

2° Elle doit être tenue assez ferme pour pouvoir être travaillée au rouleau.
 3° Si elle est spécialement préparée pour *Coulibiacs*, les proportions restent les mêmes, mais on supprime le sucre.

Pâte à Beignets Viennois. — *Proportions* : 500 grammes de farine tamisée ; 200 grammes de beurre ; 6 œufs ; 20 grammes de levure ; 15 grammes de sel ; 25 grammes de sucre ; un décilitre de lait.

Procéder en tous points comme pour la Pâte à brioche ordinaire.

Pâte à Savarin. — *Proportions* : 500 grammes de farine ; 375 grammes de beurre ; 8 œufs ; 20 grammes de levure ; 15 grammes de sel ; 25 grammes de sucre ; un décilitre de lait tiède.

Procédé : Tamiser la farine dans une sébile en bois ; faire un trou au milieu ; y mettre la levure, et délayer celle-ci avec le lait. Ajouter les œufs ; détremper et travailler la pâte à la main pendant quelques minutes ; détacher et rejeter dans la masse les parties de pâte attachées après les parois de l'ustensile ; puis, disposer sur la surface le beurre, manié, bien ramolli et divisé en petites parties.

Couvrir et tenir dans un endroit assez chaud, pour que, par la fermentation, la pâte double de volume.

Ajouter alors le sel, pétrir la pâte à la main pour y incorporer le beurre et la fouetter vigoureusement jusqu'à ce qu'elle ait assez de corps pour pouvoir être soulevée d'une seule masse.

Lorsqu'elle est à ce point, mettre le sucre et la travailler encore un instant pour le mélange de celui-ci.

Nota. — 1° Le sucre ne se met qu'à la fin, parce qu'il rompt le corps de la pâte, ce qui la rend plus longue à travailler.

2° Soit pour les savarins qui doivent être siropés, soit pour ceux qui sont destinés à être conservés secs pour Croûtes aux fruits, les moules ne doivent être garnis de pâte qu'au tiers de la hauteur des parois ; les deux autres tiers sont comblés par la pâte qui se développe sous l'action du ferment.

Pâte à Baba. — *Proportions* : 500 grammes de farine ; 300 grammes de beurre ; 7 œufs ; 20 grammes de levure ; 15 grammes de sel ; 20 grammes de sucre ; un décilitre de lait tiède ; 100 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne, moitié de chacun.

Procédé : Le travail est le même que celui de la pâte à Savarin ; on ajoute les raisins à la fin, en même temps que le sucre. De même que pour les Savarins, les moules ne doivent être garnis de pâte qu'au tiers de leur hauteur.

Pâte à Mazarine. — Prendre la quantité nécessaire de pâte à brioche ordinaire et lui incorporer, petit à petit, la même quantité de Pâte à baba.

— Mouler en moules à génoise unis.

Pâte à Chou ordinaire. — *Proportions* : Un litre d'eau ; 375 grammes de beurre ; 15 grammes de sel ; 25 grammes de sucre ; 500 grammes de farine tamisée ; 16 œufs moyens ; une cuillerée d'eau de fleur d'oranger.

Procédé : Mettre eau, sel, sucre et beurre dans une casserole et faire prendre l'ébullition.

Retirer du feu ; ajouter la farine ; mélanger celle-ci et dessécher à feu vif jusqu'à ce que la pâte ne s'attache plus à la cuiller et suinte légèrement. Ajouter alors, et complètement hors du feu, les œufs deux par deux, en ayant soin de bien les incorporer à la pâte avant d'en mettre de nouveaux. Quand tous les œufs ont été absorbés par la pâte, compléter celle-ci avec le parfum.