

SÉRIE DES FARCES DIVERSES

Un très grand nombre de garnitures ayant pour élément principal les farces ou leurs dérivés directs les « quenelles », et, d'autre part, les farces étant usitées en maints apprêts de pièces entières, nous exposons d'abord les proportions et le traitement de ces préparations, dont les modes d'emploi seront indiqués plus loin.

Les farces relèvent de cinq grands genres d'apprêts qui sont :

- 1^o La farce avec veau et graisse, ou *Godiveau* de l'ancienne cuisine ;
- 2^o La farce dont l'élément de base est variable, mais qui comporte toujours la panade comme premier facteur de liaison ;
- 3^o La farce montée à la crème, selon le procédé moderne, et qui sert pour les Mousses et Mousselines ;
- 4^o La farce spéciale, à base de foie, dite « Gratin », qui comporte plusieurs genres, mais dont l'apprêt reste invariable ;
- 5^o Les farces simples, qui servent principalement pour les pièces froides, comme : Galantines, Pâtés et Terrines.

LES PANADES POUR FARCES

Ces panades sont de plusieurs sortes ; elles s'emploient selon le genre de la farce et la nature de la préparation à laquelle cette farce est destinée.

En principe, les proportions de panade ne doivent pas dépasser la moitié du poids de l'élément de base, quel que soit cet élément.

Si le genre de Panade adopté comporte des œufs et du beurre, il en doit être tenu compte, en réglant les proportions générales de la farce en préparation.

Les Panades ne doivent être employées que complètement froides, sauf la panade E. Lorsqu'elles sont prêtes, on les étale sur un plat ou un plan fond beurrés pour en hâter le refroidissement, en ayant soin de les couvrir d'un papier beurré, ou de tamponner la surface avec un morceau de beurre, afin d'éviter le hâle que produit le contact de l'air.

Les proportions des panades ci-dessous sont réglées pour en obtenir un poids de 500 grammes net.

Rien de plus simple, donc, que de transposer ces proportions pour obtenir le poids nécessaire de panade, selon que l'on en désire plus ou moins.
