

mélange du sucre à la pâte d'amandes en remuant vigoureusement avec le pilon.

Pâte de Pistaches pour infusion. — Monder 100 grammes de pistaches; les laver et les broyer au mortier en pâte excessivement fine; ajouter cette pâte dans un litre de lait bouilli, avec le tiers d'une gousse de vanille.

Comme la couleur de la pistache est insuffisante, on doit l'accentuer, dans les préparations où elle est employée, par quelques gouttes de vert végétal; de même qu'on l'appuie d'un peu de vanille pour en faire ressortir le parfum.

Pâte de Pistaches fondante. — Passer à la broyeuse 250 grammes de pistaches et 50 grammes d'amandes fraîchement mondées. Mettre la pâte dans le mortier; lui ajouter d'abord 2 cuillerées de sirop fortement vanillé, puis 250 grammes de sucre cuit au cassé, en mélangeant celui-ci dans la pâte par petites parties. Relever la pâte sur un marbre, et lui incorporer 3 cuillerées de glace de sucre en la travaillant à la main.

Pralin à la Glace Royale pour Gâteaux et Entremets divers. — Travailler dans une petite terrine 2 blancs d'œufs avec 3 fortes cuillerées de glace de sucre, jusqu'à ce que la composition fasse le ruban.

Lui mélanger alors des amandes hachées, en quantité plus ou moins grande, selon que le Pralin doit être plus ou moins épais; ce qui est indiqué par l'emploi auquel on le destine.

Pralin pour Soufflés divers, Crèmes et Glaces. — Fondre tout doucement 500 grammes de sucre en poudre dans un bassin de cuivre; le cuire jusqu'au degré de caramel blond foncé, ou cuire ce sucre selon le procédé ordinaire et l'arrêter quand il est au degré indiqué. Mélanger dedans 500 grammes d'amandes brutes, bien sèches, ou le même poids d'avelines, ou moitié amandes et moitié avelines, selon l'usage auquel est destiné le pralin. Renverser le tout sur un marbre huilé; laisser refroidir; piler au mortier; passer ensuite au tamis fin et réserver au sec dans des boîtes bien fermées — si le pralin doit être conservé.

CUISSON DU SUCRE

De l'état de sirop au terme extrême de sa cuisson, qui est le degré dit « le Caramel », le sucre passe par six phases bien distinctes de cuisson qui sont : Le *petit* et le *grand* filet; le *petit* boulet, degré dit aussi « à la plume ou au soufflé », et le *grand* boulet; le *petit* et le *grand* cassé.

Procédé : Mettre la quantité de sucre nécessaire dans un poêlon en cuivre, avec une cuillerée ordinaire de glucose par livre de sucre; ajouter juste ce qu'il faut d'eau pour en assurer la dissolution. Faire partir en ébullition et écumer soigneusement; les impuretés contenues dans le sucre risquant de le faire grainer par la suite.

Dès que l'ébullition se manifeste sous forme de bouillons serrés, c'est l'indice que l'évaporation de l'eau est terminée et que le sucre entre dans sa période réelle de cuisson. A partir de ce moment, détacher fréquemment d'après les parois du poêlon le sucre qui s'y attache en se cristallisant et qui pourrait faire tourner la masse.

Les degrés de la cuisson sont alors franchis très rapidement et on doit suivre la marche du sucre en constatant ses différents degrés.