

NOTA. — 1° Si la purée de fruit décusait le sucre au-dessous du boulet, la cuisson devrait être reprise jusqu'à ce qu'elle soit au degré indiqué.

2° Nous rappelons que, en ce qui concerne l'addition d'un parfum liquide dans les compositions de Soufflé, il est préférable de le faire sous forme de petits carrés de biscuit ou de macarons, imbibés de la liqueur désignée.

Dressage et Cuisson des Soufflés.

Les Soufflés se dressent en timbale, ou dans un faux fond spécial beurré et saupoudré de sucre. — Leur cuisson se fait au four de chaleur plutôt modérée, pour que le calorique pénètre progressivement dans la composition. Deux minutes avant de sortir le Soufflé du four, on le poudre de glace de sucre, qui se caramélise à la surface et forme le *glaçage*.

Le décor des Soufflés est facultatif et il convient, en tous cas, de s'en tenir à des décors très sobres.

Soufflé aux Amandes. — Préparer la composition du Soufflé à la crème, en remplaçant le lait ordinaire par du lait d'amandes. L'ajouter de 50 grammes d'amandes hachées et légèrement grillées, par décilitre de lait. — Dresser et cuire comme il est dit à la Notice.

Soufflé aux Amandes fraîches. — Procéder exactement comme ci-dessus, en remplaçant les amandes hachées et grillées par des amandes fraîches simplement effilées.

Soufflé aux Avelines. — Préparer la composition du Soufflé avec du lait dans lequel on a fait infuser à l'avance 60 grammes de pralin d'avelines par décilitre de lait.

Dresser et cuire le Soufflé comme de coutume.

Soufflé Camargo. — Préparer : une composition de Soufflé aux avelines comme ci-dessus, et une composition de Soufflé à la mandarine. Dresser les deux compositions par couches, alternées de biscuits à la cuiller imbibés de Crème de curaçao.

Soufflé aux Cerises. — Préparer un Soufflé au kirsch. L'accompagner d'une Compote de cerises dénoyautées, liée avec de la purée de framboises.

Soufflé au Chocolat. — Composition de Soufflé à la vanille, additionnée de 50 grammes de chocolat dissous par décilitre de lait.

Soufflé au Curaçao. — Composition de Soufflé à la crème, parfumée au zeste d'orange, et additionnée d'un petit verre de curaçao par décilitre de lait.

Soufflé Élisabeth. — Composition de Soufflé à la vanille, dressée par couches alternées de macarons en petits morceaux, imbibés au kirsch et de violettes pralinées.

En sortant le Soufflé du four, le couvrir d'un voile de sucre filé et servir de suite.

Soufflé aux Fraises. — Est un Soufflé au kirsch, accompagné de fraises rafraîchies au suc d'orange.

Soufflé aux fraises à la Moscovite. — Composition de Soufflé à la Crème parfumée au curaçao.

Servir en même temps une timbale de grosses fraises très froides,