

Coupes Tutti-frutti. — Semer dans le fond des coupes des fruits confits très variés, coupés en dés et macérés avec kirsch et marasquin; garnir les coupes de glaces, fraise, ananas, citron, disposées par couches alternées de mêmes fruits.

Coupes Vénus. — Garnir les coupes à moitié avec de la glace à la vanille.

Au milieu de chaque coupe, placer une petite pêche, pochée au sirop vanillé, avec une petite fraise bien rouge posée dessus.

Entourer les pêches d'un cordon de crème Chantilly.

Coupes Victoria. — Garnir le fond des coupes de débris de marrons glacés macérés au kirsch. Finir de remplir avec glaces vanille et fraise. Un marron glacé sur le centre de la coupe.

GLACES LÉGÈRES

Ces glaces se différencient des précédentes, en ce sens que leurs compositions sont moulées et glacées directement, sans passer par la sorbettièrre.

Dans cette catégorie se trouvent les glaces le plus souvent usitées, les plus fines, et qui, n'exigeant pas pour leur apprêt un matériel spécial, peuvent se faire partout.

Ce sont : les *Biscuits glacés*, les *Bombes*, les *Mousses*, les *Parfaits*, les *Puddings* et les *Soufflés glacés*.

Ces différentes sortes de glaces ont entre elles beaucoup de ressemblance; leurs dénominations sont, d'ailleurs, énigmatiques la plupart du temps et ne relèvent que de la fantaisie.

BISCUITS GLACÉS

Composition Ancienne. — L'ancienne composition à « Biscuit glacé » était une crème anglaise préparée avec 500 grammes de sucre, 12 jaunes d'œufs et un litre de lait parfumé.

Cette crème étant cuite, on la passait au chinois dans une terrine; on la laissait refroidir en la vannant; puis la terrine était mise sur glace et la crème était montée en la fouettant.

A l'origine, cette composition était moulée telle quelle, tandis que, maintenant, il est d'usage de l'additionner d'un litre de crème fouettée : ce qui rapproche la formule de celle de la composition pour Bombe, laquelle se confond à son tour avec celle des Mousses.

Composition Moderne. — Fouetter dans un bassin en cuivre et au bain-marie : 12 jaunes d'œufs et 500 grammes de sucre en poudre jusqu'à ce que la composition soit bien ferme et fasse le ruban. Retirer alors le bassin du feu, continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement.