

MOSCOVITE A LA CRÈME

Composition à la crème : Travailler dans une casserole 500 grammes de sucre en poudre avec 16 jaunes d'œufs ; délayer avec un litre de lait bouilli, dans lequel on aura fait infuser à l'avance une gousse de vanille. Ajouter 25 grammes de gélatine trempée à l'eau froide. Prendre la composition à feu doux, jusqu'à ce qu'elle nappe bien la cuiller et sans laisser bouillir.

Passer au chinois dans une terrine vernissée ; refroidir en remuant de temps en temps et, quand la composition commence à se lier, lui incorporer un litre de crème fouettée, 100 grammes de sucre en poudre et 25 grammes de sucre vanillé.

MOSCOVITE AUX FRUITS

Composition aux fruits : 5 décilitres de purée de fruits, délayée avec 5 décilitres de sirop à 30 degrés. Ajouter le suc de 3 citrons ; 30 grammes de gélatine dissoute et passée au linge ; un demi-litre de crème fouettée.

Les compositions de Moscovite aux fruits peuvent être additionnées de fruits de même nature que ceux employés pour la purée. Ces fruits sont ajoutés crus, s'il s'agit de fraises, framboises, groseilles, etc. ; pochés au sirop s'il s'agit de fruits à pulpe, comme : poires, pêches, abricots, etc.

MOULAGE ET DRESSAGE DES MOSCOVITES

Les Moscovites sont généralement moulés dans des moules à douille centrale, légèrement enduits d'huile d'amandes douces. Lorsque les moules sont remplis, on les incruste dans de la glace pilée, après avoir couvert la composition d'un rond de papier blanc.

Au moment de servir, le moule est trempé rapidement à l'eau tiède et essuyé ; on renverse alors l'entremets sur le plat de service, couvert ou non d'une serviette pliée.

Au lieu de huiler les moules, on peut les enduire d'une légère couche de sucre, cuit au caramel blond ; ce qui donne à l'entremets un aspect agréable et un excellent goût.

Il existe un autre procédé très recommandable, qui consiste à mouler le Moscovite dans une timbale ou un plat creux en argent que l'on entoure de glace. Dans ce cas, l'entremets ne se démoulant pas, la composition peut être beaucoup moins collée, et elle y gagne en délicatesse.

Lorsqu'il est moulé par ce dernier mode, on l'accompagne quelquefois d'une Compote ou d'une Macédoine de fruits frais. Cependant, ces accompagnements de fruits conviennent plutôt aux Puddings froids, qui ont, d'ailleurs, beaucoup de ressemblance avec les Moscovites.

Enfin, qu'ils soient moulés ou non, on peut, au moment de les servir, les décorer à la poche ou au cornet, avec de la crème Chantilly blanche ou rose.

Moscovite Clermont. — Composition de Moscovite vanillée, additionnée, par litre de composition, de 200 grammes de purée de marrons.

Après démoulage, entourer d'une couronne de beaux marrons glacés.