

et un zeste de citron ; laisser infuser à couvert pendant une heure. Passer le sirop et le régler à 18 degrés.

Glacer à la sorbetière, en tenant la composition glacée un peu ferme ; lui incorporer le quart de son volume de meringue italienne, faite dans les proportions de 2 blancs d'œufs et 100 grammes de sucre.

Juste au moment de servir, compléter avec un décilitre de rhum, ajouté par toutes petites parties.

Dresser dans des verres, en procédant comme pour les Sorbets.

NOTA. — Pour tous Sorbets et Punchs, le service se règle à raison d'un litre de composition, toute prête, pour 15 personnes.

SPOOMS

Les Spooms sont des Sorbets préparés avec sirop à 20 degrés. On ajoute à la composition de la meringue italienne en quantité double de celle du Sorbet ordinaire, car ils doivent être très légers et mousseux.

Les Spooms se font aux jus de fruits, mais le plus souvent aux vins, comme : Champagne, Samos, Muscat, Zucco, etc.

On les dresse dans des verres, comme les Sorbets.

