



RECETTES



J David

# BORWICK'S BAKING POWDER ( Poudre Borwick )

AGENT GÉNÉRAL POUR LA BELGIQUE, LE GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG,  
LE CONGO BELGE.

CIE BOVRIL 123, CHAUSSÉE DE MONS, BRUXELLES  
TÉL. 21.19.04 R. C. BRUXELLES 3816



Janvier 1949.

Mesdames, Mesdemoiselles,

Le succès de notre livre de recettes a fortement dépassé nos espérances; par conséquent, nous n'avons pu satisfaire toutes les clientes qui nous en demandaient.

Pour cette nouvelle édition, nous nous sommes basés sur les réflexions que beaucoup de nos fidèles clientes nous ont faites. Plusieurs de nos recettes précédentes sont incorporées dans le nouveau livre afin que nos nouvelles lectrices puissent en profiter; pour celles qui connaissent déjà l'excellence de nos produits, nous présentons une bonne proportion de nouvelles recettes.

Nous espérons que les recettes variées et choisies que nous vous présentons vous plairont. Si toutefois, pour l'un ou l'autre motif vous ne réussissez pas, venez nous voir, téléphonez ou écrivez-nous; nous sommes à votre entière disposition pour vous donner les indications nécessaires.

G. Borwick et Fils.

123. chaussée de Mons.

Bruxelles.

# TABLE DES MATIÈRES

Recette No.		Recette No.	
1	Rouleau Suisse ... ..	7	51 Plum Pouding ... ..
2	Petits Gâteaux à la Roue ... ..	8	52 Biscuit de Savoie ... ..
3	Rouleaux Satinettes ... ..	8	53 Macarons ... ..
4	Bûches au Chocolat ... ..	8	54 Biscuits Sablés ... ..
5	Tranches de Chocolat aux Amandes ... ..	9	55 Biscuit Fourré ... ..
6	Rouleau au Massepain ... ..	9	56 Biscuits Ratafies ... ..
7	Quatre-Quarts ... ..	9	57 Gaufres ... ..
8	Gâteau au Miel ... ..	9	58 Cake au Riz et aux Amandes ... ..
9	Gâteau Hollandais ... ..	10	59 Crêpes Borwick ... ..
10	Gâteau au Moka ... ..	10	60 Crêpes de Norfolk ... ..
11	Couques au Moka ... ..	10	61 Pâte à Beignets ... ..
12	Gâteau de Madère ... ..	11	62 Beignets au Poisson ... ..
13	Gâteau au Riz ... ..	11	63 Beignets D'Ananas ... ..
14	Couque des Prairies ... ..	11	64 Rouleau Suisse aux Amandes ... ..
15	Madeleines ... ..	12	65 Cake de Noël ... ..
16	Madeleines Fines ... ..	12	66 Beignets Soufflés ... ..
17	Mousseline aux Noisettes ... ..	13	67 Soufflé au Citron ... ..
18	Gâteau Mousseline ... ..	13	68 Pailles au Fromage ... ..
19	Gâteau au Chocolat ... ..	13	69 Petits Pains de Saucisses ... ..
20	Éclairs au Chocolat ... ..	14	70 Biscuits au Fromage ... ..
21	Scones ... ..	15	71 Petits Pains au Poisson ... ..
22	Gâteau à la Fermière ... ..	15	72 Tartelettes au Poisson ... ..
23	Gâteau de Toussaint à la Crème ... ..	15	73 Croquettes aux Crevettes ... ..
24	Gâteau aux Noix ... ..	16	74 Omelette Cèlibataire ... ..
25	Pâte Brisée ... ..	16	75 Rissoles à la Viande ... ..
26	Pâte Feuilletée ... ..	16	76 Pâté de Viande No 1 ... ..
27	Pâte à Choux ... ..	17	77 Pâté de Viande No 2 ... ..
28	Bouchées et Vol-au-Vent ... ..	18	78 Pâté de Viande No 3 ... ..
29	Tartelettes aux Fruits ... ..	18	79 Pâté Gallois ... ..
30	Biscuits aux Amandes ... ..	19	80 Tarte au Porc (La Croûte) ... ..
31	Gâteau aux Cerises ... ..	19	81 Crème aux Noix ... ..
32	Petits Cakes aux Cerises ... ..	19	82 Crème aux Ananas ... ..
33	Pain d'Épices de Famille ... ..	20	83 Crème Chocolat au Beurre ... ..
34	Cramique ... ..	21	84 Crème au Beurre ... ..
35	Le Pain de St. Nicolas ... ..	21	85 Glaçage à L'Orange ... ..
36	Biscuit "Shortbread" ... ..	21	86 Glaçage au Chocolat ... ..
37	Chaussons aux Pommes ... ..	22	87 Glaçage à L'Eau ... ..
38	Rombosses ... ..	22	88 Décoration aux Meringues ... ..
39	Crème à la Gelée Veloutée ... ..	23	89 Massepain ... ..
40	Rouleau à la Gelée ... ..	23	90 Garniture des Crêpes de Norfolk ... ..
41	Crème à la Valoise ... ..	24	91 Mincemeat ... ..
42	Enveloppes aux Pruneaux ... ..	24	92 Crème Custard Borwick ... ..
43	Dunder Cake ... ..	25	93 Caramel ... ..
44	Crème aux Groseilles Vertes ... ..	26	94 Meringues ... ..
45	Pêches Porc Epic ... ..	26	95 Meringues de Pâques ... ..
46	Riz au Hérissou ... ..	26	96 Glace à la Vanille ... ..
47	Dessert Suisse ... ..	27	97 Glace au Chocolat ... ..
48	Dessert Tango ... ..	28	98 Glace au Moka ... ..
49	Charlotte au Pain ... ..	28	99 Glace aux Marrons ... ..
50	Original Pouding ... ..	29	100 Bombe Montmorency ... ..

## *POUR VOS AMIS*

Si vous avez des amis qui voudraient posséder un exemplaire de ce volume, nous nous empresserons de leur en envoyer un à titre gracieux.

Inscrivez lisiblement leurs nom et adresse sur la carte ci-jointe; détachez-la et renvoyez-la nous, affranchie à Frs. 0.90.

Cie BOVRIL

123, CHAUSSEE DE MONS,  
BRUXELLES.

Tél. 21.19.04.

### **BORWICK'S BAKING POWDER**

Poudre remplaçant la levure dans la pâtisserie, cakes, etc.  
Réputée dans le monde entier.

La **POUDRE BORWICK** (Baking Powder) est en vente chez tous les bons épiciers aux prix suivants :

Petits paquets ..... Frs. 2.70

### **BORWICK'S CUSTARD POWDER**

La perfection des crèmes. Plats délicieux au Custard et aux Fruits.

Prix par boîte de 340 gr. .... Frs. 20.00.



### MESURES SOLIDES

2½ tasses sucre râpé.....	= 500 grms.
3½ tasses sucre en poudre.....	= 500 grms.
2⅔ tasses cassonade.....	= 500 grms.
2½ tasses graisse.....	= 500 grms.
1 tasse raisins.....	= 170 grms.
1 tasse noix hachées.....	= 84 grms.
4 tasses farine.....	= 500 grms.
1 tasse mie de pain.....	= 56 grms.

## Notes sur la poudre Borwick (BAKING POWDER)

Avec l'aide de la POUDRE BORWICK, toute ménagère peut faire à la maison et sans connaissances spéciales une infinité de plats délicieux.

Pâtes, Croûtes, Gâteaux, Tartes, Brioches, Poudings, etc.

La POUDRE BORWICK employée pour la préparation de ces mets savoureux leur donne une délicatesse et une légèreté incomparables qu'on ne peut obtenir avec rien de similaire. Elle est aussi indispensable aux plus experts chefs de cuisine, ou cordons bleus, qu'à la plus modeste ménagère.

Se servir de la POUDRE BORWICK a également pour résultat d'économiser beurre et œufs, tout en rendant la pâtisserie plus digestive et plus succulente.

La POUDRE BORWICK est composée d'ingrédients purs de première qualité. Aucun phosphate ni produit similaire d'aucune sorte n'entre dans sa fabrication.

On peut également faire sans difficulté du pain excellent grâce à la POUDRE BORWICK qui conserve à la farine ses propriétés essentielles, empêche toute fermentation dans l'estomac, ce qui est le cas pour le pain frais avec du levain.

Certaines qualités de farine absorbent plus de liquide que d'autres. C'est pourquoi si les gâteaux ou le pain, paraissent un peu secs, il est avantageux d'ajouter une petite quantité de lait au moment d'achever de battre la pâte et il ne faut pas oublier que tous les gâteaux où il entre de la POUDRE BORWICK doivent être mis au four aussitôt que possible et qu'ils doivent être battus vivement pendant 3 minutes immédiatement avant d'être mis au four. Le pain doit être un peu humide et mis dans un four très chaud, quitte à diminuer la chaleur vers la fin de la cuisson.

Beaucoup de personnes ne réussissent pas les gâteaux en employant des fours trop chauds. Les gâteaux lèvent mal, ce qui n'arriverait pas si la cuisson se faisait d'une façon plus graduelle, surtout si l'on emploie des cuisinières à gaz.



### NOTES SUR LA CUISSON

Pour cuire les grands gâteaux, mettez-les à la partie inférieure du four, afin que la chaleur tempérée les aide à lever de toute leur hauteur, avant de commencer à brunir. Divisez en trois la durée de cuisson. Pendant la première, le four ne devra être qu'à une chaleur modérée. Quand le gâteau aura monté, augmentez la chaleur pour lui faire la croûte et brunir le dessus. Pendant la troisième période, diminuez la chaleur jusqu'à ce que le gâteau soit parfaitement cuit au milieu.

Pour vous assurer si le gâteau est cuit ou non, introduisez-y une aiguille à tricoter. Si elle en sort propre, c'est que le gâteau est prêt à être retiré du four. Si elle colle, laissez-le cuire encore quelques minutes. Quand il est cuit, le gâteau devra rétrécir légèrement sur les côtés du moule.

Il ne faut jamais toucher aux gâteaux qui sont au four, tant qu'ils n'auront pas atteint toute leur hauteur.

Si les gâteaux brunissent trop vite, diminuez la chaleur et recouvrez-les d'une feuille de papier graissé.

Posez toujours les gâteaux aux fruits—après avoir graissé les moules et les avoir garnis de trois couches de papier beurré—dans une platine, entourés de sel de cuisine.

Ne mettez jamais plus d'une espèce de gâteaux au four en même temps.

Enlevez le papier d'un gâteau pendant qu'il est chaud. S'il y reste jusqu'à ce qu'il soit refroidi, il est difficile de le retirer sans briser le gâteau.

Laissez reposer les petits gâteaux pendant une demi-minute, pour leur permettre de rétrécir, puis ils sortiront proprement.

Laissez refroidir tous les gâteaux, la pâtisserie et les cônes sur une étagère à gâteaux, à l'abri des courants d'air.



