



## XI

# FROID

---

### GALANTINES — PATÉS — TERRINES

#### Farces.

Les différentes farces pour Galantines, Pâtés et Terrines, ont été classées dans la *Série générale des Farces*, Chapitre des Garnitures.

#### Fumets pour Pâtés et Terrines.

Ces fumets s'obtiennent avec les os et débris des volailles ou gibiers traitement et s'additionnent d'une quantité relative de gelée.

Ils doivent toujours être d'une grande finesse et très corsés.

#### Pâtes pour Pâtés moulés.

Ces pâtes sont de deux sortes : 1° la pâte ordinaire; 2° la pâte au saindoux.

*Proportions de la pâte ordinaire* : Un kilo de farine tamisée ; 250 grammes de beurre ; 30 grammes de sel ; 2 œufs entiers ; environ 4 décilitres d'eau. La quantité de celle-ci peut varier quelque peu en raison de la farine employée, laquelle absorbe d'autant plus d'eau qu'elle est de meilleure qualité.

Etaler la farine en fontaine ; mettre au milieu, sel, eau, œufs, beurre et faire la détrempe.

Fraiser deux fois pour lisser et unifier la masse ; rouler en pâton ; envelopper dans un linge et tenir au frais jusqu'au moment de l'emploi.

*Proportions de la pâte au saindoux* : Un kilo de farine tamisée ; 250 grammes de saindoux fondu, tiède ; 2 œufs ; 30 grammes de sel ; 4 décilitres d'eau tiède.

Détremper et fraiser comme la pâte ordinaire.

NOTA. — Les pâtes à pâtés doivent, autant que possible, être apprêtées 24 heures à l'avance, pour ne plus avoir aucune élasticité. La manipulation d'une pâte reposée est infiniment plus facile que celle d'une pâte fraîchement faite et, en plus, elle prend à la cuisson une couleur plus claire.