

Il est au *petit filet* lorsque, en prenant entre le pouce et l'index une goutte de ce sucre en fusion, et en écartant ces deux doigts l'un de l'autre, il se forme de petits fils sans résistance.

Le *grand filet* est atteint lorsque, en recommençant l'opération au bout de quelques secondes, il se forme des filets plus nombreux, plus allongés et plus résistants.

A partir de ce moment, tremper le doigt à l'eau froide pour faire les constatations.

Il est au *petit boulet* quand le sucre qui s'est attaché au bout du doigt plongé dedans, forme une sorte de glu ou de gomme molle.

Il est au *grand boulet* lorsque cette glu se roule facilement en boule et offre une certaine résistance.

Il est au *petit cassé* lorsque la pellicule de sucre qui s'est attachée au doigt aussitôt trempé à l'eau froide est flexible et s'attache à la dent.

Il est au *grand cassé* lorsque la pellicule de sucre prise avec le doigt casse net comme verre.

Le sucre doit être retiré du feu à ce moment et tenu sur des cendres chaudes pour son emploi ; quelques secondes de cuisson de plus l'amènent au *Caramel*.

### SAUCES POUR ENTREMETS CHAUDS

**Sauce Anglaise.** — Voir aux *Crèmes diverses*, *Crème Anglaise*, formule A.

**Sauce au Chocolat.** — Faire dissoudre 250 grammes de chocolat avec 4 décilitres d'eau ; ajouter une cuillerée ordinaire de sucre vanillé ; cuire doucement pendant 25 minutes et compléter, au dernier moment, avec 3 cuillerées de crème et gros comme une noix de beurre extra-fin.

**Sabayon.** — Dans un bain-marie, travailler fortement 250 grammes de sucre en poudre avec 6 jaunes d'œufs, jusqu'à ce que la composition fasse le ruban ; délayer avec 2 décilitres et demi de vin blanc sec ; fouetter la composition sur le côté du feu jusqu'à ce qu'elle soit devenue mousseuse et épaisse.

Parfumer à volonté, soit avec une cuillerée de sucre vanillé, de sucre d'orange ou de citron, ou 3 cuillerées d'excellente liqueur, comme Rhum, Kirsch, Kummel, etc.

NOTA. — Le Sabayon se fait aussi aux vins fins, comme : Madère, Xérès, Marsala, Asti, Champagne, etc. Dans ce cas, le vin adopté remplace le vin blanc du Sabayon ordinaire et il n'y a besoin d'aucun parfum.

**Sauce aux Fruits.** — L'abricot, la groseille et la Mirabelle, sont les fruits qui conviennent le mieux pour les Sauces d'entremets.

NOTA. — D'autres fruits, comme : pêches, poires fondantes, pommes, etc., peuvent également être utilisés sous forme de purées très légères. Ces fruits sont préparés comme des confitures ordinaires, mais on ne les réduit pas autant. — Ils sont passés au tamis après cuisson, puis on complète la sauce au dernier moment avec un parfum comme : Madère, Kirsch, Marasquin, Lait d'amandes amères, etc., et un peu de beurre très frais.

**Sauce à l'Abricot.** — Passer au tamis fin des abricots bien mûrs, ou de la marmelade d'abricots et relâcher la purée avec du sirop à 28 degrés. Faire bouillir en écumant soigneusement ; retirer du feu lorsque