

Ajouter finalement 250 grammes de meringue italienne et un litre de crème fouettée.

Moulage des Biscuits glacés. — Ces biscuits se moulent dans des caisses rectangulaires, ayant la forme d'une brique ; ces caisses sont munies de deux couvercles : l'un pour le dessous, l'autre pour le dessus.

Généralement, la composition moulée dans les couvercles est de parfum et de couleurs différents de celle mise au milieu du moule.

Ainsi, par exemple, l'un des couvercles sera garni de composition à la fraise et l'autre de composition à la violette, tandis que le compartiment du milieu comportera une composition à la vanille. Quand, après avoir été frappées et démoulées, ces sortes de briquettes sont partagées verticalement, on obtient des rectangles dans lesquels les teintes sont nettement tranchées.

Ces rectangles sont placés dans des caisses spéciales en papier, décorés dessus si leur mode d'apprêt l'indique et rangés dans un rafraîchisseur sanglé en attendant le service.

Presque toutes les compositions de Bombes peuvent devenir la base de Biscuits du même nom.

BISCUITS GLACÉS DIVERS

Biscuit à la Bénédicte. — Mouler le fond en composition à la fraise — le milieu en composition à la Bénédicte — le dessus en composition à la violette. — Sangler et détailler comme il est dit.

Biscuit Marquise. — Mouler en compositions au kirsch et à la fraise, alternées deux fois.

Biscuit Mont-Blanc. — Mouler le fond en composition parfumée au rhum — le milieu en composition aux marrons — le dessus en composition à la vanille.

Biscuit à la Napolitaine. — Mouler le fond en composition à la vanille — le milieu en composition fraise — le dessus en composition au praliné.

Biscuit Princesse. — Mouler en composition de Biscuit praliné, avec amandes effilées et grillées autour.

Après détail, décorer avec glaces à la vanille et à la mandarine.

Biscuit Sigurd. — Mouler le fond en composition à la fraise et le dessus en composition à la pistache.

Lorsque le Biscuit est frappé, le découper en tranches rectangulaires ; enfermer chaque tranche entre deux Wafers (gaufrettes anglaises spéciales).

BOMBES (Formule type.)

A l'origine, les Bombes se faisaient en composition de glace ordinaire et se moulaient en moules de forme sphérique, d'où leur nom, justifié encore par leur disposition intérieure en couches concentriques superposées, dont celle de l'extérieur était très mince.

Aujourd'hui, les Bombes se moulent dans des moules coniques unis, arrondis au sommet. Leur composition est bien plus fine qu'autrefois.