

300 grammes de sucre en poudre; arroser de 6 petits verres à liqueur de *Grand Marnier*; couvrir la timbale et tenir sur glace pendant une demi-heure. Ensuite, passer les fraises au tamis et, avec la purée, préparer une composition selon le procédé indiqué pour les Glaces aux fruits.

Glacer à la Sorbetière et, lorsque la composition est prise, lui incorporer un demi-litre de crème Chantilly.

Couvrir alors la sorbetière; la ressangler au besoin et tenir en cet état pendant 35 à 40 minutes.

Après ce temps, dresser la glace avec précaution dans des coupes en cristal, en la disposant en pyramide.

**NOTA.** — Cette glace tire son nom de sa couleur qui est celle du ciel à l'Occident, par un beau coucher de soleil.

**Glace Dame-Jeanne.** — *Moule à Madeleine* : Chemiser de glace à la vanille; garnir l'intérieur de crème Chantilly additionnée de fleur d'orange pralinée.

**Glace Dora.** — *Moule à Madeleine* : Chemiser de glace à la vanille; garnir l'intérieur de crème Chantilly au kirsch additionnée d'ananas, coupé en dés, et de groseilles de Bar.

**Glace Etoile du Berger.** — *Moule forme étoile, ou moule à Madeleine avec étoile au fond* : Chemiser de glace à la framboise et garnir l'intérieur de « Mousse à la Bénédictine ».

Démouler sur un disque irrégulier composé d'une épaisse couche de sucre filé, blanc, disposé sur un plat.

Ce sucre filé fait ressortir la glace et imite des rayons qui s'échapperaient de l'étoile entre les pointes.

**Glace Fleurette.** — *Moule carré* : Le garnir de glaces à la fraise et à l'ananas, disposées en couches bien régulières et superposées.

Après démoulage, décorer à la glace au citron.

**Glace Francillon.** — *Moule carré* : Chemiser à la glace au café; garnir l'intérieur de glace à la fine Champagne.

**Fromages Glacés.** — Ces glaces se font en moules à côtes; généralement avec deux glaces de couleur et parfum différents, disposées verticalement dans le moule.

**Glace des Gourmets.** — *Moule à bombe* : Chemiser à la glace pralinée à la vanille. Garnir l'intérieur de glace aux marrons au rhum et de crème Chantilly vanillée, disposées par couches alternées.

Lorsque la glace est démoulée, la rouler dans des amandes effilées pralinées.

**Glace des Iles.** — *Moule à Madeleine* : Chemiser de glace à la vanille; garnir l'intérieur de glace à l'ananas.

**Glace Madeleine.** — *Moule de ce nom* : Garnir de glace à la vanille additionnée de moitié crème Chantilly et de fruits confits macérés au kirsch.

**Glace Moulées.** — Ces glaces se font en grands et en petits moules. Les grosses sont moulées dans des moules en étain et à charnières représentant des sujets divers.

Les petites, qui servent principalement pour soirées et pour garniture de grosses glaces, se font dans le même genre de moules ayant la forme de fleurs, de fruits, d'oiseaux, de gerbes, etc.