

Ces glaces se moulent avec n'importe quelle composition glacée; mais, en principe, on met cette composition en rapport avec les objets ou les sujets que représentent les moules.

Les petites glaces moulées peuvent être tenues sanglées jusqu'au moment de les servir. On peut aussi les démolir à l'avance et les tenir en cave sanglée.

Mandarines givrées. — Cerner les mandarines sur le dessus avec un emporte-pièce rond uni, de manière à laisser la queue, à laquelle doivent encore adhérer 2 feuilles.

Avec les quartiers de l'intérieur, préparer une glace à la mandarine, selon les procédés indiqués aux « Compositions pour Glaces aux fruits ». Remplir les mandarines avec cette glace; les recouvrir avec le rond enlevé; puis avec un pinceau projeter une pluie fine sur l'écorce des fruits et mettre aussitôt ceux-ci dans un rafraîchissoir fortement sanglé. Aussitôt que l'écorce des mandarines est couverte d'une couche de givre, les dresser sur serviette et les servir immédiatement, car le givre fond très rapidement.

Mandarines glacées aux perles des Alpes. — Vider les mandarines comme ci-dessus; garnir l'intérieur de Mousse à la Mandarine, à laquelle on mélange des bonbons à la Chartreuse. Couvrir et faire givrer l'extérieur des mandarines en procédant comme il est expliqué à la formule précédente.

Glace Marie-Thérèse. — *Moule à Madeleine*: Chemiser de glace au chocolat; garnir l'intérieur de crème Chantilly à la vanille.

Après démoulage, décorer à la glace ananas.

Meringues glacées. — Garnir des coquilles de meringue d'une glace quelconque moulée à la cuiller; les dresser sur serviette.

Ou garnir un peu moins les coquilles et les accoupler par deux.

Glace Plombière. — *Moule à Parfait*: Garnir de glace à la vanille additionnée de fruits confits macérés au kirsch, en la disposant par couches alternées de marmelade d'abricot.

COUPES

Ainsi que le nom l'indique, il s'agit ici de Coupes, qui sont garnies : ou de glaces à différents parfums; ou de glaces additionnées de crème Chantilly ou de fruits.

Les Coupes qui servent pour cet usage sont en cristal.

Coupes Adelina Patti. — Les coupes étant remplies au ras de glace vanille, ranger sur chacune et en couronne, 6 cerises à l'eau-de-vie roulées dans du sucre semoule. Pointe de crème Chantilly au centre.

Coupes d'Antigny. — Garnir les coupes, aux trois quarts de leur hauteur, avec de la glace aux fraises des Alpes (ou des quatre-saisons à défaut), additionnée de crème crue très légère et très parfumée. — Les deux types les plus parfaits de cette sorte de crème sont la Fleurette Normande, et celle qui est dite dans le Midi de la France, « Crème Niçoise » et qui provient des pâturages situés dans les Alpes.

Sur la glace de chaque coupe, poser une demi-pêche pochée au sirop vanillé; recouvrir d'un petit voile de sucre filé.