

**Bombe Mascotte.** — Le moule chemisé à la glace pêche ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch.

**Bombe Mathilde.** — Le moule chemisé à la glace au kirsch ; l'intérieur garni d'une composition de bombe aux abricots.

**Bombe Médicis.** — Le moule chemisé à la glace cognac ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la framboise.

**Bombe Mercédès.** — Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la chartreuse.

**Bombe Mignon.** — Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition à la noisette.

**Bombe Miss Helyett.** — Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille.

**Bombe Mogador.** — Le moule chemisé à la glace au café ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch.

**Bombe Moldave.** — Le moule chemisé à la glace ananas ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au curaçao.

**Bombe Montmorency.** — Le moule chemisé à la glace au kirsch ; l'intérieur garni d'une composition de bombe aux cerises. Après démolage, entourer la bombe de demi-cerises confites.

**Bombe Moscovite.** — Le moule chemisé à la glace au kummel ; l'intérieur garni d'une composition aux amandes amères additionnée de fruits confits.

**Bombe Mousseline.** — Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni de crème Chantilly additionnée de macaron imbiber au curaçao.

**Bombe Nabab.** — Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fine-champagne avec fruits confits.

**Bombe Nélusko.** — Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au chocolat.

**Bombe Néro.** — Moule à dôme, chemisé à la glace vanille au caramel ; l'intérieur garni de Mousse à la vanille additionnée de petites truffes de la grosseur d'une noisette, imitées en chocolat. Démouler la bombe sur un tampon mince en Biscuit-punch ayant le même diamètre que la bombe.

Recouvrir le tout d'une légère couche de meringue italienne ; poser sur le haut une petite coupe en pâte d'office dont l'intérieur sera nappé d'abricot très cuit. Décorer le tour au cornet avec de la meringue et mettre au four pour glacer rapidement.

En sortant la bombe du four, verser du rhum chaud dans la coupe et l'allumer à l'entrée de la salle.

**Bombe Nesselrode.** — Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni de crème Chantilly additionnée de fine purée de marrons.

**Bombe Odette.** — Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe pralinée.

**Bombe Odessa.** — Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fraise.