

infusé. Prendre sur le feu en remuant sans discontinue : laisser bouillir pendant 2 minutes et verser cette crème dans une terrine.

Ajouter alors beurre et macarons et tamponner la surface avec un morceau de beurre.

Crème Pâtissière. — *Proportions* : 500 grammes de sucre en poudre; 12 jaunes; 125 grammes de farine; un litre de lait infusé à la vanille.

Préparer la composition et cuire comme la Crème frangipane.

Crème à Saint-Honoré. — Est la Crème pâtissière indiquée ci-dessus additionnée, pendant qu'elle est bouillante, de 15 blancs d'œufs montés en neige bien ferme.

Nota. — Il est bon, lorsque cette crème doit attendre, et surtout dans l'été, de lui ajouter 4 feuilles de gélatine par litre de lait.

Crème Renversée (Composition pour). — *Proportions* : Un litre de lait bouilli, infusé ou non à la vanille ou aux zestes; 200 grammes de sucre en poudre, ou de sucre en morceaux dissous dans le lait bouilli; 4 œufs et 8 jaunes.

Procédé. — Rassembler dans une terrine œufs et jaunes; mélanger et travailler un instant; ajouter petit à petit le lait sucré et infusé en remuant avec le fouet; passer la composition à la mousseline et enlever soigneusement la mousse qui s'est formée à la surface.

Nota. — Si on emploie un parfum liquide comme café, thé, ou autre, on doit tenir compte de la quantité employée pour diminuer d'autant celle du lait, et maintenir l'équilibre des proportions.

Meringue ordinaire. — Fouetter 8 blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à leur plus extrême point de fermeté. Faire tomber dedans, et en pluie, 500 grammes de sucre en poudre déglacé; mélanger à la spatule, très légèrement, pour laisser aux blancs toute leur légèreté.

Nota. — Les proportions de blancs d'œufs varient pour la meringue, et on peut aller, sans inconvénients, jusqu'à 12 blancs pour 500 grammes de sucre. — Observer que, plus la meringue est légère, plus la température du four doit être basse. Cette pâte doit sécher plutôt que cuire.

Meringue italienne montée en Génoise. — Mélanger dans un bassin en cuivre 500 grammes de sucre en poudre et 8 blancs d'œufs. Poser l'ustensile sur des cendres chaudes ou sur la plaque du fourneau, de façon à tiédir très légèrement la composition, et fouetter jusqu'à ce que celle-ci soit devenue assez consistante pour tenir entre les branches du fouet.

Si cette meringue n'est pas employée de suite, la débarrasser dans une petite terrine et la tenir au frais, couverte d'un rond de papier blanc.

Meringue italienne au Sucre cuit. — Monter 8 blancs d'œufs en neige très ferme, et cuire en même temps, au *grand boulet*, 500 grammes de sucre.

Verser le sucre sur les blancs, en petit filet continu, en les fouettant vigoureusement pendant cette opération jusqu'à ce que tout le sucre soit absorbé.

Pâte d'amandes fondante. — Passer à la broyeuse 250 grammes d'amandes; les mettre ensuite dans le mortier avec le parfum adopté, soit une cuillerée de sucre vanillé ou un petit verre d'excellente liqueur et ajouter, petit à petit, 500 grammes de sucre cuit au grand cassé. Faire le