

SORBETS DIVERS

Ayant indiqué que les Sorbets peuvent se faire avec tous sucs de fruits, comme :

Ananas, Cerises, Fraises, Framboises, Groseilles, etc. ; avec tous vins de liqueurs et liqueurs, comme :

Porto, Samos, Marsala, Johannisberg Constance ; Rhum, Kirsch, Fine Champagne, etc., et la préparation étant exactement la même pour tous, nous estimons qu'il est inutile de consacrer un article spécial à chacun.

Sorbet à la Sicilienne. — Tenir une pastèque bien verte au rafraîchissoir pendant 3 heures.

Une heure avant de servir, l'ouvrir par le haut, comme il est dit au « Melon en surprise » ; en retirer les graines et filaments.

Ensuite, détacher la pulpe au moyen d'une cuiller en argent, sans la sortir de la pastèque ; l'arroser de marasquin et remettre au rafraîchissoir.

Dresser la pastèque sur de la glace pilée ou sur un bloc de glace ; servir la pulpe dans des verres à sorbets en présence des convives.

GRANITÉS

Dans les services, les Granités jouent le même rôle que les Sorbets ; on les fait intervenir également dans quelques préparations culinaires.

Ils ont pour base des sirops aux jus de fruits, très maigres, ne dépassant pas 14 degrés au pèse-sirop.

Les Granités ne comportent absolument que les sirops glacés, sans aucune addition de meringue italienne ou autre.

Plus encore que pour les Sorbets, on doit éviter de travailler le sirop en le glaçant, ce qui le décompose. Quand il est congelé, il doit former une masse légèrement granulée.

MARQUISES

Les Marquises se font principalement aux fraises, à l'ananas et au kirsch.

La composition est celle d'un Sorbet au kirsch marquant 17 degrés au pèse-sirop.

Le glaçage se fait comme celui du *Granité*, mais on le tient un peu plus ferme.

Au moment de servir, on y mélange, par litre de composition glacée, 4 décilitres de crème Chantilly bien ferme, à la purée de fraises ou d'ananas, selon que la Marquise est à l'un ou l'autre de ces fruits.

PUNCH À LA ROMAINE

Mélanger la quantité nécessaire de vin blanc sec ou de Champagne sec à un demi-litre de sirop à 22 degrés, pour le ramener à 17 degrés.

Ajouter : le jus de 2 oranges et de 3 citrons ; un ruban de zeste d'orange