

Cette quantité n'est et ne peut être qu'approximative; on la règle en tenant compte de ce que le fruit employé est plus ou moins sucré lui-même pour l'augmenter ou la diminuer.

Passer au tamis; ajouter ensuite la quantité d'eau filtrée nécessaire pour obtenir le degré voulu.

**Compositions des glaces aux liqueurs.** — Ces compositions s'obtiennent en additionnant le sirop ou la crème, base de la glace, d'une quantité déterminée de la liqueur dont le parfum est désiré. Cette addition se fait généralement à froid.

La quantité d'un décilitre de liqueur par litre de sirop peut s'indiquer comme moyenne. Selon les cas, ce parfum est appuyé lui-même par une addition d'infusion; soit de thé pour Glace au rhum; de zeste d'orange pour Glace au curaçao; de noyaux de cerises fraîches broyés pour Glace au kirsch, etc.

Ces compositions sont toujours additionnées de jus de citron; leur degré, quand elles sont préparées au sirop, est le même que celui des Glaces aux fruits.

#### COMPOSITIONS DIVERSES POUR GLACES AUX FRUITS

**A l'Abricot.** — 5 décilitres de purée d'abricots frais; 5 décilitres de sirop et le jus de 2 citrons.

Degré de la composition : 18 à 19°.

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

**Aux Bananes.** — Faire macérer pendant 2 heures un demi-litre de chair de bananes, pilée, dans un demi-litre de sirop parfumé au kirsch. Ajouter le jus de 3 citrons et passer au tamis.

Degré de la composition : 20 à 21°.

**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 et ajouter le jus d'un demi-citron.

Degré de la composition : 21°.

**Au Citron.** — Faire infuser pendant 2 heures le zeste de 3 citrons dans un demi-litre de sirop froid. Ajouter le jus de 4 citrons et de 2 oranges; passer au chinois.

Degré de la composition : 22°.

**Aux Fraises.** — Mélanger un demi-litre de purée de fraises à un demi-litre de sirop; ajouter le jus de 2 oranges et de 2 citrons.

Ou bien : Piler un kilo de fraises avec 500 grammes de sucre en poudre; ajouter le jus d'oranges et de citrons comme ci-dessus; passer au tamis et ajouter la quantité d'eau filtrée nécessaire pour obtenir une composition pesant 16 à 18 degrés.

**Aux Framboises.** — Procéder comme pour la composition aux fraises et dans les mêmes proportions.

**A la Groseille.** — Mélanger, à un demi-litre de sirop, un demi-litre