

**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-