

Cette Gelée, après sa clarification et refroidissement aux trois quarts, doit être additionnée d'un peu de kirsch ou de marasquin, pour aviver la saveur du fruit employé.

Garnitures et accompagnement des Gelées.

Le plus souvent, les Gelées sont servies au naturel. Parfois, cependant, on les garnit de fruits façonnés diversement, cuits en compotes et symétriquement disposés dans la gelée en variant les couleurs.

La gelée ainsi préparée prend le nom de : *Suédoise de fruits*.

NOTA. — On l'inscrit aussi sur les menus sous le nom de *Gelée Macédoine*, en indiquant le parfum de la gelée.

Les Gelées Rubannées. — Ce sont des Gelées de teintes et de parfums différents, qui sont moulées en couches, bien régulières comme épaisseur, en les alternant.

Les Gelées à la Russe. — Sont des gelées ordinaires que l'on fouette sur glace jusqu'à ce qu'elles commencent à se coaguler. On les moule alors très rapidement.

Par l'emploi de 2 ou 3 de ces gelées, de teintes et de parfums différents, habilement mélangées au moment du moulage, on obtient des *Gelées marbrées* d'un très bel effet.

Les Gelées à la Moscovite. — Sont des Gelées ordinaires mises dans des moules fermant hermétiquement et dont la fermeture est encore assurée par un cordon de beurre appliqué sur la jointure du couvercle. Les moules sont ensuite sanglés comme une glace.

L'abaissement de température produit par la glace salée occasionne, autour de la gelée, la formation d'une mince couche givrée d'un joli effet. Mais il est nécessaire de sortir les moules de la glace aussitôt que cette couche est formée, et la gelée prise : un plus long séjour dans la glace transformerait la gelée en un bloc de glace in mangeable et trouble.

NOTA. — La pratique moderne a beaucoup simplifié le dressage et la présentation des Gelées. On les dresse maintenant dans des coupes spéciales ou dans des plats creux en argent ; le moulage est généralement abandonné. — On garnit parfois le fond de ces ustensiles avec des compotes de fruits ou des macédoines que l'on recouvre avec la gelée, et comme celle-ci est servie dans l'ustensile même, la quantité de gélatine peut être diminuée de moitié : ce dont il résulte une plus grande délicatesse. Toutes ces gelées aux fruits ou autres servies en coupes se font du reste maintenant à base de gelée de pommes, d'autant que l'on a aujourd'hui du jus de pommes en conserve à des conditions avantageuses.

Gelée Miss Helyett. — Additionner une gelée au kirsch du tiers de son volume de suc filtré de framboises fraîches. La verser dans un moule à bordure très large et laisser prendre.

Démouler sur un fond en pâte sucrée ; garnir le centre de la bordure de crème Chantilly ; décorer celle-ci et le fond (autour de la bordure de gelée) avec des fruits frais pochés et refroidis. — Saupoudrer de pralines concassées.

MOSCOVITE (ex-Bavarois.)

Les Moscovites se font de deux façons : 1° à la crème ; 2° aux fruits.