

BOISSONS ET RAFRAICHISSEMENTS

NOTA. — Les proportions des formules ci-dessous sont réglées pour 12 verres.

Bavaroise.

Travailler dans une casserole 250 grammes de sucre en poudre avec 8 jaunes, jusqu'à ce que l'appareil ait pris une couleur jaune paille et fasse le ruban.

Ajouter, l'un après l'autre : un décilitre de sirop de capillaire ; un demi-litre de thé fraîchement fait, brûlant, et autant de lait bouillant, tout en foulant vigoureusement avec un fouet pour que la boisson devienne très mousseuse. Compléter en dernier lieu avec 2 décilitres de la liqueur qui doit caractériser la Bavaroise (soit kirsch ou rhum).

Si la Bavaroise est à la vanille, à l'orange ou au citron, faire infuser le parfum dans le lait un quart d'heure à l'avance. — Si elle est au chocolat, faire dissoudre 180 grammes de chocolat et lui ajouter le lait parfumé à la vanille. — Si elle est au café : faire infuser dans le lait 100 grammes de café fraîchement torréfié et concassé ; ou parfumer avec un demi-litre de café fraîchement fait.

La Bavaroise se sert dans des verres spéciaux et elle doit être à l'état de mousse.

Bischoff.

Mettre dans une terrine : une bouteille de champagne ; un verre à Madère d'infusion de tilleul ; une orange et un demi-citron coupés en tranches minces et assez de sirop à 32 degrés pour régler l'appareil à 18 degrés. Laisser macérer au frais pendant une heure.

Passer ensuite au chinois fin ; glacer comme un Granité et compléter avec 4 petits verres de fine Champagne.

— Servir dans des verres à Punch.

Café Glacé.

Verser peut à petit trois quarts de litre d'eau bouillante sur 300 grammes de café fraîchement moulu et laisser passer doucement. Mettre ce café dans une terrine avec 600 grammes de sucre en morceaux ; laisser se dissoudre le sucre et refroidir le café. Ajouter alors un litre de lait bouilli, parfumé à la vanille, bien froid et un demi-litre de crème très fraîche.

Glacer à la Sorbetière, en observant que la préparation doit rester à peu près liquide. — Servir en tasses bien froides.