

servent principalement pour les Glaces aux fruits. — Les doses d'œufs et de sucre employées pour ces compositions étant extrêmement variables, les formules qui suivent ont été établies sur une moyenne.

Si on désire des Glaces plus grasses, il suffira d'augmenter les proportions de sucre et de jaunes d'œufs par litre de lait, tandis que, en les diminuant, on obtiendra des glaces plus fermes, mais plus maigres.

Pour donner une idée de la différence qui peut exister dans la composition des Crèmes, nous citerons des Glaces-Crèmes dont les proportions, pour un litre de lait, varient de 7 à 16 jaunes d'œufs et de 200 à 500 grammes de sucre. Quant aux Glaces aux sirops et aux fruits, leurs compositions marquent au pèse-sirop, entre 15 et 17 degrés, et 30 à 32 degrés.

**Composition pour Glace-Crème.** — Travailler dans une casserole 300 grammes de sucre et 10 jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. Délayer petit à petit avec un litre de lait bouillant; remuer sur feu doux jusqu'à ce que la composition couvre bien la cuiller et en évitant l'ébullition qui amènerait la décomposition de la crème.

Passer au chinois dans une terrine et remuer de temps en temps jusqu'à complet refroidissement.

#### COMPOSITIONS DIVERSES DE GLACES-CRÈMES

NOTA. — Pour ces « Compositions de Glaces diverses », les proportions de sucre et de jaunes d'œufs, ainsi que la façon d'opérer restent invariablement les mêmes. Elles ne se différencient l'une de l'autre que par le parfum ou l'infusion qui caractérisent la préparation.

**Aux Amandes.** — Piler finement 400 grammes d'amandes douces fraîchement mondées et 5 amandes amères, en ajoutant petit à petit quelques cuillerées d'eau pour faciliter l'extraction de l'arôme.

Mettre cette pâte d'amandes à infuser 20 minutes à l'avance dans le lait bouilli. Procéder à l'apprêt de la crème comme ci-dessus et avec les mêmes proportions de sucre et de jaunes d'œufs.

**Aux Asperges.** — Blanchir pendant 2 minutes 180 grammes de pointes d'asperges vertes. Les égoutter à fond; les piler vivement en ajoutant quelques cuillerées de lait et mettre cette pâte d'asperges à infuser dans le lait.

**Aux Avelines.** — Torrifier légèrement 400 grammes d'avelines; les piler finement en ajoutant quelques cuillerées de lait; mettre la pâte qui en résulte à infuser pendant 20 minutes dans le lait bouilli.

**Au Café.** — Ajouter dans le lait bouilli 50 grammes de café en grains fraîchement grillé et broyé; laisser infuser pendant 20 minutes.

Ou bien : avec la même quantité de café moulu et 2 décilitres et demi d'eau, préparer une infusion très forte et l'ajouter à trois quarts de litre de lait bouilli.

**Au Chocolat.** — Faire dissoudre 250 grammes de chocolat râpé avec 2 décilitres d'eau; lui ajouter un litre de lait bouilli dans lequel une gousse de vanille aura infusé à l'avance.

Pour cette composition, il suffit d'employer 250 grammes de sucre et 7 jaunes d'œufs si le chocolat dont on se sert est sucré.