

Composition pour Bombe. — Délayer petit à petit 32 jaunes d'œufs avec un litre de sirop à 28 degrés.

Prendre sur un feu très doux en fouettant comme pour une génoise. Quand la composition est montée et fait le ruban, la retirer du feu ; continuer de la fouetter sur glace jusqu'à complet refroidissement.

Ajouter alors le parfum adopté et un litre et demi de crème fouettée bien ferme.

Moulage des Bombes. — Chemiser d'abord le fond et le tour du moule avec la composition de glace indiquée par la dénomination. Cette enveloppe, dont l'épaisseur varie selon les dimensions du moule, doit être plutôt mince et se fait en composition de glace ordinaire, qui se prête mieux à ce rôle que toute autre. Le milieu est ensuite rempli avec une composition de Bombe au parfum indiqué, ou avec une composition de Mousse ; la composition est couverte avec un rond de papier blanc et le moule, fermé avec son couvercle hermétiquement assujetti, est sanglé fortement et laissé pendant 2 heures à la glace.

Au moment de servir, sortir le moule de la glace ; le laver à l'eau froide ; le tremper à l'eau chaude ; l'essuyer vivement et démouler la Bombe sur serviette ou sur un bloc de glace.

BOMBES DIVERSES

Bombe Aboukir. — Le moule chemisé à la glace pistache ; l'intérieur garni d'une composition de bombe pralinée.

Bombe Abricotine. — Le moule chemisé à la glace abricot ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch, dressée par couches alternées de marmelade d'abricot.

Bombe Africaine. — Le moule chemisé à la glace au chocolat ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à l'abricot parfumée au rhum.

Bombe Aïda. — Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe au kirsch.

Bombe Almérie. — Le moule chemisé à la glace anisette ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la grenade.

Bombe Alhambra. — Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fraise. — Après démoulage, entourer la bombe d'une couronne de belles fraises macérées au kirsch.

Bombe Américaine. — Le moule chemisé à la glace fraise ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la mandarine. — Après démoulage, décorer la bombe à la glace pistache.

Bombe Andalouse. — Le moule chemisé à la glace abricot parfumée au noyau ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la vanille.

Bombe Batavia. — Le moule chemisé à la glace ananas ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à la fraise, additionnée de gingembre confit coupé en dés.

Bombe Bourdaloue. — Le moule chemisé à la glace vanille ; l'intérieur garni d'une composition de bombe à l'anisette. — Après démoulage, décorer la bombe avec des violettes pralinées.