

Peler et émincer de même des poires très fondantes.

Préparer une composition à Bombe, rosée, parfumée au kirsch et à l'orgeat.

Disposer dans un moule à dôme, par couches alternées : les tranches de brioche et les fruits, en y ajoutant : des groseilles rouges de Bar ; la composition à Bombe.

Fermer le moule ; le tenir sanglé pendant 2 heures et démouler le Pudding sur serviette.

### SOUFFLÉS GLACÉS

Selon qu'il s'agit de Soufflés aux fruits, ou de Soufflés à parfums comme : Vanille, Café, Chocolat, etc., la composition diffère.

Ces derniers se font avec la composition de *Mousse à la crème*, laquelle peut servir aussi pour les Soufflés aux fruits ; mais, pour ces derniers, la composition suivante est préférable.

*Composition pour Soufflés glacés aux fruits.* — Fouetter en neige bien ferme 10 blancs d'œufs ; les additionner de 500 grammes de sucre cuit au Soufflé.

Débarrasser dans une terrine ; laisser refroidir ; parfumer à volonté et ajouter : un demi-litre de purée de fruits et un demi-litre de crème fouettée bien ferme.

*Moulage des gros et des petits Soufflés glacés.* — Les *gros Soufflés* se moulent en timbales à Soufflé ordinaire, que l'on entoure d'une bande de papier blanc, soudée avec du beurre ou attachée avec de la ficelle et dépassant les bords de la timbale de 2 ou 3 centimètres, pour que la composition montant au-dessus des bords donne l'illusion d'un Soufflé lorsque la bande de papier est retirée.

Les *petits Soufflés* sont moulés en caisses ou dans de petites cassolettes en argent, que l'on entoure de même de bandes de papier, pour pouvoir faire monter la composition au-dessus des bords des caisses ou des cassolettes.

Aussitôt moulés, les Soufflés sont mis en cave fortement sanglée.

Au moment de servir, retirer doucement la bande de papier qui n'a plus d'utilité puisque la composition est solidifiée et le, ou les Soufflés sont dressés sur serviette ou sur un bloc de glace taillée.

De même que les Bombes et les Biscuits, les Soufflés glacés peuvent, en raison des combinaisons auxquelles ils se prêtent, être variés à l'in-

