnes.

Spoons.

Les Spoons sont des Sorbets préparés avec sirop à 20 degrés. On ajoute à la composition de la meringue italienne en quantité double de celle du Sorbet ordinaire, car ils doivent être très légers et mousseux.

Les Spoons se font généralement aux vins, tels : Champagne, Muscat, Frontignan et divers vins doux de Bordeaux. On les dresse dans les verres comme les Sorbets.

Trou normand.

Granité au citron, dressé en pointe dans les verres à Sorbets, et remplir le verre à demi-hauteur de vieux calvados.