

Moscovite Diplomate. — Chemiser un moule à timbale d'une couche de composition vanillée.

Remplir l'intérieur de compositions de Moscovite au chocolat et à la fraise, en les disposant par couches régulièrement alternées.

Moscovite My Queen. — Chemiser un moule à Moscovite avec de la crème crue, légèrement sucrée et additionnée de gélatine dissoute.

Remplir ensuite le moule d'une composition à la purée de fraises, additionnée de grosses fraises macérées au kirsch. — Lorsque l'entremets est démoulé, l'entourer d'une couronne de grosses fraises, macérées de même avec sucre et kirsch.

Moscovite à la Normande. — Composition aux fruits comportant une fine marmelade de pommes parfumée au rhum, additionnée — par 500 grammes de marmelade — de 100 grammes de pomme taillée en dés et cuite au beurre, et complétée avec la quantité voulue de crème très fraîche à demi fouettée. — L'entremets étant démoulé, on entoure la base de quartiers de pommes cuits au sirop vanillé.

Moscovite à la Religieuse. — Chemiser le moule avec du chocolat dissous dans du sirop assez fortement collé. Garnir l'intérieur du moule d'une composition à la vanille, préparée avec de la crème au naturel, au lieu de crème fouettée.

Moscovite Rubanné. — Ce genre de Moscovite se fait avec des compositions de teintes et de parfums différents, disposées dans le moule par couches alternées. Il n'y a donc pas de règles précises à observer, et on peut le varier en employant tous les genres de compositions à Moscovite.

Moscovites divers à la Crème. — Les Moscovites aux Amandes, à l'Anisette, aux Avelines, au Café, au Chocolat, au Kirsch, aux Noix fraîches, à l'Orange, aux Violettes, etc., se font d'après le procédé indiqué au « Moscovite à la crème » ; il n'y a que le parfum qui change.

Moscovites divers aux fruits. — D'après le procédé indiqué à la formule type, on peut préparer les Moscovites :

A l'Ananas, à l'abricot, aux Fraises, à la Framboise, au Melon, etc.

PUDDINGS FROIDS

Les Puddings froids ont, avec les Moscovites, une grande analogie et, le plus souvent, les bases de ces deux préparations sont identiques.

Ce qui les différencie le plus nettement, c'est que les Moscovites sont généralement servis sans sauce ni garniture, tandis que les Puddings sont toujours accompagnés de l'une ou de l'autre, et souvent des deux.

Les sauces des Puddings sont celles qui ont été indiquées en tête de ce chapitre. Les garnitures se composent toujours de fruits qui sont servis à part sous forme de compote, ou ajoutés dans la composition du Pudding, sous forme de fruits confits.

Pudding d'Aremberg. — Préparer une composition de Moscovite au kirsch ; l'ajouter du même volume de purée de poires fondantes, crue. Décorer le fond d'un moule à Madeleine glacée avec des quartiers de poires poêlées, blancs et roses, et détails de fruits confits. Foncer le tour du moule avec de minces tranches de Biscuit-punch imbibées au kirsch.

Verser la composition dans le moule et laisser prendre.