

Pâte à Beignets Soufflés. — La formule de cette pâte figure dans la « Série des Appareils pour garnitures » (voir, au Chapitre des Garnitures, *Pâte à Chou d'office*). La seule modification à lui apporter est une addition de 20 grammes de sucre pour les proportions indiquées.

Pâte à Ramequins et à Gougère. — La préparation de cette pâte est la même que celle de la « Pâte à chou ordinaire » décrite ci-dessus, en observant les modifications suivantes :

1° Remplacer l'eau par du lait et supprimer sucre et parfum.

2° Quand les œufs sont incorporés à la pâte, compléter celle-ci avec 250 grammes de Gruyère frais détaillé en Brunoise.

Pâte à Génoise ordinaire. — *Proportions* : 500 grammes de sucre en poudre ; 16 œufs ; 375 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de beurre fondu ; parfum à volonté, dosé à raison d'une cuillerée ordinaire de sucre vanillé, ou de zeste ; ou un demi-décilitre d'une liqueur quelconque.

Procédé : Mélanger sucre et œufs dans un bassin en cuivre ; poser l'ustensile sur des cendres chaudes ou sur la plaque du fourneau, de façon à ce que la composition tiédisse légèrement ; fouetter jusqu'à ce que cette composition fasse le ruban. Lorsqu'elle est à ce point, la retirer du feu et continuer à la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit refroidie. Ajouter alors : le parfum adopté ; la farine et le beurre fondu, versé en petit filet, en le décantant. Mélanger en soulevant légèrement pour ne pas alourdir la pâte.

— Se cuit en moules divers ou en plaques beurrés et farinés selon l'usage auquel est destinée la Génoise.

NOTA. — Une composition fait « le ruban » lorsqu'elle est devenue épaisse et que en élevant la spatule ou le fouet, au-dessus de l'ustensile, la composition qui y est adhérente s'en détache en ruban de pâte et retombe dans la masse en s'affaissant lentement.

Pâte pour Biscuits à la Cuiller. — *Proportions* : 500 grammes de sucre en poudre ; 16 œufs ; 375 grammes de farine tamisée ; une cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

Procédé : Prendre dans une terrine le sucre et les jaunes d'œufs ; mélanger et travailler jusqu'à ce que la composition ait blanchi légèrement et fasse le ruban. Lui mélanger d'abord le parfum et la farine en faisant tomber celle-ci en pluie, puis les 16 blancs montés en neige très ferme, en soulevant la masse avec la spatule pour lui conserver sa légèreté.

Dressage et cuisson : Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille ayant un centimètre et demi de diamètre d'ouverture ; coucher les biscuits sur des feuilles de papier fort ; saupoudrer copieusement de sucre en poudre, et faire tomber l'excédent de sucre, en soulevant les feuilles par les deux extrémités. Projeter ensuite quelques gouttelettes d'eau sur les biscuits pour faciliter le perlage, et cuire à four très doux.

Pâte à Biscuit Manqué. — *Proportions* : 500 grammes de sucre en poudre ; 18 jaunes ; 400 grammes de farine ; 300 grammes de beurre ; 16 blancs en neige ; 3 cuillerées de rhum.

Procédé : Travailler sucre et jaunes dans une terrine jusqu'à ce que la composition soit devenue blanche et légère.

Ajouter : le rhum, la farine, les blancs fouettés bien fermes, et le