### TABLEAU DU TEMPS DE CUISSON

		<i>Four</i>
Petits gâteaux.....	de 15 à 25 minutes.....	Vif
Gâteaux de Savoie.....	de 45 à 60 minutes.....	Assez vif
Grands gâteaux aux fruits.....	de 2 à 4 heures.....	Modéré
Gâteaux étagés.....	de 20 à 30 minutes.....	Assez vif
Biscuits.....	de 5 à 12 minutes.....	Vif
Cônes.....	de 15 à 30 minutes.....	Assez vif
Pâtisseries.....	de 35 à 40 minutes.....	Vif



### AVIS IMPORTANTS

- (1<sup>o</sup>) La **POUDRE BORWICK** doit toujours être conservée dans un endroit sec.
- (2<sup>o</sup>) Tamisez toujours la farine après l'avoir mélangée à la **POUDRE BORWICK**, d'après les proportions requises.
- (3<sup>o</sup>) Mettez toujours la pâte au four immédiatement après sa préparation.
- (4<sup>o</sup>) En général, deux cuillers à café de **POUDRE BORWICK** suffisent pour une livre de farine.

## RECETTES

Lorsque vous possédez une recette qui réussit toujours à la perfection en un rien de temps, il est pratique et avantageux de présenter cette même recette sous différentes formes.

La recette suivante peut être prise comme base : nous vous suggérons plusieurs modes de décoration.



ROULEAU SUISSE

### RECETTE N° 1

#### ROULEAU SUISSE

- 3 œufs.
- 120 grms. sucre râpé.
- 120 grms. farine.
- 2 cuillers à café BORWICK'S  
BAKING POWDER.
- 3 ou 4 cuillers à soupe de confiture.

Mettez deux épaisseurs de papier graissé au fond d'un moule d'environ 36cm x 26cm et 4cm de hauteur. Ayez soin que le papier

prenne bien la forme du moule ; il doit dépasser les bords d'un cm environ.

D'autre part, cassez les œufs ; ajoutez le sucre et battez le tout jusqu'à ce que la pâte devienne crémeuse et épaisse.

Incorporez lentement la farine à laquelle a été mélangée la Poudre BORWICK, puis ajoutez un peu de lait ou de crème, s'il y a lieu.

Versez la pâte dans le moule, étendez-la régulièrement avec un couteau et mettez le moule dans un four chaud. Huit à dix minutes suffisent pour la cuisson.



Le Rouleau doit avoir en ce moment l'aspect léger et être d'un jaune doré. Evitez une trop longue cuisson qui vous empêcherait de rouler la pâte.

L'opération terminée, enlevez le moule et retournez le Rouleau sur un papier saupoudré de sucre.

D'un geste rapide et léger, enlevez le papier graissé. Découpez les bords extérieurs qui sont parfois trop croquants. Étendez la confiture, que vous aurez préalablement chauffée, roulez et laissez refroidir.



#### RECETTE N° 2

### PETITS GÂTEAUX À LA ROUE

Faites un Rouleau Suisse (voir recette N° 1). Découpez-le en rondelles d'environ 2cm. Mettez les rondelles sur une claie d'osier au-dessus d'une assiette.

Préparez un glaçage à l'eau (voir recette N° 87). Mettez-en une cuiller sur chaque rondelle, étendez-le bien. (Evitez le gaspillage en utilisant le glacé qui tombe dans l'assiette). Lorsque les rondelles sont recouvertes, colorez le restant du glacé en y ajoutant quelques gouttes de colorant rose et, au moyen d'une poche à douille, faites un dessin représentant une roue.



#### RECETTE N° 3

### ROULEAUX SATINETTES

Faites une pâte comme pour un Rouleau Suisse (voir recette N° 1) mais, avant de rouler (après cuis-

son) coupez le gâteau en deux dans le sens de la longueur, puis chaque moitié en 8 dans le sens contraire.

Étendez de la confiture sur chaque portion et roulez. Ces opérations doivent se faire rapidement.

Recouvrez les petits rouleaux d'un glaçage à l'eau (voir recette N° 87) auquel vous aurez ajouté quelques gouttes d'essence d'amandes et deux ou trois gouttes de colorant rose.

Pour la façon d'opérer, consultez la recette N° 2 'Petits Gâteaux à la Roue.' Décorez en laissant tomber sur chaque rouleau des pointes de chocolat fondu.



#### RECETTE N° 4

### BÛCHES AU CHOCOLAT

Faites un Rouleau Suisse (voir recette N° 1) en y ajoutant, tamisées avec la farine et la Poudre BORWICK, 2 cuillers à soupe de cacao ou de chocolat en poudre, et une cuiller à soupe d'eau froide. La confiture est remplacée par une crème au beurre (voir recette N° 84).

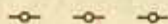
Cinq à six minutes de cuisson suffisent. Contrairement à ce que vous faisiez précédemment ne roulez pas le gâteau avant qu'il ne soit refroidi (pour éviter que la crème se liquéfie) mais renversez-le sur un linge qui a été passé à l'eau très chaude. Coupez en deux dans le sens de la longueur, puis dans le sens contraire comme il est expliqué dans la recette N° 3 'Rouleaux Satinettes.' Roulez et saupoudrez de sucre râpé.

RECETTE N° 5

### TRANCHES DE CHOCOLAT AUX AMANDES

Faites un Rouleau Suisse au Chocolat (voir recette N° 1) ; découpez-le en tranches. Au moyen d'un emporte-pièce dentelé préparez des rondelles de massepain vert pâle (voir recette N° 89) et faites-les adhérer aux rondelles de chocolat au moyen d'un peu de gelée ou de la confiture.

Placez au milieu de chaque rondelle quelques grains de mimosas confits.



RECETTE N° 6

### ROULEAU AU MASSEPAIN

Faites un Rouleau Suisse (voir recette N° 1) et recouvrez-le de massepain vert (voir recette N° 89). Décorez avec des noix grillées ou des amandes.



RECETTE N° 7

### QUATRE-QUARTS

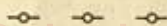
- 2 œufs.
- 125 grms. beurre.
- 125 grms. sucre en poudre.
- 125 grms. farine.
- 1 cuiller à café BORWICK'S

BAKING POWDER.

- 1 pincée sel.

Faites une crème avec le beurre et le sucre, puis ajoutez les œufs, la farine, la Poudre BORWICK et le sel. Incorporez les ingrédients intimement. Versez cette pâte dans un moule beurré et portez au four

pendant 35 minutes. Explorez avec une aiguille à tricoter chauffée l'état de cuisson du gâteau. Démoulez. Laissez refroidir sur une claie d'osier.



RECETTE N° 8

### GÂTEAU AU MIEL

- $\frac{3}{4}$  tasse cassonade.
- $\frac{1}{4}$  tasse miel.
- 2 cuillers à soupe beurre.
- 2 cuillers à café de sel.
- $\frac{1}{2}$  tasse dattes.
- 4 cuillers à café BORWICK'S
- BAKING POWDER.
- 1 tasse farine de froment.
- $\frac{1}{2}$  tasse de noix pulvérisées.
- 1 tasse lait.
- 1 cuiller à soupe jus de citron.
- 1 œuf.
- 2 tasses farine ordinaire.
- $\frac{1}{2}$  cuiller à soupe bicarbonate de soude.

Tamisez ensemble la farine ordinaire, le sel, la Poudre BORWICK, le bicarbonate de soude ; — le miel, la cassonade et le beurre ; — battez l'œuf puis ajoutez-le au miel, etc. ainsi que le jus de citron. Mélangez les fruits, les noix et la farine de froment et ajoutez-les, alternativement avec le lait, au miel, etc. Versez dans un moule graissé et cuisez dans un four assez chaud pendant 45 minutes environ.

Pour faire des rondelles de différentes grandeurs prenez des assiettes de la grandeur voulue.

Si vous constatez que vos gâteaux sont souvent trop secs, mettez un bol d'eau au fond du four pendant la cuisson.

RECETTE N° 9

**GÂTEAU HOLLANDAIS**

- 4 tasses de farine.  
 1 tasse de sirop d'or (*Golden Syrup*).  
 6 cuillers à soupe de cassonade.  
 1 cuiller à café cannelle.  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à café noix de muscade.  
 3 cuillers à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
 1 cuiller à café gingembre en poudre.  
 $\frac{1}{4}$  litre lait.

Mélangez les ingrédients secs dans un bol. Ajoutez le sirop d'or au lait puis versez ce mélange sur les ingrédients secs. Mélangez le tout. Maniez légèrement. Versez dans un moule graissé et faites cuire dans un four modéré, plutôt chaud pendant une heure et demi environ. Laissez refroidir puis coupez en tranches.



RECETTE N° 10

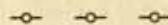
**GÂTEAU AU MOKA**

- 2 œufs.  
 50 grms. farine.  
 50 grms. sucre.  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
 75 grms. beurre.  
 Essence de moka.  
 125 grms. sucre à glacer.

Battez les jaunes et les blancs d'œufs séparément. Ajoutez le sucre aux jaunes. Battez jusqu'à l'état crémeux. Tamisez ensemble la farine et la Poudre BORWICK. Fouettez les blancs d'œufs en neige assez épaisse. Incorporez la farine et les blancs d'œufs dans les jaunes et le sucre. Mélangez légèrement

et vivement. Beurrez un moule à gâteau et versez-y le mélange. Faites cuire à feu modéré pendant 15 minutes environ. Retirez et laissez refroidir.

Mettez le beurre et le sucre à glacer dans une écuelle et réduisez-les en crème molle. Ajoutez un peu d'essence de moka, quelques gouttes à la fois, jusqu'à ce que le glacis ait obtenu la couleur et la consistance requises. Couvrez le gâteau avec le glacis et décorez avec des amandes.



RECETTE N° 11

**COUQUES AU MOKA**

- 250 grms. farine.  
 60 grms. beurre.  
 1 œuf.  
 1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
 60 grms. sucre.  
 1 cuiller à dessert essence de moka.  
 Du lait.

Tamisez la farine et la Poudre BORWICK et incorporez le beurre. Ajoutez le sucre, l'œuf et l'essence de moka. Ajoutez suffisamment de lait pour faire une pâte épaisse. Faites des boulettes, placez-les sur une platine enfarinée, après les avoir badigeonnées d'un jaune d'œuf bien battu auquel vous aurez ajouté quelques gouttes d'essence de moka. Saupoudrez de sucre et faites cuire dans un four chaud.

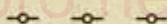
Pour juger si un gâteau est cuit à point enfoncez-y une aiguille à tricoter chauffée : si elle sort sèche le gâteau est cuit ; si l'aiguille est humide, la cuisson n'est pas terminée.

## RECETTE N° 12

## GÂTEAU DE MADERE

- 90 grms. beurre.  
 90 grms. sucre.  
 3 œufs.  
 150 grms. farine.  
 1 cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 1 tranche citron.

Battez le beurre et le sucre en consistance de crème puis ajoutez les œufs séparément. Tamisez dans ce mélange la farine et la Poudre BORWICK. Versez cette pâte dans un moule à gâteau graissé et garni de papier beurré. Placez dessus la tranche de citron et laissez cuire environ 40 minutes.



