

température, se distend et forme une infinité de petites bulles qui, après le refroidissement, laissent la crème criblée de petits trous d'un aspect disgracieux. — Au résumé, la crème doit *pocher*, c'est-à-dire se coaguler par la chaleur de l'eau du bain-marie maintenue constamment à 96 degrés.

Aussitôt la crème pochée, on la retire du bain et on la laisse refroidir.

Lorsqu'elle est pochée dans les ustensiles dans lesquels elle doit être servie, les proportions d'un œuf entier et 8 jaunes par litre de lait sont suffisantes. Après pochage et refroidissement de la crème, ces ustensiles sont essuyés soigneusement et dressés sur serviette.

Si la crème a été faite pour être démoulée, renverser doucement le moule sur le plat de service et l'enlever quelques minutes après.

Les Crèmes Moulées, ou en Pots, admettent tous les parfums employés pour les Entremets; mais ceux qui leur conviennent le mieux sont : la vanille, le lait d'amandes, les pralins aux amandes et aux avelines, le café, le chocolat, etc. — A moins d'être employés sous forme d'essence très concentrée, les parfums aux fruits leur conviennent moins bien.

**Crème moulée au Caramel.** — Chemiser le fond et les parois d'un moule avec du sucre cuit au caramel blond; l'emplir d'une composition de « Crème moulée à la vanille ». — Pocher et démouler comme il est expliqué.

**Crème moulée à la Florentine.** — Préparer une composition de « Crème au Caramel, pralinée »; la mouler et la pocher.

Lorsqu'elle est bien froide, la démouler sur le plat de service; la décorer avec de la Crème Chantilly parfumée au kirsch et parsemer la surface de pistaches hachées.

**Crème moulée Opéra.** — Pocher dans un moule à bordure historiée une composition de « Crème pralinée ».

Lorsqu'elle est démoulée, garnir le milieu de Crème Chantilly parfumée aux violettes pralinées, en dressant cette crème en dôme.

Disposer sur la bordure une couronne de belles fraises macérées dans un sirop au kirsch; recouvrir d'un voile de sucre filé.

**Crème moulée à la Viennoise.** — C'est une Crème au Caramel dans laquelle le sucre, cuit au caramel blond, est dissous dans le lait chaud au lieu de servir à chemiser le moule. Elle se traite exactement comme la Crème à la Vanille.

### CRÈMES FROIDES A BASE DE CRÈME FOUETTÉE

**Crème Chantilly.** — Prendre de la crème bien fraîche et assez épaisse; la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit devenue ferme au point de tenir entre les branches du fouet.

L'additionner de 250 grammes de sucre en poudre par litre de crème; la parfumer à la vanille ou avec une essence de fruits.

Autant que possible, et quel que soit son emploi, cette crème ne s'apprête qu'au dernier moment.

**Crème Chantilly aux fruits.** — Cette crème se fait dans les proportions de un tiers de la purée du fruit adopté et deux tiers de Crème Chantilly. La quantité de sucre à employer et le parfum à adopter varient selon la nature du fruit.