

SÉRIE DES APPAREILS ET PRÉPARATIONS DIVERSES POUR GARNITURES FROIDES

MOUSSES, MOUSSELINES, ET SOUFFLÉS FROIDS

Soit en chaud, soit en froid, *la composition des Mousses et des Mousselines est la même.*

Ce qui différencie les deux préparations, et donne lieu à un changement d'appellation, c'est que la *Mousse*, chaude ou froide, se fait en grand moule dont la contenance est généralement réglée pour un service; tandis que les *Mousselines* sont moulées, soit à la cuiller, soit à la poche, soit dans des moules spéciaux ayant la forme de grosses quenelles, dont le nombre se règle à raison de *une* par convive. Les Soufflés se moulent en petites cassolettes.

COMPOSITION DE L'APPAREIL POUR MOUSSES ET MOUSSELINES FROIDES

Proportions : Un litre de purée de l'élément principal; soit purée de volaille, de gibier, de foie gras, de poissons ou de crustacés; 2 décilitres et demi de gelée fondue; 4 décilitres de Velouté; 4 décilitres de crème brute; laquelle, étant fouettée et montée à point, représente 6 décilitres.

Ces proportions peuvent se trouver sujettes à de légères modifications, selon la nature de l'élément employé; de même que, dans l'appât de certaines Mousses, on peut n'employer que la gelée, ou le velouté.

Préparation : Additionner d'abord à la purée de base la gelée et le velouté (ou l'une ou l'autre si l'on n'emploie qu'un seul de ces éléments) en travaillant légèrement la composition sur glace; ajouter ensuite la crème fouettée.

Observer que l'assaisonnement, ayant une grande importance dans les préparations froides, doit être toujours vérifié et réglé avec soin.

NOTA. — La crème ne doit être fouettée qu'à moitié; si elle l'était complètement la Mousse serait moins fine et d'une saveur plus sèche.

MOULAGE DES MOUSSES FROIDES

Autrefois, et cette façon de procéder est encore usitée par beaucoup de praticiens, on moulait les Mousses dans des moules unis ou historiés, chemisés d'une couche de gelée bien claire, et décorés avec des éléments en rapport avec l'appareil de la Mousse en traitement.

Aujourd'hui, on procède ainsi de préférence : Faire prendre une couche de gelée bien claire dans le fond d'une timbale en argent; entourer exté-