## RECETTE N° 13

## GÂTEAUX AU RIZ

- 90 grms. semoule de riz.  
 90 grms. sucre en poudre.  
 90 grms. beurre ou saindoux.  
 1 œuf.  
 Environ 1 décilitre de lait.  
 90 grms. farine.  
 ½ cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.

Prenez une cuiller à café de semoule et une de sucre et mélangez bien. Graissez de petits moules et enduisez-les du mélange. Battez le beurre et le sucre jusqu'à consistance de crème, ajoutez l'œuf et battez bien; ensuite ajoutez la semoule, la farine avec quelque peu d'épices, et le lait. Tamisez la Poudre BORWICK, ajoutez-la au mélange. Quand la pâte forme un tout homogène, remplissez d'une cuiller à café chacun des moules préparés. Cuisez à feu modéré pendant environ 15 minutes.

## RECETTE N° 14

COUQUE DES  
PRAIRIES

- 2 œufs.  
 1 tasse sucre.  
 1 tasse farine.  
 2 cuillers à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 ¾ d'une tasse de lait.  
 2 cuillers à dessert cannelle en  
 poudre.

Battez ensemble les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème. Incorporez le lait et la farine à laquelle vous aurez ajouté la cannelle et la Poudre BORWICK. Versez dans un moule uni beurré, étroit et assez profond, et faites cuire jusqu'à ce qu'une aiguille à tricoter chauffée vous indique que la couque est cuite, c'est à dire, environ 35 minutes.

Recouvrez d'un glaçage aux meringues (voir recette N° 88), coupez en tranches, servez chaud.

Pour faire des couques en forme de croissants, coupez des rondelles avec un emporte-pièce, et avec le même appareil coupez chaque rondelle en deux, ce qui vous donnera une couque en forme de croissant, une autre de forme ovale.

Dans plusieurs recettes nous indiquons les quantités en 'tasses'; lorsqu'on a l'habitude de cuire des gâteaux, etc., il est beaucoup plus rapide d'avoir à sa disposition une tasse dont on connaît la contenance plutôt que de peser chaque ingrédient, (voir 'Mesures Solides').



MADELEINES.

## RECETTE N° 15

**MADELEINES**

- 2 œufs.
- 150 grms. farine.
- 120 grms. sucre en poudre.
- 80 grms. beurre.
- 1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.
- 1 cuiller à café d'eau de fleur d'oranger.
- 1 pincée sel.

Cassez les œufs et amalgamez les jaunes avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème jaunâtre. Mélangez avec la farine, le sel, l'eau de fleur d'oranger. Incorporez le beurre fondu. Ajoutez la Poudre BORWICK ; mélangez intimement et ajoutez les blancs battus en neige. Beurrez des moules à madeleines, remplissez-les à moitié avec cette pâte semi-liquide. Portez dans un

four pas trop chaud. En 20 minutes vos madeleines seront levées et cuites à point. Démoulez, posez sur une claie d'osier. Laissez refroidir.



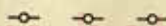
## RECETTE N° 16

**MADELEINES FINES**

- 250 grms. farine.
- 1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.
- 200 grms. beurre.
- 6 œufs.

Mélangez à sec la farine et la Poudre BORWICK et tamisez. D'autre part, faites ramollir le beurre. Mettez dans une terrine le sucre et les œufs et battez jusqu'à ce que vous obteniez une mousse ferme. Mélangez à cette mousse la

farine préparée d'avance et ajoutez-y le beurre en crème molle. Aromatisez selon goût. Beurrez et farinez des moules à madeleines que vous remplirez à moitié de la pâte préparée. Faites cuire immédiatement à four doux environ 30 minutes.

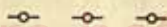


RECETTE N° 17

### MOUSSELINE AUX NOISETTES

125 grms. sucre en poudre.  
40 grms. noisettes grillées et pulvérisées.  
35 grms. fécule.  
50 grms. farine.  
1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
3 œufs.

Mélangez bien tous ces ingrédients et ajoutez les blancs d'œufs battus en neige. Versez dans un moule graissé, mettez au four pas trop chaud, laissez cuire environ 30 minutes. Vous pouvez—si vous le désirez—saupoudrer la pâte de noisettes avant de l'introduire dans le four.



RECETTE N° 18

### GÂTEAU MOUSSELINE

250 grms. farine.  
250 grms. sucre.  
2 œufs (battre les blancs en neige).  
100 grms. beurre ou margarine.  
½ tasse Crème CUSTARD BORWICK.  
1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.

Mélangez la farine, le sucre, le beurre, la Poudre BORWICK et les œufs ensemble. Partagez votre pâte en deux. Mettez-la dans deux moules d'une contenance d'un demi-kilo chacun. Ayez un four chaud, pas vif, et vous obtiendrez deux jolis gâteaux que vous garnissez d'une Crème CUSTARD BORWICK à laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes d'essence de rhum ou de moka.



RECETTE N° 19

### GÂTEAU AU CHOCOLAT

200 grms. farine.  
1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
60 grms. crème de riz.  
60 grms. beurre.  
60 grms. sucre.  
1 œuf.  
Un peu de lait.  
2 cuillers à dessert soit de poudre de chocolat, soit de cacao.

Tamisez ensemble la farine, la Poudre BORWICK et le chocolat ou le cacao. Mélangez le beurre et ajoutez ensuite le sucre. Délayez le jaune d'œuf dans le lait, et finalement mélangez très doucement le blanc d'œuf fouetté. Mettez rapidement à feu vif dans un moule à gâteau bien graissé et garni de papier beurré; laissez cuire de 20 à 30 minutes.

Garnissez d'une glaçage à l'eau au chocolat (voir recette N° 86) et garnissez avec des violettes confites.



ÉCLAIRS AU CHOCOLAT.

RECETTE N° 20

## ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

Préparez une pâte à choux (voir recette N° 27). Disposez avec une cuiller, sur une tôle beurrée, des morceaux de la longueur et de la largeur d'un gros doigt. Espacez-les car ils gonflent à la cuisson. Mettez cuire à four doux environ 25 minutes.

Pendant ce temps préparez une Crème CUSTARD BORWICK (voir recette N° 92). Lorsque les éclairs sont froids et que la crème est encore tiède, faites une entaille d'un côté du gâteau et, à l'aide d'un cornet de papier ou d'une poche à douille, faites pénétrer la Crème BORWICK dans les éclairs. Il ne vous reste plus qu'à les couvrir

d'un enduit de chocolat, dont voici la recette :

Faites ramollir du chocolat dans une petite casserole en ajoutant une cuillerée à café d'eau et deux cuillerées à café de miel par grosse tablette. Laissez bouillir. Retirez du feu. Quand le chocolat s'épaissit, prenez-en avec une cuiller à café et, au moyen d'un couteau, étendez ce fondant sur la surface du gâteau. Laissez refroidir et servez.

Souvent la quantité de farine varie suivant la consistance du beurre : lorsque le beurre est mou il faudra employer plus de farine que lorsque le beurre est dur. L'habitude seule peut vous indiquer exactement la quantité à employer.

## RECETTE N° 21

## SCONES

- 250 grms. farine.  
 30 grms. beurre ou margarine.  
 1 pincée de sel.  
 4 cuillers à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 30 grms. sucre.  
 30 grms. raisins ou corinthes.  
 1 œuf.  
 $\frac{1}{2}$  tasse de lait ou lait battu.

Tamisez ensemble la Poudre BORWICK, le sel et la farine; incorporez-y le beurre en travaillant légèrement; ajoutez le sucre et les raisins, puis l'œuf battu et le lait, pour obtenir une pâte molle et légère. Roulez la pâte à 2cm d'épaisseur, la découper en rondelles à l'aide d'un verre, et broser les scones avec un peu d'œuf battu gardé à cette intention. Placez sur une platine beurrée et cuire à four chaud de 10 à 15 minutes.

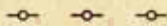


## RECETTE N° 22

GÂTEAU À LA  
FERMIÈRE

- 60 grms. beurre.  
 75 grms. écorce d'orange  
 confite.  
 2 œufs.  
 60 grms. raisins de sultane.  
 2 tasses farine.  
 2 $\frac{1}{2}$  cuillers à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à café noix de muscade  
 râpée.  
 1 $\frac{1}{4}$  tasse cassonade.  
 25 grms. cerises confites.  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à café cannelle en  
 poudre.  
 $\frac{1}{2}$  tasse lait.

Tamisez la farine avec la Poudre BORWICK, la cannelle et la noix de muscade. Ajoutez le beurre en travaillant légèrement. Mettez-y les œufs fouettés en remuant, puis ajoutez le sucre, les fruits et la cannelle—et un rien de lait, juste assez pour que le mélange soit suffisamment humecté pour le déverser dans un moule à gâteau garni de deux couches de papier beurré. Cuisez à four modéré pendant une heure. Glacez, si vous le désirez, quand le gâteau est refroidi.



## RECETTE N° 23

GÂTEAU DE  
TOUSSAINT À LA  
CRÈME

- 1 tasse farine.  
 1 tasse sucre.  
 2 œufs.  
 1 cuiller à café essence de  
 vanille.  
 1 cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 $\frac{1}{2}$  tasse lait.  
 2 cuillers beurre.

Fouettez les œufs et le sucre dans une bassine pour en faire une mousse jaunâtre. D'autre part faites chauffer le lait et le beurre au bain-marie et remuez légèrement. Ajoutez la farine tamisée aux œufs et au sucre, également une demi cuiller de pelure de citron râpée, le lait, le beurre, et finalement la Poudre BORWICK.

Versez le mélange dans deux moules à sandwiches beurrés et légèrement chauffés. Cuisez dans un four vif et quand les gâteaux sont dorés et fermes retirez les moules du four, laissez reposer pendant quelques instants.



Quand ils sont refroidis superposez-les en mettant une couche de crème entre chacun. Couvrez d'un glaçage à l'eau (voir recette N° 87) assaisonné de rhum; décorez au moyen de demi-noix, de violettes ou de grains de mimosas confits.



## RECETTE N° 24

## GÂTEAU AUX NOIX

- 280 grms. farine.  
1 pincée sel.  
113 grms. beurre.  
 $\frac{1}{2}$  litre lait.  
4 œufs.  
15 grms. BORWICK'S BAKING POWDER.  
250 grms. sucre.  
60 grms. noix hachées.  
1 cuiller à café essence de vanille.

Tamisez ensemble la farine, la Poudre BORWICK et le sel. Faites une crème avec le beurre et le sucre. Hachez les noix. Ajoutez alternativement la farine et les œufs, le lait et la crème au beurre. Ajoutez ensuite les noix et l'essence de vanille. Versez en quantités égales dans 3 moules ronds, bien graissés, d'environ 20cm de diamètre. Avec un couteau, égalisez la pâte; mettez-en moins au centre qu'aux bords. Cuisez dans un four assez chaud pendant 80 minutes. Après cuisson renversez-les sur un linge saupoudré de sucre râpé. Déposez sur une claie d'osier.

