

GELÉES DIVERSES

Les gelées quelles qu'elles soient sont, au point de vue nutritif, tirées d'un fonds dont l'élément dominant détermine la saveur spéciale et, par tant, l'usage de la gelée.

Pour assurer la solidification de la gelée, sans qu'il soit besoin de recourir à l'emploi de substances collantes artificielles, on adjoint aux éléments nutritifs une proportion calculée d'éléments gélatineux comme pieds de veau et couennes de porc, qui, en assurant sa solidification, en assurent aussi le moelleux.

Cependant, et principalement en été, il est toujours d'absolue nécessité de constater, par un essai sur glace, le degré de consistance du fonds en traitement avant d'entreprendre la clarification de la gelée pour y adjoindre, le cas échéant, quelques feuilles de gélatine.

Les proportions de celle-ci ne doivent, dans aucun cas, dépasser 9 grammes au litre (6 feuilles); elle doit être choisie bien transparente, cassante, et sans aucun goût de colle. Elle ne doit jamais être employée sans être ramollie à l'eau froide, ou tout au moins bien lavée.

Nous recommandons de n'employer aucun colorant artificiel dans l'appât des gelées ordinaires, celles-ci se colorant toujours assez naturellement. En plus, l'addition finale de Madère leur donne suffisamment la teinte ambre-clair qui est leur caractéristique.

FONDS POUR GELÉE ORDINAIRE

(Proportions pour 5 litres.)

Éléments nutritifs : 2 kilos de jarret et bas morceaux de veau; 4 kilo 500 d'os de veau cassés menu; 1 kilo 500 de rondin de gîte de bœuf. — Ces viandes et os doivent être légèrement colorés au four.

Éléments gélatineux : 3 pieds de veau désossés et blanchis; 250 grammes de couennes de lard fraîches.

Éléments aromatiques : 200 grammes de carottes; 200 grammes d'oignons; 50 grammes de poireaux; 50 grammes de céleri; un fort bouquet garni.

Mouillement : 8 litres et demi d'eau.

Temps de cuisson : 6 heures.

Traitement : Procéder exactement comme pour le Fonds brun pour Sauces, mais la couleur du fonds destiné aux gelées doit être moins prononcée.