

suit au filet, soit avec du sucre cuit au cassé. On peut s'aider, pour cela, d'un Moule à Charlotte que l'on pose sur le fond en pâte sèche et que l'on enlève quand les gaufrettes sont collées.

Garnir de crème fouettée, sucrée et vanillée, en la montant en pyramide; pointiller la surface au cornet, avec de la même crème légèrement teintée en rose.

Baquet et Panier Chantilly. — Le Baquet se fait avec des biscuits à la cuiller, bien parés, collés sur un fond en pâte sèche avec du sucre cuit au cassé. Au milieu du Baquet, et de chaque côté, placer un biscuit plus haut que les autres, troué en haut avec un petit emporte-pièce rond; entourer le Baquet de petits cordons faits en pâte d'amande au chocolat, pour imiter les cerceaux.

Le Panier se fait de même, mais avec des biscuits ayant tous la même hauteur et sans l'entourer de cerceaux imités. Avec du sucre cuit au cassé, on fixe sur le fond une anse en sucre tors garnie de fleurs en sucre.

Baquet et Panier se garnissent de la même crème que la Charlotte Chantilly et se finissent de même, avec un pointillé de crème rose.

Charlotte Colinette. — Garnir de papier mince le fond et les parois d'un moule à Charlotte; le fonder avec de toutes petites meringues bien sèches et le remplir de crème Chantilly à la vanille additionnée de violettes pralinées.

La Charlotte étant démoulée, décorer le fonds avec de belles violettes pralinées, collées au sucre caramel.

Cet entremets se sert froid, mais non glacé.

Charlotte Montreuil. — Foncer le fond et les parois du moule avec des biscuits à la cuiller. Le garnir d'une composition de Moscovite, comportant : 4 décilitres de purée de pêches par litre de crème anglaise et la crème fouettée dans les proportions ordinaires.

Ajouter des pêches très fondantes, émincées et sucrées, en mettant la composition dans le moule.

Charlotte Normande. — Foncer un moule à Charlotte avec des meringues couchées en forme de biscuits à la cuiller. — Remplir le vide de marmelade de pommes à Charlotte très réduite. — Démouler; masquer complètement la Charlotte de crème Chantilly et décorer avec même crème.

Charlotte Opéra. — Foncer le moule en « Sugar wafers Palmer's »; le garnir d'une composition de Moscovite à la Vanille, additionnée du quart de son volume de purée de marrons glacés, très fine, et d'un salpicon de fruits confits macérés au marasquin.

Charlotte Plombière. — Foncer la Charlotte avec des biscuits à la cuiller ou avec des gaufrettes.

Au moment de servir, la garnir d'une glace Plombière et démouler sur serviette.

Charlotte Renaissance. — Masquer le fond du moule d'un rond de papier blanc; garnir les parois avec des rectangles en génoise, glacés blancs et roses : le côté glacé touchant le moule.

Remplir le moule ainsi foncé avec une composition de Moscovite à la Vanille, additionnée de : abricots et pêches crus pelés et émincés; ananas