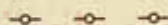
Lorsqu'ils sont froids, enduisez chaque gâteau d'une crème aux noix (voir recette N° 81) et superposez-les.

## RECETTE N° 25

## PÂTE BRISEE

- 250 grms. farine.  
125 grms. beurre ou saindoux.  
 $\frac{1}{2}$  verre d'eau.  
1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
3 pincées sel.

Dans une terrine pétrissez la farine (à laquelle vous aurez ajouté la Poudre BORWICK) et la graisse. Ajoutez petit à petit le sel et l'eau. Mélangez bien le tout du bout des doigts de façon à ne pas faire fondre le beurre à la chaleur de la main. La pâte ne doit pas coller aux doigts: elle doit avoir la consistance d'un mastic épais.



## RECETTE N° 26

## PÂTE FEUILLETÉE

*Cette pâte vous servira pour la fabrication d'une foule de choses: croûtes, vol-au-vent, bouchées à la Reine, tartes, gâteaux, etc.*

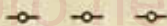
- 1 livre farine.  
10 grms. sel.  
2 jaunes d'œufs.  
1 verre d'eau.  
1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
300 grms. beurre.

Mettez dans une bassine la farine tamisée à laquelle vous aurez ajouté la Poudre BORWICK; faites un creux dans le milieu, mettez-y le sel, les jaunes d'œufs et l'eau. Pétrissez cette pâte avec le bout des doigts; rassemblez-la en boule, couvrez-la d'un linge.

Farinez légèrement la planche à pâtisserie et, au bout de 20 minutes, étendez-y la pâte une fois plus longue que large : elle doit être assez molle.

Egouttez et aplatissez le beurre d'une seule pièce, entre deux linges farinés, que vous posez sur la moitié de la pâte ; repliez la pâte sur elle-même et par les bords de manière à y renfermer le beurre. Il faut que le beurre et la pâte aient la même consistance pour qu'ils puissent s'étendre d'une manière uniforme. Abaissez cette pâte avec le rouleau, en un feuillet long et mince ; pliez-la en trois comme une serviette ; voilà ce que l'on appelle 'faire un tour.' Recommencez plusieurs fois cette opération de quart d'heure en quart d'heure, en saupoudrant légèrement de farine la pâte et la planche.

Vous pouvez alors l'employer au bout de cinq minutes et, grâce à la Poudre BORWICK, vous serez assuré d'avoir une pâte feuilletée extrêmement légère et croustillante.



RECETTE No 27

## PÂTE À CHOUX

*La pâte à choux est une pâte ultra-légère. En général, dans une cuisine de famille, elle est assez difficile à réussir, mais avec la Poudre BORWICK le succès est certain !*

250 grms. farine.

80 grms. beurre.

$\frac{1}{2}$  litre d'eau (ou moins si la pâte est trop liquide).

$\frac{1}{2}$  cuiller à café BORWICK'S

BAKING POWDER.

Quelques pincées de sel.

Faites bouillir l'eau, ajoutez le beurre et le sel. Lorsque ce mélange est fait, retirez du feu. Faites tomber en pluie la farine, en remuant tout le temps. L'opération facile au début, devient pénible. Néanmoins battez le tout ensemble. Portez alors la casserole sur le feu, remuez tout le temps la pâte jusqu'au moment où elle commence à se dessécher et à adhérer au fond de la casserole. L'opération dure environ deux minutes. Retirez le récipient du feu.

Ajoutez un œuf, puis un deuxième, battez le tout ; faites-en autant avec le troisième et le quatrième. À ce moment la pâte doit être assez épaisse pour ne pas se déformer si on en pose un petit tas sur une assiette. Elle doit être, cependant, assez liquide pour couler à travers une poche à douille ou à travers l'ouverture d'un cornet de papier qu'on presse dans la main comme un tube de couleur à l'huile. Si elle est trop épaisse il faut ajouter le cinquième œuf. La pâte est maintenant tiède. Pour terminer, ajoutez la Poudre BORWICK et battez bien le tout pour que le mélange soit homogène. La pâte à choux est prête.

Pour faire adhérer les bords d'une pâte brisée ou feuilletée, humectez-les.

Les gâteaux bien préparés et de belle présentation sont toujours des cadeaux appréciés.

Pour les pâtes brisées, feuilletées, etc., il est préférable d'employer du marbre saupoudré de farine au lieu d'une planche en bois. L'emploi de pâte fraîche est le secret de réussite de toute bonne tarte.

## RECETTE N° 28

## MANIÈRE DE PRÉPARER

BOUCHÉES ET  
VOL-AU-VENT

Roulez une pâte feuilletée (voir recette N° 26) à une épaisseur de 2cm.  $\frac{1}{2}$ , et découpez, au moyen d'un emporte-pièce, des rondelles de la grandeur voulue. Dans ces rondelles, découpez-en des plus petites au  $\frac{3}{4}$  de leur hauteur, en ayant soin de ne pas percer le fond de la bouchée. Humectez d'œuf battu et faites cuire dans un four chaud jusqu'à ce qu'elles aient atteint 3 fois leur hauteur et qu'elles aient une belle couleur jaune doré. Mettez-les ensuite sur une claie d'osier et laissez refroidir.

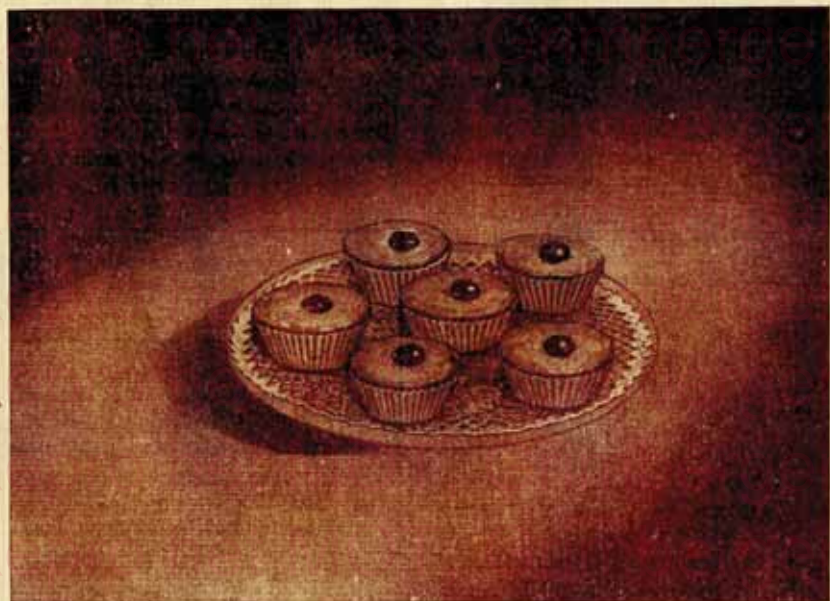
Enlevez l'intérieur en ayant soin de conserver la tranche supérieure pour servir de couvercle.

## RECETTE N° 29

TARTELETTES AUX  
FRUITS

*Les tartelettes aux fruits ont l'avantage de pouvoir être mangées avec plus d'aise que les grandes tartes que l'on doit couper. Elles se préparent de la même façon que les tartes et offrent, cependant, une plus grande variété puisqu'elles peuvent être garnies différemment.*

Préparez une pâte brisée à la Poudre BORWICK (voir recette N° 25), garnissez-en de petits moules à tartelettes. Au moyen d'une fourchette, faites des trous pour empêcher le fond de monter, mais ne percez pas les bords. Cuisez pendant une vingtaine de minutes, puis garnissez de confiture ou de fruits cuits sur lesquels vous verserez une cuillerée de gelée.



PETITS CAKES AUX CERISES.

RECETTE N° 30

**BISCUITS AUX  
AMANDES**250 grms. *pâte brisée* (voir  
recette N° 25).

1 blanc d'œuf.

90 grms. *sucre impalpable*.  
*Confiture.*30 grms. *amandes en lamelles.*30 grms. *amandes hachées.* $\frac{1}{2}$  *cuiller à café BORWICK'S*  
*BAKING POWDER.*

Roulez la pâte brisée en rectangle et à un bon cm. d'épaisseur, relevez un peu les bords. Couvrez le milieu d'une légère couche de confiture. Battez le blanc d'œuf en neige ferme; y ajouter le sucre et les amandes hachées. Couvrir la confiture de ce mélange, puis y parsemer les amandes en lamelles. Cuire à four modéré pendant 30 à 40 minutes. Découpez en larges batonnets, quand le gâteau sera refroidi.



RECETTE N° 31

**GATEAU AUX  
CERISES**125 grms. *beurre ou margarine.*125 grms. *sucre.*250 grms. *farine.* $\frac{1}{2}$  *cuiller à café BORWICK'S*  
*BAKING POWDER.*

2 œufs.

 $\frac{1}{2}$  *tasse de lait.*60 grms. *cerises confites.*

Tamisez ensemble la farine et la Poudre BORWICK. Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse; ajoutez les

œufs battus et le lait, puis la farine et les cerises. Versez la pâte dans un moule graissé et enfariné et cuire à four modéré pendant 1 heure environ.



RECETTE N° 32

**PETITS CAKES  
AUX CERISES**125 grms. *beurre ou margarine.*150 grms. *sucre.*275 grms. *farine.*

1 œuf.

2 *cuillers à café BORWICK'S*  
*BAKING POWDER.*60 grms. *cerises confites.*3 *cuillers à soupe de lait.*1 *pincée de sel.*

Travaillez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse; ajoutez l'œuf battu et le lait, puis les cerises et enfin la farine que vous aurez tamisée avec la Poudre BORWICK et le sel. Mettre une bonne cuillère à soupe de cette pâte dans de petites formes de papier parchemin et garnir chaque cake d'une  $\frac{1}{2}$  cerise confite. Cuire à four assez chaud de 15 à 20 minutes.

Lorsque le pain est rassis, que vous voulez encore l'employer comme tartines et que vous ne désirez pas faire un dessert suivant une de nos recettes, trempez-le dans de l'eau ou du lait froid et faites-le cuire ensuite dans un four tiède pendant quelques minutes.



PAIN D'ÉPICES DE FAMILLE.

RECETTE N° 33

### PAIN D'ÉPICES DE FAMILLE

- 200 grms. miel blanc.  
 50 grms. sucre en poudre.  
 300 grms. farine.  
 5 grms. BORWICK'S BAKING  
 POWDER.  
 5 grms. cannelle.  
 5 grms. anis.  
 1 grm. clous de girofle en  
 poudre.  
 10 grms. écorce de citron hachée.  
 10 grms. écorce d'orange hachée.  
 20 grms. amandes hachées.

Posez sur un feu doux, dans une assez grande casserole, le miel et le sucre en poudre. Lorsque tout est fondu, retirez du feu et ajoutez, en maniant bien la masse, tous les éléments les uns après les autres.

