



XIV

ENTREMETS

Observation.

Il ne s'agit ici que des entremets de cuisine, et nous devons faire remarquer que leur composition variant selon les goûts dans chaque pays, on doit s'attacher à en subordonner les genres, aux goûts de ceux pour qui ils sont apprêtés. Ainsi, il ne faut servir qu'exceptionnellement des entremets légers, tels qu'on les sert en France, à des Anglais et à des Américains ; ceux-ci leur préféreront toujours les entremets substantiels auxquels ils sont habitués. De là, pour le cuisinier, l'obligation d'avoir tout au moins quelques notions des entremets étrangers, surtout de ceux de la cuisine anglaise.

SÉRIE DES PRÉPARATIONS AUXILIAIRES POUR ENTREMETS

PATES ET COMPOSITIONS DIVERSES

(Ayant leur utilisation dans le travail de l'Entremets.)

Feuilletage. — Détremper 500 grammes de farine tamisée avec 10 grammes de sel et 2 décilitres et demi à 3 décilitres d'eau, selon la qualité de la farine employée. Rassembler la pâte en boule sans trop la travailler et la laisser reposer pendant 20 minutes.

L'étaler ensuite en carré de 20 centimètres de côté et d'épaisseur égale ; poser dessus 500 grammes de beurre bien manié, *surtout en hiver* ; ramener les extrémités de la pâte sur le centre, de façon à former un carré et à enfermer parfaitement le beurre.

Laisser reposer encore pendant 10 minutes et donner deux tours. L'opération du *tourage* consiste à allonger la pâte au rouleau, sur une longueur de 60 centimètres environ, 20 centimètres de largeur et un cen-