

Poser la casserole sur le feu ; fouetter toujours jusqu'à ce que l'ébullition se prononce. A ce moment, retirer la casserole sur le coin du feu ; maintenir la gelée en frémissement à peine perceptible pendant un quart d'heure.

Au bout de ce temps, la clarification étant absolue, passer la gelée dans une chausse placée au-dessus d'une terrine bien propre. Si la première gelée passée était trouble, il faudrait la passer de nouveau à la chausse, jusqu'à ce qu'elle en sorte absolument limpide. — Laisser refroidir aux trois quarts avant d'additionner le parfum.

*Addition du Parfum* : Qu'elle soit faite avec la gélatine ordinaire ou avec des pieds de veau, la préparation obtenue selon les indications données ci-dessus, n'est encore qu'un sirop collé, auquel l'addition d'un parfum quelconque va donner son caractère de *Gelée d'Entremets*.

Les éléments complémentaires des Gelées sont : les Liqueurs, les Vins fins ou les jus de fruits ; *les proportions d'eau doivent être diminuées de la quantité du parfum liquide à ajouter ultérieurement*.

Ainsi, toute gelée dont le parfum sera une liqueur comportera, par litre, 9 décilitres de gelée et un décilitre de la liqueur adoptée, soit : Kirsch, Marasquin, Rhum, Anisette, etc.

Une *Gelée aux vins fins*, comme : Champagne, Madère, Sherry, Marsala, etc., comportera 7 décilitres de gelée et 3 décilitres du vin choisi pour compléter le litre.

Pour les *Gelées aux fruits*, les procédés diffèrent selon la nature du fruit employé.

Quand il s'agit de *Gelées aux fruits rouges*, comme : Fraises, Framboises, Groseilles, Cerises, Canneberges, ces fruits, qui doivent être très mûrs, sont passés au tamis, en les additionnant d'un à 3 décilitres d'eau par 500 grammes de fruit, suivant que ce fruit est plus ou moins mucilagineux. On filtre ensuite le jus obtenu et on l'ajoute, par moitié, à la gelée qui doit, par conséquent, être *collée du double*, pour supporter cette addition en conservant une consistance suffisante.

Lorsque les fruits sont trop mucilagineux, on les passe au tamis et on laisse fermenter le jus pendant quelques heures ; on ne filtre que le jus clair produit par la fermentation.

Les *Gelées de fruits aqueux*, tels que : raisins, oranges, citrons, mandarines, se traitent de même. Le filtrage de ces jus de fruits se fait facilement et, sauf le jus de raisins, ils n'ont jamais besoin d'être fermentés.

Lorsque ces fruits ne sont pas absolument mûrs, on peut même ajouter leur suc à la gelée avant la clarification ; ce procédé a l'avantage de détruire l'excès d'acidité.

Les proportions de suc de ces fruits sont sensiblement les mêmes que celles des fruits rouges.

Pour les *Fruits à noyau*, tels que : Abricots, Pêches, Nectarines, Prunes, etc., ils sont souvent employés comme garniture de Gelées de fruits, mais ils servent rarement de base savoureuse. Lorsque le cas se présente de les traiter ainsi, on trempe préalablement ces fruits à l'eau bouillante pour les peeler ; puis on les poche et on les laisse refroidir dans le sirop où ils ont poché et qui sert, par la suite, à préparer la gelée.