Battez bien cette pâte qui doit être assez épaisse. Versez-la dans un moule beurré. Ne le remplissez qu'à moitié. Portez au four doux, pour laisser à la Poudre BORWICK le temps de faire monter la pâte. Activez le feu et laissez cuire une petite demi-heure. Vous constaterez que le pain d'épices est cuit en y enfonçant une longue aiguille ou la lame d'un couteau chauffée. Elle doit ressortir tout à fait sèche. Enlevez du moule quand le pain d'épices est un peu refroidi. Ne servez que le lendemain ou, de préférence, quelques jours plus tard.

En démontant un gâteau, enlevez le papier graissé qui l'entoure avant de le placer sur une claie d'osier.

## RECETTE N° 34

## GRAMIQUE

- 1 Kg. farine.  
 120 grms. sucre râpé.  
 2 œufs.  
 1 pincée sel.  
 4 cuillers à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 175 grms. raisins de Sultane.  
 60 grms. beurre.  
 Lait—eau.

Tamisez la farine et la Poudre BORWICK dans un bol assez grand et mélangez-y le beurre avec le bout des doigts. Incorporez les œufs bien battus dans une tasse de lait tiède et mélangez le tout à la farine. La pâte doit avoir une certaine consistance ; ajoutez la quantité de lait que vous jugerez nécessaire.

Lorsque ce mélange est fait versez la pâte dans deux moules que vous aurez préparés. Mettez dans un four chaud et cuisez pendant une heure environ. Vérifiez avec une aiguille à tricoter.



## RECETTE N° 35

LE PAIN DE ST.  
NICOLAS

- 2 tasses de lait bouillant.  
 $\frac{1}{2}$  tasse de beurre.  
 1 cuiller à café de sel.  
 $\frac{1}{4}$  tasse d'eau tiède.  
 1 tasse raisins.  
 3 œufs.  
 $\frac{3}{4}$  tasse sucre.  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à café cannelle.  
 3 cuillers à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 8 tasses farine.  
 1 tasse de fruits confits hachés.  
 2 cuillers à soupe de lait froid.

Amalgamez le beurre, le sucre, le sel, et la cannelle à l'aide du lait bouillant. Laissez tiédir. Ajoutez ensuite les œufs bien battus et la moitié de la farine à laquelle vous aurez mélangé la Poudre BORWICK et les fruits. Ajoutez le restant de la farine, le lait et l'eau tiède. Avec le bout des doigts pétrissez la pâte sur une planche enfarinée, pendant 5 minutes.

Placez une certaine quantité dans deux moules graissés. Avec l'envers d'un couteau, faites des fentes à travers chaque pain, puis, au moyen d'un pinceau, humectez-les d'un mélange de lait et d'œuf et faites cuire pendant 50 minutes dans un four assez chaud.



## RECETTE N° 36

BISCUIT  
"SHORTBREAD"

- 175 grms. farine.  
 125 grms. beurre.  
 75 grms. sucre.  
 1 jaune d'œuf.  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.

Tamisez la farine et la Poudre BORWICK ; y travailler le beurre ; ajoutez le sucre, puis le jaune d'œuf et travaillez le tout ; la pâte doit être dure et sèche. Placez en platine, carrée de préférence, la pâte doit avoir un bon cm. d'épaisseur ; y faire quelques dessins à la fourchette et piquez la pâte à plusieurs endroits, de manière à ce que celle-ci ne se soulève pas. Cuire à four doux 20 à 30 minutes. Ce biscuit doit être doré, et découpé pendant qu'il est chaud.



CHAUSSONS AUX POMMES.

RECETTE N° 37

### CHAUSSONS AUX POMMES

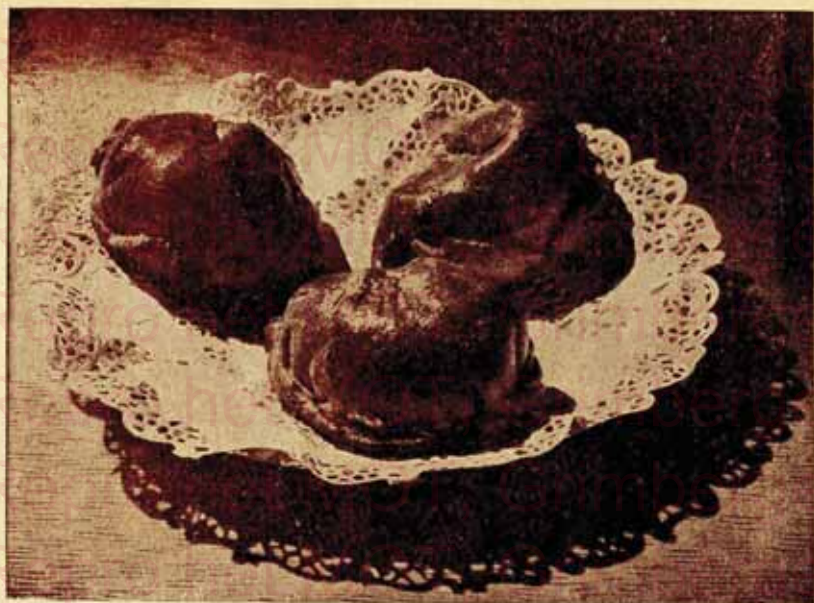
Préparez une pâte brisée (voir recette N° 25). Abaissez-la au rouleau sur une planche enfarinée, jusqu'à une épaisseur de 4mm environ. Découpez des rondelles et mouillez les bords de la pâte avec de l'eau. Au milieu de chaque rondelle de pâte, posez de la compote de pommes bien sucrée cuite avec très peu d'eau. Prenez du bout des doigts un des bords du disque de pâte et rabattez ce dernier sur le bord opposé. Vous enfermez ainsi les pommes. Avec les doigts ou les pointes d'une fourchette, fermez bien les chaussions. Dorez-les au pinceau avec un jaune d'œuf ou du lait. Portez au four pas trop chaud. Laissez cuire une petite demi-heure.

RECETTE N° 38

### ROMBOSES

Faites une pâte brisée (voir recette N° 25), étendez-la sur une planche enfarinée et découpez des rondelles d'environ 12cm. de diamètre. Epluchez les pommes et enlevez les trognons. Mettez une pomme au milieu de chaque rondelle de pâte brisée et remplissez le creux de chaque fruit avec de la cassonade et une petite cuiller à café d'eau froide.

Humectez les bords et repliez la pâte sur la pomme en prenant soin de laisser un petit trou au milieu du dessus pour laisser échapper la vapeur. Avec un pinceau, enduisez les rombosses de lait ou de jaune d'œuf battu, mettez ensuite au four jusqu'à ce que la pomme soit cuite—vous pourrez en juger lorsqu'une aiguille à tricoter pénètre aisément dans le fruit.



ROMBOSES.

RECETTE N° 39

### CRÈME À LA GELEE VELOUTÉE

2 œufs.

 $\frac{1}{2}$  litre de lait.

Essence de vanille.

Sucre à volonté.

1 cuiller à dessert poudre

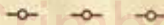
CUSTARD BORWICK.

Faites une crème avec les jaunes d'œufs, la Poudre CUSTARD BORWICK et une grande cuillerée de lait froid. Faites bouillir le restant du lait dans une casserole émaillée, ajoutez-le pendant l'ébullition complète, à la crème en tournant sans cesse.

Reversez le tout dans la casserole et faites cuire lentement pendant deux ou trois minutes en tournant toujours. Enlevez du feu, ajoutez

le sucre, la vanille et incorporez les blancs d'œufs battus en neige.

Versez dans un bol en verre. Ne servez que lorsque la gelée veloutée est complètement froide; vous pouvez avantageusement la décorer avec de la crème fouettée.



RECETTE N° 40

### ROULEAU À LA GELEE

3 œufs.

 $1\frac{1}{2}$  tasse sucre.

2 tasses farine.

2 cuillers à café BORWICK'S  
BAKING POWDER. $\frac{1}{2}$  cuiller à café sel.

Jus et épluchure d'un citron.

 $\frac{1}{2}$  tasse d'eau bouillante.

Gelée de confiture.



Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez lentement, tout en battant, une tasse de sucre. Incorporez les jaunes battus, puis la farine à laquelle vous aurez ajouté la Poudre BORWICK et le sel. Mettez-y le jus, l'épluchure de citron et l'eau chaude, et remuez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Versez dans un moule de forme allongée, garni de papier graissé. Cuisez pendant 30 minutes dans un four assez chaud. Renversez le pouding sur un linge, étendez-y la confiture et roulez.

un moule huilé, déposez-y les morceaux de gâteaux, versez dessus le restant de la crème, laissez refroidir et renversez.

*La raison pour laquelle on huile un moule est très simple : c'est pour donner un aspect poli à la crème renversée.*



#### RECETTE N° 42

*Dans notre livre de recettes précédent nous vous avons donné une recette 'Tarte aux Pruneaux' qui a eu beaucoup de succès. Ci-dessous nous vous présentons une autre recette qui a l'avantage de pouvoir être utilisée comme dessert ou comme entremets, simplement en variant la garniture.*

#### RECETTE N° 41

### CRÈME À LA VALOISE

*Des restants d'un Rouleau Suisse (voir recette N° 1).*

$\frac{1}{2}$  litre crème fraîche.

Sucre.

Jus d'un demi citron.

$\frac{1}{4}$  verre sherry.

80 grms. gélatine.

Coupez les morceaux de gâteaux en fines tranches. Mettez de la confiture sur une moitié et recouvrez de l'autre moitié. Ajoutez à la crème, le sherry et le jus de citron, puis la gélatine que vous aurez préalablement dissoute dans de l'eau chaude. Sucrez. Fouettez ce mélange et versez-en un peu dans

### ENVELOPPES AUX PRUNEAUX

12 pruneaux.

170 grms. pâte brisée (voir recette N° 25).

12 amandes douces.

Du sucre râpé.

Lavez les pruneaux, couvrez-les d'eau bouillante ; lorsque l'eau est froide, faites une incision dans chaque fruit et enlevez le noyau.

Roulez la pâte brisée et coupez en rectangles d'environ 10cm x 5cm. Si les pruneaux sont très grands coupez les rectangles proportionnellement.



ENVELOPPES AUX PRUNEAUX.

Mettez du sucre et une amande blanchie à l'intérieur de chaque pruneau. Posez un fruit sur chaque morceau de pâte et roulez-le. Le fruit doit être complètement enveloppé. Humectez le bord pour faire adhérer.

Mouillez légèrement les rouleaux et saupoudrez de sucre. Faites cuire dans un four assez viv.

*Les enveloppes aux pruneaux sont également excellentes si, au lieu de mettre du sucre et une amande à l'intérieur du fruit, vous y mettez soit un petit morceau de fromage, râpé ou non. En ce cas, humectez les rouleaux avec du lait mélangé à un jaune d'œuf au lieu d'eau et de sucre.*

RECETTE N° 43

## DUNDEE CAKE

- 150 grms. *beurre ou margarine.*  
 165 grms. *cassonade blonde.*  
 4 œufs.  
 250 grms. *farine.*  
 ½ cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 1 pincée de sel.  
 165 grms. *raisins.*  
 125 grms. *corinthes.*  
 60 grms. *fruits confits hachés.*  
 60 grms. *cerises confites.*  
 60 grms. *amandes hachées.*  
 ½ citron (Le jus et la pelure  
 hachée).  
 ½ orange (Le jus et la pelure  
 hachée).

