

Troisième Type : BEIGNETS VIENNOIS

Beignets Viennois chauds. — Abaisser la quantité nécessaire de pâte à Beignets Viennois, en lui donnant une épaisseur d'un demi-centimètre. (Voir *Pâtes, Série des Préparations auxiliaires.*)

Disposer dessus, à intervalles réguliers et par parties de la grosseur d'une belle noix, de la confiture ou de la marmelade serrée; ou bien des fruits quelconques cuits en compote.

Mouiller légèrement; couvrir avec une seconde abaisse ayant les mêmes dimensions et épaisseur que la première; l'appuyer pour assurer la soudure et détailler les Beignets avec un emporte-pièce uni de 6 centimètres de diamètre. Les ranger sur une plaque couverte d'un linge saupoudré de farine; laisser fermenter la pâte pendant une demi-heure et traiter ensuite les Beignets à grande friture chaude.

Egoutter, saupoudrer de sucre et dresser sur serviette.

NOTA. — On peut accompagner ces Beignets d'une sauce mousseuse parfumée à la vanille, au citron, à l'orange, au café, ou au kirsch, etc., dont le Sabayon à la crème est le type.

Beignets Viennois froids, ou Krapfuns. — Abaisser un morceau de la pâte spéciale à ces Beignets, tenue un peu molle et la détailler avec un emporte-pièce rond uni, de 6 centimètres de diamètre.

Ranger la moitié de ces ronds de pâte sur des feuilles de papier beurrées posées sur des plaques; les garnir à volonté de marmelade, de confiture, ou de fruits en compote; mouiller légèrement les bords; couvrir avec l'autre moitié des ronds et laisser fermenter la pâte pendant une demi-heure.

Plonger les Beignets à grande friture chaude en prenant les feuilles de papier par les deux extrémités; retirer ces feuilles dès que les Beignets en sont détachés. Egoutter ceux-ci aussitôt colorés et les plonger immédiatement dans un sirop léger, chaud, parfumé à volonté. Les retirer dès qu'ils sont légèrement imbibés et les servir froids.

NOTA. — Pour l'un ou l'autre de ces deux modes d'appâts, ces Beignets, qui sont pratiqués aussi sous le nom de *Beignets à la Dauphine*, peuvent se garnir avec des salpicons de fruits, ou une crème quelconque.

Quatrième Type : BEIGNETS SOUFFLÉS

Beignets Soufflés ordinaires. — Préparer la Pâte à chou comme il est indiqué (voir *Pâtes diverses*) et la parfumer à volonté. Mettre cette pâte par parties de la grosseur d'une petite noix dans la friture modérément chaude; augmenter ensuite progressivement la chaleur de la friture pour assurer le développement de la pâte et bien sécher les beignets.

Egoutter; dresser sur serviette et saupoudrer de sucre fin.

Beignets Soufflés en surprise. — Préparer les Beignets comme ci-dessus.

En les sortant de la friture, les entailler légèrement sur le côté et garnir l'intérieur à la poche, soit de fine marmelade, de confiture, d'un salpicon de fruits lié, ou d'une crème quelconque.

NOTA. — La crème dite à Saint-Honoré convient particulièrement pour cet emploi.