

Bombe Tutti-frutti. — Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au citron, additionnée de fruits confits coupés en dés.

Bombe à la Valençay. — Le moule chemisé à la glace pralinée ; l'intérieur garni de crème Chantilly additionnée de framboises.

Bombe Vénitienne. — Le moule chemisé par moitié aux glaces vanille et fraise. L'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch et au marasquin.

Bombe Victoria. — Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une glace Plombière additionnée de débris de marrons glacés légèrement macérés au kirsch-marasquin.

Bombe Zamora. — Le moule chemisé à la glace au café ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au curaçao.

MOUSSE GLACÉE

La composition des Mousses se fait, soit avec la crème anglaise, soit au sirop. Ce dernier procédé convient surtout pour les Mousses aux fruits.

Composition de Mousse glacée aux fruits. — C'est un sirop à 35 degrés, froid, auquel on ajoute le même volume de purée du fruit en traitement, puis le double de ce volume de crème Chantilly bien ferme.

Composition de la Mousse glacée à la crème. — Préparer une crème anglaise avec 500 grammes de sucre en poudre, 16 jaunes d'œufs et un demi-litre de lait ; la laisser refroidir en la vannant. — Lorsqu'elle est bien froide, lui ajouter un demi-litre de crème crue, 20 grammes de gomme adragante pulvérisée et le parfum qui doit caractériser la composition. — Si la Mousse est aux fruits, ajouter un demi-litre de purée de fruits frais.

Fouetter sur glace, jusqu'à ce que la composition soit bien mousseuse ; mettre en moules foncés de papier blanc ; fermer hermétiquement et tenir fortement sanglé pendant 2 à 3 heures, selon la contenance des moules employés.

Mousses glacées diverses. — Par le même procédé, les Mousses se font :

A l'ANISETTE — au CAFÉ — au CHOCOLAT — au KIRSCH — au MARASQUIN — au RHUM — au THÉ — à l'ABRICOT — aux FRAISES — aux ORANGES — aux MANDARINES — aux NOIX FRAÎCHES — aux PÊCHES — à la VANILLE — aux VIOLETTES, etc.

PARFAIT (Formule type.)

Délayer 32 jaunes d'œufs avec un litre de sirop à 28 degrés, froid, et passer le mélange au chinois.

Prendre à feu doux, comme une crème anglaise ; fouetter sur glace jusqu'à refroidissement complet.

Ajouter un décilitre de cognac ou de rhum et un litre de crème fouet-