Mélangez le beurre et le sucre en pâte lisse, ajoutez les œufs un à un et travaillez bien la pâte; ajoutez la farine tamisée avec la Poudre BORWICK et le sel, ensuite les fruits et la moitié des amandes. Mettre en platine graissée et enfarinée, garnir le dessus du cake avec l'autre partie des amandes et cuire au four doux pendant 1 $\frac{3}{4}$  à 2 heures.

RECETTE N° 45

## PÊCHES PORC EPIC

6 pêches.  
56 grms. d'amandes grillées.  
3 gouttes d'essence d'amandes.  
1 grande cuiller de noix hachées.  
 $\frac{1}{2}$  litre Crème CUSTARD BORWICK

Préparez une crème CUSTARD BORWICK. Epluchez les pêches, mettez-les dans un bol et laissez-les reposer pendant deux heures. Recouvrez ensuite les pêches avec la Crème CUSTARD BORWICK refroidie. Au moment de servir recouvrez de crème fouettée à laquelle vous aurez ajouté les noix, l'essence et du sucre si c'est nécessaire. Décorez d'amandes grillées.

Vous pouvez également vous servir de pêches conservées; dans ce cas ne laissez pas reposer les pêches; préparez immédiatement.

RECETTE N° 44

CRÈME AUX  
GROSEILLES VERTES*Groseilles vertes.**Sucre.**Crème CUSTARD BORWICK à la vanille.**Essence de vanille.**Crème fraîche.*

Préparez les groseilles vertes et faites une compote en utilisant très peu d'eau; tamisez et sucrez. Lorsque la compote est froide ajoutez la moitié de son poids en crème fraîche et la moitié en Crème Custard BORWICK. Versez dans des petits verres et décorez.

RECETTE N° 46

## RIZ AU HÉRISSON

1 tasse riz.  
1 $\frac{1}{2}$  tasse lait.  
80 grms. sucre.  
80 grms. cerises confites.  
 $\frac{1}{4}$  litre Crème CUSTARD BORWICK.  
56 grms. d'amandes.  
 $\frac{1}{2}$  litre crème fraîche.  
1 pincée sel.



DESSERT SUISSE.

Lavez le riz et faites bouillir lentement dans le lait jusqu'à ce qu'il soit tendre, puis ajoutez le sucre et le sel et versez dans un bassin. Lorsque le mélange est froid, ajoutez le CUSTARD BORWICK, la crème fraîche, cerises et amandes hachées. Mettez dans un bol en verre et décorez de cerises confites.



RECETTE N° 47

**DESSERT SUISSE**

*Des restants de gâteaux rassis.  
2 blancs d'œufs.  
30 grms. d'amandes hachées.*

$\frac{1}{4}$  litre crème CUSTARD BORWICK.

1 livre de compote ou une boîte de poires.

$\frac{1}{2}$  cuiller à café essence de vanille.

Coupez les poires en morceaux et mettez les  $\frac{3}{8}$  dans un bol en verre. Ajoutez les restants de gâteaux, les amandes et le jus des fruits.

Préparez une crème CUSTARD BORWICK suivant les instructions. Ajoutez à la crème les blancs d'œufs battus en neige et l'essence de vanille. Quand le Custard est refroidi versez-le sur le gâteau, puis décorez avec les restants de poires et des branches d'angélique.



DESSERT TANGO.

RECETTE N° 48

**DESSERT TANGO**

*Des restants de cake ou sandwich.*

*Bananes.*

*1 paquet poudre CUSTARD BORWICK.*

*Crème fraîche.*

*Fruits confits pour décorer.*

*Jus d'ananas et un peu de sherry pour relever le goût.*

Recouvrez les morceaux de gâteaux avec de la confiture aux abricots. Mettez au fond d'un bol en verre. Ajoutez le jus d'ananas et le sherry si vous en employez. Recouvrez de Crème CUSTARD BORWICK. Ajoutez les bananes ou un mélange de bananes et d'ananas coupés en morceaux. Recouvrez de crème fouettée et décorez de fruits confits.

RECETTE N° 49

**CHARLOTTE AU PAIN**

*Voici une bonne manière d'employer le pain rassis :*

Coupez-le en tranches que vous trempez dans du lait sucré ; passez-les dans un peu d'œuf battu et faites les frire au beurre. Saupoudrez de sucre et laissez refroidir.

Prenez un moule à charlotte de petites dimensions et tapissez-en les parois et le fond avec les tranches de pain frit. Préparez une Crème CUSTARD BORWICK à la vanille en employant 4 cuillers de poudre par litre de lait. Versez-la chaude dans le moule garni de pain. Laissez refroidir. Démoulez et servez saupoudré de sucre en poudre ; parfumez à la cannelle si vous le désirez.

RECETTE N° 50

**ORIGINAL POUNDING**

$\frac{1}{2}$  livre sucre candi ou, de préférence, sirop d'or (*Golden Syrup*).

$\frac{1}{2}$  litre d'eau.

2 cuillers à café BORWICK'S

BAKING POWDER.

1 cuiller à café de sel.

Farine.

La quantité exacte de farine ne peut être indiquée. Elle devra forcément varier suivant la consistance du sirop : pendant les chaleurs le sirop est beaucoup plus liquide que pendant les froids.

Mélangez les ingrédients et ajoutez suffisamment de farine pour faire une boule de pâte consistante. Enveloppez et nouez dans un linge que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau très chaude ; puis saupoudrez de farine, en prenant soin de laisser assez de place pour le gonflement du pouding. Faites bouillir pendant 3 heures : l'ébullition doit se prolonger pendant ce laps de temps.

Servez tel que ou avec une crème CUSTARD BORWICK.



RECETTE N° 51

**PLUM POUNDING**

Plusieurs Plum Poudings peuvent être préparés à la fois et conservés indéfiniment. Il suffit de les faire rebouillir pendant 3 heures au bain-marie, le jour ou vous en aurez besoin.

$\frac{3}{4}$  livre farine.

2 grandes cuillers à café BORWICK'S BAKING POWDER.

60 grms. mie de pain.

$\frac{3}{4}$  livre de beurre.

2 livres raisins de Smyrne.

1 livre raisins de Corinthe.

300 grms. sucre.

60 grms. amandes douces.

$\frac{1}{2}$  livre écorce d'oranges confite.

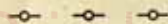
épices selon goût.

6 œufs.

$\frac{1}{2}$  litre lait.

Mélangez bien tous les ingrédients secs et ajoutez les œufs bien battus et le lait. Versez dans deux bols graissés et couvrez d'un linge, mettez dans l'eau bouillante et laissez bouillir, sans interruption, pendant 8 heures.

Servez avec une Crème CUSTARD BORWICK à laquelle vous aurez ajouté quelques gouttes de rhum.



RECETTE N° 52

**BISCUIT DE SAVOIE**

40 grms. farine de froment.

60 grms. fécule de pommes de terre.

200 grms. sucre en poudre.

1 cuiller à café BORWICK'S

BAKING POWDER.

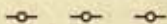
4 œufs.

Commencez par écraser dans un bol, à l'aide d'un petit fouet de fil de fer, le sucre en poudre avec les jaunes d'œufs ; vous obtiendrez une crème jaunâtre. Ajoutez alors la farine et la fécule. Lorsque la masse est bien liée, vous battez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Il ne reste plus alors qu'à mélanger la pâte avec la Poudre BORWICK et à ajouter les blancs d'œufs battus.

Beurrez un moule, emplissez-le à mi-hauteur avec le mélange et portez au four une bonne demi-heure. Pour juger si le biscuit est cuit à point, plongez-y une longue aiguille chauffée. Si celle-ci sort

sèche, le biscuit est prêt; si l'aiguille est mouillée, il faut laisser encore le gâteau au four. Si le four est trop chaud et que le gâteau est déjà bien doré, recouvrez-le avec un papier beurré pour l'empêcher de brûler. Terminez la cuisson.

Démoulez le biscuit lorsqu'il est encore chaud. Posez-le sur une claie d'osier pour qu'il ne ramollisse pas en refroidissant. Ce biscuit se sert tel que ou accompagné de confitures.



RECETTE N° 53

### MACARONS

500 grms. noix de coco râpée.

1 Kg. sucre.

4 œufs.

2 tasses farine.

1½ cuiller à café BORWICK'S

BAKING POWDER.

Laissez sécher la noix de coco râpée puis ajoutez le sucre, les blancs d'œufs battus en neige et la farine à laquelle vous aurez mélangé la Poudre BORWICK, et les jaunes d'œufs. Mettez par cuillerée sur une platine et cuisez dans un four doux pendant 20 minutes. Après la cuisson mettez sur une claie d'osier.

Vous pouvez les conserver en les mettant dès le lendemain, dans une boîte en fer blanc.



RECETTE N° 54

### BISCUITS SABLÉS

400 grms. farine.

1 cuiller à café BORWICK'S

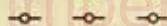
BAKING POWDER.

150 grms. sucre râpé.

250 grms. beurre.

Quelques gouttes d'essence de vanille.

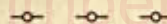
Mélangez le sucre au beurre avec le bout des doigts. D'autre part, travaillez la farine, l'essence et la Poudre BORWICK et ajoutez-les au beurre. Coupez des rondelles et roulez les bords dans le sucre. Cuisez dans un four doux pendant 15 minutes.



RECETTE N° 55

### BISCUIT FOURRÉ

Préparez un biscuit de Savoie (voir recette N° 52). Laissez-le refroidir. Le lendemain coupez-le en deux parallèlement. Vous obtiendrez ainsi deux gâteaux de surface égale. Étalez de la confiture ou une Crème CUSTARD BORWICK vanille (voir recette N° 92) sur la partie inférieure; couvrez de l'autre moitié.



RECETTE N° 56

### BISCUITS RATAFIES

250 grms. d'amandes douces.

125 grms. d'amandes amères.

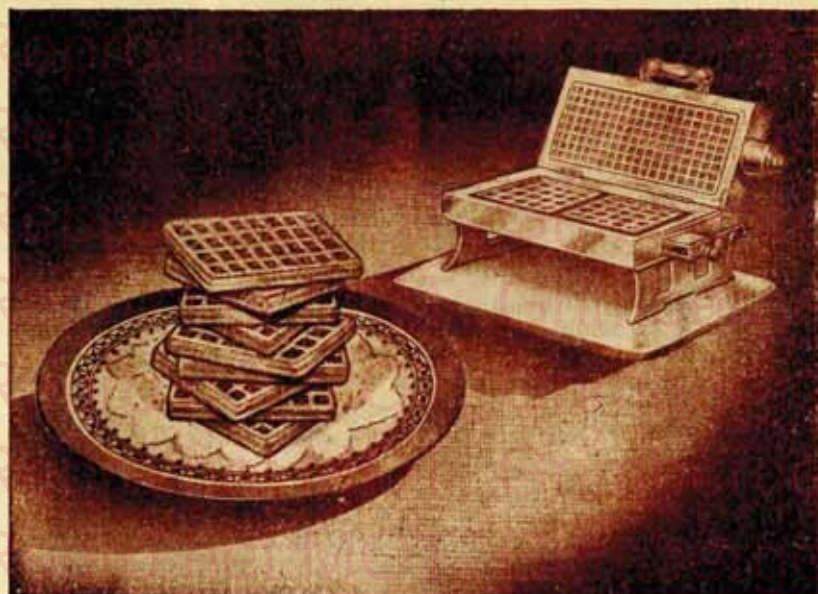
350 grms. sucre.

