

L'entourer de croûtons de gelée, taillés en forme de losanges, de carrés, etc., ou de gelée hachée.

NOTA. — Le moulage des Aspics exige nécessairement une gelée assez collée, ce qui est toujours un grave inconvénient, car cette gelée est moins fine; aussi le service moderne a-t-il adopté cette méthode plus pratique : Les éléments de l'Aspic sont disposés dans une timbale ou un plat creux en argent, en cristal ou en porcelaine incrusté sur glace, et sur une couche de gelée que l'on a fait prendre d'abord au fond de l'ustensile, puis on recouvre largement de gelée mi-prise. Dans ce cas, le décor, s'il doit exister, s'applique directement sur les éléments de l'Aspic, et avant de les mettre en place.

CHAUDS-FROIDS

Les éléments destinés à être enveloppés de sauce Chaud-froid sont généralement détaillés; mais on traite de même, par la sauce Chaud-froid, des pièces entières. Seulement, ces pièces sont désignées par une dénomination spéciale.

Si le Chaud-froid est composé de morceaux détachés, ceux-ci sont trempés dans la sauce et rangés sur grille. Lorsque la sauce est froide, les morceaux sont décorés, lustrés à la gelée, et parés de l'excédent de sauce au moment du dressage.

Quand il s'agit d'une pièce entière, celle-ci est nappée d'un trait avec la sauce Chaud-froid bien froide, mais très coulante; puis elle est décorée et lustrée à la gelée.

Le dressage des Chauds-froids détaillés se fait, soit sur tampon, soit en bordure dont le centre est rempli par un tampon quelconque, pain, riz ou semoule; soit en timbale ou dans un plat profond en argent, porcelaine ou cristal.

Selon les cas, le dressage des pièces entières se fait sur fond de plat, ou en coupe incrustée dans un bloc de glace taillée.

Les volailles et gibiers pour Chauds-froids doivent être détaillés en morceaux très réguliers, dont on enlève la peau. Les pilons et ailerons, n'étant pas utilisés, sont réservés pour un autre emploi.

Pour les Chauds-froids de détail, les éléments auxiliaires sont les champignons, crêtes et rognons, qui sont nappés de sauce; et les truffes, qui sont simplement lustrées à la gelée.

PAINS FROIDS

Dans l'ancienne cuisine, les Pains froids n'étaient autre chose qu'un appareil de farce poché en moule, refroidi, puis décoré et lustré à la gelée; ou mis en Belle-vue dans un autre moule chemisé de gelée bien claire et décoré.

La cuisine moderne a abandonné le procédé, et, d'une façon générale, remplacé ces Pains par les Mousses.

GARNITURES DE METS FROIDS

Selon la nature des mets, ces garnitures comportent :

Des demis ou des quartiers d'œufs farcis, décorés et glacés.

De toutes petites tomates farcies ou garnies diversement; ou de grosses