

Leur moulage se fait comme celui des Mousses; c'est-à-dire que l'appareil est dressé sur une couche de gelée prise au fond des cassolettes, et que celles-ci sont entourées d'une bande de papier qui permet de monter l'appareil au-dessus des bords des cassolettes, de façon à donner l'illusion d'un Soufflé chaud, lorsque la bande de papier qui soutient l'appareil pendant son raffermissement est enlevé.

NOTA. — Le principe de ces trois préparations, dont le fond est le même, se trouve donc ainsi nettement établi :

1° La Mousse, bien que pouvant être servie sous le nom de Soufflé, doit conserver le seul nom de « Mousse » afin d'éviter toute confusion, et se fait en moule pour un service.

2° Les Mousselines sont de grosses quenelles, fourrées ou non d'un salpicon, et se font à raison d'une par personne.

3° Les Soufflés sont de petites Mousses, moulés en cassolettes ou autres ustensiles de ce genre, et se font également à raison d'un par personne.

ASPICS

Le premier point dont on doit tenir un sérieux compte dans la préparation d'un Aspic, quel qu'il soit, est que la gelée soit succulente, d'une limpidité absolue et collée juste à point.

Quand les Aspics sont moulés, ainsi qu'il était d'usage dans l'ancienne cuisine, les moules employés sont toujours des moules à douille centrale, unis ou historiés.

Les moules à bordures peuvent également servir, mais on ne les emploie généralement que quand l'Aspic comporte une garniture qui est disposée dans le centre.

Le montage d'un Aspic moulé se fait, en disposant d'abord le décor dans le fond et sur les parois.

Pour cela, le moule étant bien refroidi dans de la glace pilée, on verse dedans un peu de gelée mi-prise que l'on fait adhérer aux parois en roulant le moule sur la glace; les détails du décor sont ensuite trempés dans de la gelée fondue, froide, et fixés immédiatement. Cette question du décor dépend du goût et de l'idée de l'ouvrier, et ne peut guère se préciser; ce que l'on peut dire seulement, c'est qu'il doit être toujours d'une parfaite correction, et qu'il doit apparaître nettement lorsque l'Aspic est démoulé.

Les éléments du décor doivent être en rapport avec la nature de l'élément principal de l'Aspic. Ce sont ordinairement : la truffe, le blanc d'œuf poché en pain, les cornichons, câpres, pluches diverses, minces rondelles de radis, corail de homard, langue écarlate, etc.

Si la garniture de l'Aspic comporte des escalopes diverses, rectangles de foie gras, etc., et que les dimensions du moule obligent à faire plusieurs rangs, ceux-ci sont montés successivement en interposant une couche de gelée entre chacun, et un nouveau rang ne doit pas être entrepris, avant que la gelée du précédent soit suffisamment solidifiée.

L'Aspic se termine toujours par une couche de gelée assez épaisse. Autant que possible, on le monte dans le moule entouré de glace, mais sans aucun emploi de sel, car celui-ci troublerait la limpidité de la gelée.

Pour démouler : Tremper le moule à l'eau chaude, l'essuyer vivement et renverser l'Aspic, soit sur serviette pliée, tampon de riz historié, ou bloc de glace taillée.