4 blancs d'œufs.

½ cuiller à café BORWICK'S

BAKING POWDER.

Epluchez les amandes et hachez-les finement; ajoutez un blanc d'œuf; incorporez le sucre, la Poudre BORWICK et les autres blancs d'œufs battus en neige. Mettez un papier parcheminé sur une platine et laissez tomber la mixture par cuillerée sur le papier. Cuisez dans un four assez vif pendant 10 à 12 minutes. Quand ils sont cuits, ces biscuits devraient avoir la grandeur d'un grand bouton.



GAUFRES.

RECETTE N° 57

**GAUFRES**

- 1 grande cuiller de beurre fondu.  
 1 tasse lait.  
 1 cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 2 œufs.  
 1 $\frac{3}{4}$  tasse farine.

Mélangez et tamisez les ingrédients secs. Ajoutez le lait mélangé aux jaunes d'œufs bien battus et au beurre fondu. Incorporez ensuite les blancs d'œufs bien fouettés. Employez un fer à gaufres chaud.

Manière de vous servir de nouveaux moules à gâteaux : graissez les moules, saupoudrez-les de farine, mettez-les au four pendant quelques minutes ; puis lavez-les à l'eau bouillante. Avant d'y verser la pâte, graissez-les à nouveau et saupoudrez-les de farine.

RECETTE N° 58

**CAKE AU RIZ ET AUX AMANDES**

- 125 grms. beurre ou margarine.  
 250 grms. sucre.  
 125 grms. farine.  
 125 grms. semoule de riz.  
 1 cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 4 œufs.  
 60 grms. amandes hachées.

Travaillez le beurre et le sucre ; y ajouter les jaunes d'œufs ; battre les blancs en neige ferme, et les incorporer à la pâte ainsi que la farine, le semoule, la Poudre BORWICK et les amandes. Mettre en forme graissée et enfarinée et cuire à four doux pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure à 1 heure.



RECETTE N° 59

**CRÊPES BORWICK**

$\frac{1}{2}$  livre farine.  
 1 cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 1 pincée sel.  
 1 œuf.  
 $\frac{1}{2}$  litre lait.

Mélangez les ingrédients, fouettez-les pendant 5 minutes. Faites frire sur un feu vif et servez de suite avec des confitures ou du jus de citron ou d'orange.



RECETTE N° 60

**CRÊPES DE NORFOLK**

$\frac{1}{2}$  litre lait.  
 1 œuf.  
 1 pincée de sel.  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 250 grms. farine.

Mélangez les ingrédients secs, ajoutez petit à petit la moitié du lait; battez bien. Ajoutez ensuite l'autre moitié. Cuisez les crêpes et fourrez-les avec de la viande suivant la recette N° 90.



RECETTE N° 61

**PÂTE À BEIGNETS**

1 œuf.  
 $\frac{1}{2}$  litre lait environ.  
 4 cuillers à soupe farine.

2 cuillers à café BORWICK'S  
 BAKING POWDER.  
 1 pincée sel.

Battez bien l'œuf et ajoutez alternativement le lait et le sel mélangés à la farine—en remuant sans cesse pour éviter les grumeaux. Fouettez pendant 5 minutes et laissez reposer une heure au moins. Quelques minutes avant de vous en servir, saupoudrez la pâte de la Poudre BORWICK et fouettez pendant au moins une minute.



RECETTE N° 62

**BEIGNETS AU  
POISSON**

Préparez une pâte à beignets (voir recette N° 61) ajoutez des restants de poisson, poivre et sel. Versez une bonne cuillerée à la fois dans la friture, et garnissez le plat de persil frisé.



RECETTE N° 63

**BEIGNETS D'ANANAS**

Faites une pâte comme pour les beignets aux pommes (voir recette N° 61) mais en substituant de la crème au lait et en employant une cuiller à soupe de farine en moins. Trempez-y des tranches ou des cubes d'ananas frais ou conservés.

## RECETTE N° 64

**ROULEAU SUISSE  
AUX AMANDES**

Voir rouleau suisse, recette N° 1 ; y remplacer la confiture par une crème au beurre et 30 grms. d'amandes hâchées.



## RECETTE N° 65

**CAKE DE NOEL**

300 grms. *beurre ou margarine.*

350 grms. *cassonade claire.*

6 *œufs.*

375 grms. *farine.*

1 *cuiller à café BORWICK'S*

*BAKING POWDER.*

1 *cuiller à café de 4 épices.*

1 *cuiller à soupe sirop noir.*

60 grms. *amandes pilées.*

120 grms. *amandes hâchées.*

650 grms. *corinthes.*

450 grms. *raisins.*

275 grms. *fruits confits.*

$\frac{1}{2}$  *orange (jus et pelure hachée).*

$\frac{1}{2}$  *citron (jus et pelure hachée).*

1 *verre à vin de cognac ou de rhum.*

Mélangez le beurre et le sucre en crème lisse, ajoutez les œufs et le sirop, puis la farine tamisée avec la Poudre BORWICK, puis les fruits, amandes et alcool.

Placez le mélange dans une forme garnie de papier parchemin et cuire à four très doux pendant 6 heures ; pendant les 2 dernières heures, diminuer la température du four.

Ce gâteau doit être conservé pendant deux ou trois semaines, avant de le garnir d'une épaisse couche de pâte d'amandes et d'un glaçage (voir recette N° 87).

## RECETTE N° 66

**BEIGNETS SOUFFLÉS**

Préparez une pâte à choux (voir recette N° 27). Faites-la un peu moins épaisse que pour les éclairs au chocolat. Pour cela ajoutez le cinquième œuf et ne faites pas sécher la pâte au feu avant d'ajouter les œufs. Lorsqu'elle est prête, cueillez-en avec une cuiller à café et laissez-la tomber dans une friture très chaude. Les beignets ne soufflent pas tout de suite mais ne vous inquiétez pas. A un moment donné, ils se retournent dans la graisse : ils sont cuits. Retirez-les de la friture. Posez sur une serviette ou sur une feuille de papier buvard afin d'enlever la graisse qui en découle. Posez sur un plat ; saupoudrez de sucre à glacer ; servez très chaud avec ou sans confitures.



## RECETTE N° 67

**SOUFFLÉ AU CITRON**

*L'écorce d'un citron.*

*Le jus d'un citron et demi.*

2 blancs et 3 jaunes d'œufs.

140 grms. *sucre râpé.*

$\frac{1}{2}$  *cuiller à café BORWICK'S*

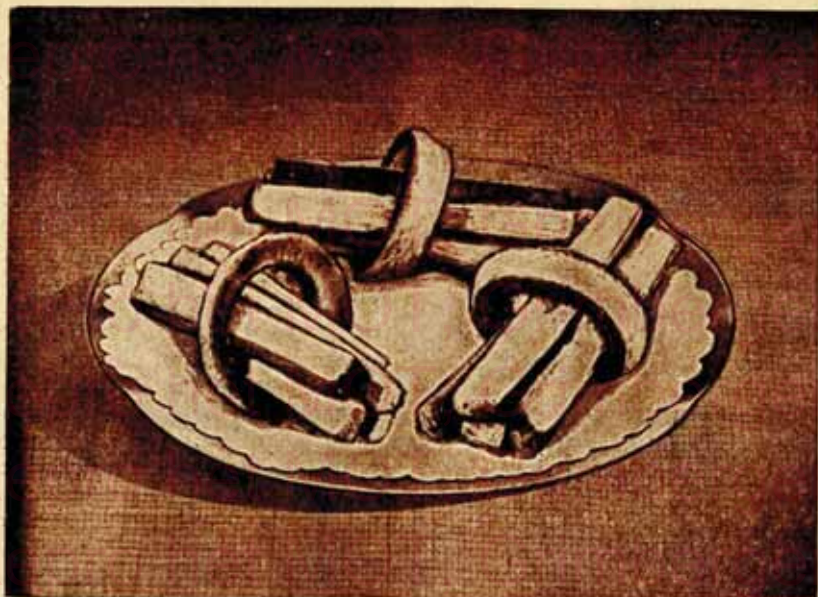
*BAKING POWDER.*

5 à 7 grms. *gélatine.*

2 *cuillers à soupe d'eau.*

$\frac{1}{2}$  *litre crème.*

Faites cuire au bain-marie l'écorce de citron râpée, le sucre, la Poudre BORWICK, les jaunes d'œufs et le jus de citron. Fouettez la mixture jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Versez ensuite dans un bol et laissez refroidir. Fouettez alors la crème et versez-en  $\frac{2}{3}$  dans la mixture, l'autre tiers servira de garniture.



PAILLES AU FROMAGE.

Faites dissoudre la gélatine dans l'eau chaude et ajoutez-la en remuant continuellement. Lorsque la mixture commence à s'épaissir incorporez-y les blancs d'œufs battus en neige. Versez le tout dans un bol et décidez, ou versez dans des petits bols individuels.



RECETTE N° 68

### PAILLES AU FROMAGE

80 grms. farine.  
30 grms. mie de pain.  
80 grms. beurre.  
1 pincée poivre de Cayenne.  
 $\frac{1}{4}$  cuiller à café BORWICK'S  
BAKING POWDER.

80 grms. fromage râpé.  
1 bonne pincée de sel.  
1 jaune d'œuf.

Tamisez la farine, salez et poivrez. Incorporez le beurre. Ajou-

tez la mie de pain et le fromage râpé. Faites une pâte lisse à l'aide d'un jaune d'œuf, et pétrissez. Roulez un morceau d'environ 18cm. de largeur et un demi cm. d'épaisseur. Coupez en doigts. Faites cuire à feu vif sur une platine graissée, jusqu'à ce que les pailles soient dorées. Servez très chaud.



RECETTE N° 69

### PETITS PAINS DE SAUCISSES

125 grms. pâte feuilletée (voir recette N° 26).

1 œuf.  
3 saucisses.

Pelez les saucisses et divisez chacune d'elles en trois. Roulez la pâte et la découper en rectangles de 5cm. sur 8cm.; placez un morceau de saucisse sur chaque

rectangle de pâte, en humecter les bords, repliez la pâte et fermez-la devant en laissant les côtés ouverts. Brossez les petits pains à l'œuf battu; placez sur une platine et cuire au four chaud pendant 25 à 30 minutes.



