

20 à 25 grammes de gélatine trempée à l'eau froide (8 ou 10 feuilles); la passer au chinois dans une terrine et la vanner jusqu'à complet refroidissement.

La gélatine, trempée et bien égouttée, peut également s'ajouter dans la crème, en prenant celle-ci sur le feu.

**Crème à l'Anglaise — Custard — pour accompagnement de Compotes chaudes ou froides.** — La crème anglaise destinée à cet usage se prépare comme il est indiqué à la formule A, mais avec 10 jaunes seulement au lieu de 16 par litre de lait.

La passer dans des timbales basses spéciales, en argent ou en porcelaine; saupoudrer abondamment la surface de glace de sucre et quadriller avec une tige de fer rougie au feu.

**Crème au Beurre.** — Préparer la crème anglaise selon les proportions de la formule A. — Prendre 6 décilitres de cette crème; la vanner jusqu'à ce qu'elle ne soit plus qu'à peine tiède et lui incorporer, par toutes petites parties, 450 grammes de beurre extra fin. Ajouter du sucre vanillé, si le parfum par infusion de vanille est insuffisant.

NOTA. — Cette crème se fait également avec une composition au sirop, comme la suivante. On peut la parfumer avec une liqueur ou une essence quelconque.

**Crème au Beurre au Sirop.** — Préparer 5 décilitres de sirop à 28 degrés et faire infuser dedans le parfum adopté, soit : vanille, zeste, pétales de fleurs, etc. — Si le parfum est une liqueur quelconque, celle-ci s'ajoute quand la composition n'est plus qu'à peine tiède et dans les proportions d'un demi-décilitre. Il est préférable cependant d'employer des essences pour le parfum.

Verser le sirop, infusé ou non, sur 12 jaunes et petit à petit; prendre à feu doux comme une crème anglaise; passer au linge et ajouter 450 grammes de beurre fin.

NOTA. — La variété de ces Crèmes au beurre est très grande, et il nous serait difficile d'en établir une nomenclature complète. Mais l'exposé des deux types principaux suffit pour les varier à volonté.

**Crème Fouettée, dite Crème Chantilly.** — Tenir sur glace, pendant 24 heures, de la crème épaisse et bien fraîche; la fouetter au moment, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et soit devenue très ferme. Arrêter le fouettage quand elle est à ce point; autrement, elle se décomposerait et se transformerait en beurre.

Lui ajouter, par litre de crème, 125 grammes de sucre en poudre — dont un cinquième de sucre vanillé — et la tenir au frais si elle n'est pas employée de suite.

NOTA. — L'adjonction à la crème d'une légère quantité de gomme adragante dissoute ou en poudre, permet de l'obtenir plus mousseuse, mais elle est moins fraîche et moins parfaite au goût, à moins qu'elle ne soit combinée avec une composition d'entremets ou de glace.

**Crème Frangipane.** — Proportions : 250 grammes de sucre; 250 grammes de farine; 4 œufs entiers et 8 jaunes; un litre et demi de lait; une gousse de vanille; un grain de sel; 50 grammes de macarons écrasés; 100 grammes de beurre.

Procédé : Faire bouillir le lait et mettre la vanille à infuser dedans.

Rassembler dans une casserole : sucre, farine, œufs et jaunes, sel; mélanger et travailler le tout à la cuiller; délayer petit à petit avec le lait