

tée ; mouler la composition en moules à Parfait ; les tenir fortement sanglés pendant 2 à 3 heures.

NOTA. — Le nom de « Parfait » qui, autrefois, s'appliquait exclusivement au « Parfait au café », est devenu l'appellation ordinaire des glaces non chemisées, faites avec des compositions à bombe d'un seul parfum : ce qui est assez logique, puisque la composition à Bombe, à part quelques nuances insignifiantes, est exactement la composition à Parfait.

Il est donc tout aussi possible et naturel de faire des Parfaits, à la Vanille, au Chocolat, Pralinés, etc., que des Parfaits au Café.

PUDDINGS GLACÉS

Les compositions connues sous ce nom n'ont rien de fixe et, à proprement parler, ce ne sont pas des glaces. Ce sont plutôt des Entremets glacés dont la base est, le plus souvent, la crème anglaise collée qui sert à la préparation des Moscovites.

Les quelques formules qui suivent font cependant exception.

Pudding de Castries. — Chemiser un moule à Bombe d'une mince couche de glace à la vanille. Garnir l'intérieur du moule avec deux compositions à bombe, disposées par couches alternées et très peu épaisses.

L'une de ces compositions sera à la vanille et on sèmera sur chaque couche des dés de biscuits à la cuiller imbibés d'anisette ; l'autre composition sera à la mandarine.

Entre chaque couche de composition, semer quelques pincées de chocolat râpé ; finir d'emplier le moule avec une couche de glace à la vanille.

Fermier hermétiquement ; tenir le Pudding sanglé pendant 2 heures et, lorsqu'il est démoulé, semer dessus des pralines rouges écrasées.

— Servir à part un sirop de mandarines, glacé.

Pudding Marie-Rose. — Foncer un moule à charlotte avec des gaufrettes roulées, en les serrant bien l'une à côté de l'autre.

Au moyen de la poche, emplir le milieu des gaufrettes avec de la glace aux fraises bien ferme ; garnir ensuite le moule de composition à Bombe vanillée et pralinée.

Fermier hermétiquement le moule ; le tenir sanglé pendant 2 heures et démouler le Pudding sur serviette. Décorer le dessus avec une crème Chantilly blanche et rose.

— Servir à part une sauce au Chocolat, glacée.

Pudding Miramar. — Garnir un moule à Madeleine glacée avec des biscuits à la cuiller imbibés de chartreuse, en les alternant : de fines tranches d'ananas frais macérées au kirsch ; de quartiers de mandarines pelés à vif et épépinés. — Remplir avec une composition à Bombe, au suc de grenade, parfumée au kirsch.

Fermier le moule, le tenir sanglé pendant 2 heures et démouler le Pudding sur serviette au moment.

— Servir à part un sirop vanillé, glacé.

Pudding Seymour. — Découper une Brioche mousseline en tranches minces ; mettre ces tranches à tremper dans de la crème crue, sucrée et parfumée au kirsch.

Peler et émincer finement des pêches ; les pocher au sirop vanillé.