

Aux Noix. — Piler finement 100 grammes de lobes de noix fraîches, bien épluchés; mettre la pâte à infuser pendant 20 minutes dans le lait bouilli.

Aux Pistaches. — Piler 30 grammes d'amandes douces et 70 grammes de pistaches fraîchement mondées, en les mouillant de quelques gouttes de lait. Mettre la pâte à infuser pendant 20 minutes dans le lait bouilli.

Au Praliné. — Piler et passer au tamis 125 grammes de pralin d'amandes; l'ajouter à un litre de composition de Crème à la vanille préparée à l'avance.

Au Thé. — Ajouter 3 décilitres d'infusion de thé très forte à trois quarts de litre de lait bouilli. Préparer la composition selon les procédés et proportions indiqués.

A la Vanille. — Lorsque le lait a bouilli, mettre à infuser dedans, pendant 20 minutes, une belle gousse de vanille.

NOTA. — Si on désire augmenter l'onctuosité de ces différentes compositions, le lait peut être remplacé entièrement, ou en partie, par de la crème fraîche. On peut également, quand la composition est glacée, lui ajouter un décilitre de crème fouettée par litre de composition.

COMPOSITIONS POUR GLACES AUX FRUITS, AUX ESSENCES, OU AUX LIQUEURS

La base de ces compositions est un sirop de sucre à 32 degrés, auquel on ajoute la purée de fruit, l'essence, ou la liqueur qui doit caractériser la Glace.

Toutes ces compositions comportent une addition de jus de citron dont la quantité varie selon l'acidité du fruit employé; mais qui, même pour les plus acides, ne doit pas être inférieure à celle d'un jus de citron par litre de composition.

Le jus d'orange convient également, principalement pour les compositions aux fruits rouges. Les deux succs combinés de l'orange et du citron font ressortir davantage le parfum du fruit.

Dans la saison, les succs de fruits pour Glaces aux fruits sont fournis par les fruits frais pressés et passés au tamis. Hors saison, on emploie les jus de ces fruits préparés en conserve.

Toutes les Glaces aux fruits rouges, notamment celles à la fraise et à la framboise, gagnent à être additionnées, lorsqu'elles sont prises, de 2 décilitres et demi de crème crue bien fraîche, par litre de composition.

Compositions des glaces aux fruits. — Ces préparations se font des deux façons suivantes :

1° Passer les fruits au tamis fin, après les avoir pilés si leur nature l'exige. Délayer la purée avec la même quantité de sirop de sucre à 32°, froid; ajouter le jus de citron en quantité qui est déterminée par l'acidité du fruit. — Le mélange des éléments se fait toujours à froid et on vérifie au pèse-sirop.

Si l'ustensile marque plus que le degré nécessaire, la composition est affaiblie avec un peu d'eau. Si au contraire le degré voulu n'est pas atteint, on remet du sirop jusqu'à obtention de ce degré.

2° Piler les fruits avec une quantité moyenne de 300 grammes de sucre par 500 grammes de fruits.