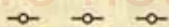
RECETTE N° 70

### BISCUITS AU FROMAGE

- 2 tasses de farine.
- $\frac{3}{4}$  tasse lait.
- 150 grms. fromage râpé.
- 4 cuillers à café BORWICK'S BAKING POWDER.
- 2 cuillers à dessert beurre.
- $\frac{1}{2}$  cuiller à café sel.

Tamisez la farine, la Poudre BORWICK et le sel. Incorporez le beurre du bout des doigts, puis ajoutez le fromage. Utilisez suffisamment de lait pour former une boule de pâte molle. Roulez sur une planche enfarinée. Coupez en rondelles et faites cuire dans un four vif.

La réussite dépend de la célérité avec laquelle vous aurez manié les biscuits.



RECETTE N° 71

### PETITS PAINS AU POISSON

Mélangez à une sauce blanche des restants de poisson. Garnissez des petits moules d'une pâte brisée (voir recette N° 25), mettez dans chacun une cuillerée de sauce et de poisson, recouvrez de rondelles de pâte. Humectez d'œuf battu ou de lait et faites cuire dans un four chaud pendant  $\frac{1}{2}$  heure environ.

RECETTE N° 72

### TARTELETTES AU POISSON

*Pâte feuilletée* (voir recette N° 26).

- 175 grms. poisson cuit.
- 1 cuiller café crème.
- 8 grosses crevettes.
- $\frac{1}{4}$  litre sauce blanche.
- Jus d'un demi citron.

Garnissez de pâte des petits moules beurrés. Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf et faites cuire dans un four chaud, après les avoir piqués au milieu avec une fourchette. Hachez les crevettes épluchées et ajoutez-les à la sauce. Faites bouillir, assaisonnez fortement, et ajoutez le poisson réduit en petits dés, et la crème. Quand le tout est encore chaud mélangez-y une cuillerée de champignons cuits hachés ou de petits pois, et versez dans les moules. Garnissez chacune des tartelettes d'une crevette et d'un peu de pistache hachée. Servez de suite sur un plat chauffé. Garnissez de quartiers de citron et de feuilles de persil frisé.



RECETTE N° 73

### CROQUETTES AUX CREVETTES

- 60 grms. beurre.
- 1 tasse de crevettes épluchées et hachées.
- 1 grande cuiller à soupe de farine.
- 1 petite tasse de lait étendu d'eau.
- 1 œuf.
- Poivre et sel.
- $\frac{1}{2}$  cuiller à café de BORWICK'S BAKING POWDER.

Faites fondre le beurre et ajoutez la farine et la Poudre BORWICK pour obtenir une pâte épaisse. Ajoutez graduellement le lait étendu d'eau, puis les crevettes et l'assaisonnement. Faites cuire lentement pendant 20 à 30 minutes en tournant continuellement pour éviter la formation de grumeaux. Laissez tiédir et incorporez ensuite le jaune d'œuf. Lorsque la mixture est d'une température à pouvoir être maniée, faites des boulettes. Laissez refroidir. Trempez dans un jaune d'œuf, saupoudrez de chapelure de pain et faites frire.

Ces croquettes ont l'avantage de pouvoir être préparées la veille.



RECETTE N° 74

### OMELETTE CÉLIBATAIRE

- 1 œuf.
- 50 grms. beurre.
- 2 cuillers à dessert de farine.
- 1 cuiller à café BORWICK'S  
BAKING POWDER.
- 1 tasse lait.

*Assaisonnement.*

Faites une crème avec la farine, la Poudre BORWICK et le lait ; ajoutez ensuite les œufs battus, le sel et le poivre. Faites fondre le beurre dans une petite poêle et, lorsqu'il est très chaud, versez-y la pâte. Lorsque l'omelette est cuite saupoudrez de petits oignons finement hachés.



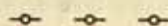
RECETTES N° 75

### RISSOLES À LA VIANDE

- 2 œufs.
- $\frac{1}{2}$  verre d'eau.
- 400 grms. farine.
- 1 cuiller à café BORWICK'S  
BAKING POWDER.

Dans une terrine mélangez l'eau, les œufs, la Poudre BORWICK et ajoutez, petit à petit, la farine au moyen d'une spatule en bois. Lorsque la pâte est assez consistante, posez-la sur une planche enfarinée et pétrissez-la en ajoutant assez de farine pour qu'elle ne colle plus aux doigts. Laissez-la reposer pendant une demi-heure. Pendant ce temps, préparez un hachis de viande, bien salé et bien épicé. Passez-le à la poêle avec du beurre ou du lard fondu, puis laissez-le refroidir.

Abaissez la pâte jusqu'à épaisseur de 3mm. environ. A l'aide d'un verre découpez des rondelles. Garnissez-les avec un peu de hachis. Refermez-les comme de petits saucissons. Faites-les frire en pleine friture. Servez très chaud.



RECETTE N° 76

### PÂTÉ DE VIANDE No 1

- 1 livre de porc haché.
- $\frac{1}{2}$  livre mie de pain.
- 1 cuiller à café BORWICK'S  
BAKING POWDER.

*Oignon, haché.*

*Assaisonnement.*

1 œuf bien battu.

1 cuiller à soupe de beurre ou  
graisse de viande.

Mélangez les ingrédients, ajoutez un peu d'eau s'il y a lieu, et versez dans un moule à gâteau. Faites cuire dans un four assez chaud pendant une heure. Se mange froid.

*Excellent plat pour le souper.*

Si vous désirez économiser des œufs, remplacez chaque œuf manquant par  $\frac{1}{2}$  cuiller à café de BORWICK'S BAKING POWDER et 2 cuillers à soupe d'eau.

## RECETTE N° 77

PÂTE DE VIANDE  
No 2

- $\frac{1}{2}$  livre de graisse de rôti ou saindoux.  
1 livre de farine.  
1 œuf.  
1 petit oignon.  
1 cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
 $\frac{1}{2}$  livre de viande cuite ou crue.  
4 feuilles de sauge.  
1 échalote.

*Assaisonnement.*

Dégraissez la viande, hachez-la finement et assaisonnez-la de poivre et de sel ; ajoutez les feuilles de sauge, l'échalote et l'oignon hachés. Tamisez la farine dans une bassine avec la Poudre BORWICK, une pincée de sel et ajoutez la graisse de rôti (ou saindoux) en la frottant bien entre les doigts. Ajoutez de l'eau froide pour en faire une pâte ferme, puis mettez sur une planche saupoudrée de farine. Partagez vivement la pâte en deux et faites en des feuilles minces au rouleau. Taillez-les en morceaux carrés de 15cm. : vous obtiendrez de la sorte une douzaine de pâtés. Posez une cuillerée du mélange au centre de chaque carré. Repliez la pâte autour de la viande en la joignant doucement au centre. Serrez les bouts ensemble avec l'index et le pouce. Posez sur une platine graissée. Badigeonnez à l'œuf battu et faites cuire pendant 15 minutes dans un four vif si la viande est déjà cuite, 30 minutes si elle est crue.

Parfois, au lieu de viande, on sert de petites saucisses de veau ou de porc.

## RECETTE N° 78

PÂTE DE VIANDE  
No 3

Employez préférablement la petite tête de bœuf. Coupez la viande en tranches assez minces. Ajoutez-y des rognons coupés en petits morceaux et de la graisse. Roulez chaque morceau de viande dans de la farine, sel et poivre, et mettez dans un plat assez profond ; ajoutez un peu d'eau pour le jus.

Préparez une pâte avec  $\frac{3}{4}$  livre de farine, 1 cuiller à café de BORWICK'S BAKING POWDER, 180 grms. beurre (ou un mélange de beurre et de saindoux), 1 cuiller à café de jus de citron et d'eau. Faites une bonne croûte feuilletée avec ce mélange et couvrez le plat. Décorez et laissez un trou au centre pour laisser échapper la vapeur. Faites cuire dans un four chaud pendant 10 minutes puis abaissez la température. La pâte est cuite lorsque, en passant une aiguille à tricoter chauffée à travers la pâte, vous sentez que la viande est tendre.



## RECETTE N° 79

## PÂTE GALLOIS

- 250 grms. farine.  
125 grms. beurre ou saindoux.  
 $\frac{1}{4}$  cuiller à café BORWICK'S BAKING POWDER.  
1 pincée de sel.  
170 grms. viande de mouton coupée en petits morceaux.  
Poivre et sel.  
3 pommes de terre nouvelles.  
1 oignon.  
1 cuiller d'eau froide.

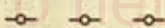
Pétrissez le beurre avec les ingrédients secs et faites une pâte en ajoutant de l'eau. Sur une planche

enfarinée roulez la pâte en forme ovale et épaisse d'un bon cm.

Mélangez une grande cuiller de farine avec du poivre et du sel dans lesquels vous faites rouler les morceaux de viande. Ajoutez les pommes de terre coupées en tranches, un petit oignon (que vous aurez bouilli et haché) et une cuiller d'eau froide.

Placez la viande et les légumes au milieu de la pâte en laissant un bord tout autour. Humectez les bords et repliez-les vers le centre en les faisant adhérer. Dorez au jaune d'œuf. Cuisez dans un four chaud. Lorsque la pâte est cuite, baissez le gaz et laissez cuire lentement la viande.

Si vous désirez, vous pouvez ajouter un œuf à la viande avant d'abaïsser les bords. Ayez soin de faire un trou au milieu de la pâte pour laisser échapper la vapeur.



RECETTE N° 80

## TARTE AU PORC

*Une tarte de viande de porc à manger froide.*

Ingrédients pour faire l'intérieur de la tarte, à préparer avant la crouûte :

1 Kg. porc maigre.  
Sel et poivre.  
Eau froide.

Coupez la viande en petits cubes et saupoudrez de sel et de poivre ; versez-y  $\frac{1}{2}$  litre d'eau froide.

Mettez les os et déchets de porc dans une casserole, couvrez d'eau

et faites bouillir jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée de moitié. Bien assaisonner. En refroidissant, cette eau doit se transformer en gelée.

## La Crouûte

1 livre farine.  
1 cuiller à café sel.  
2 cuillers à café BORWICK'S  
BAKING POWDER.  
 $\frac{1}{2}$  litre lait.  
170 grms. saindoux.  
2 jaunes d'œufs.

Tamisez la farine avec le sel et la Poudre BORWICK. Mettez le lait et le saindoux dans une casserole et faites bouillir. Faites un trou au milieu de la farine et versez-y le lait et le saindoux. Au moyen d'une cuiller en bois, remuez le liquide en introduisant, un peu à la fois, la farine qui forme les côtés du trou. Lorsque la moitié de la farine est incorporée dans le liquide versez-y les jaunes d'œufs, puis le restant de la farine. Versez le tout sur une planche enfarinée et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans crevasse.

Divisez la pâte en deux, enlevez  $\frac{1}{2}$  de chaque partie que vous tiendrez de côté pour faire des couvercles.

Roulez la pâte à 1cm. d'épaisseur et garnissez 2 moules assez profonds, en laissant dépasser la pâte d'un cm. Veillez à ce que le pâte prenne bien la forme du moule. Remplissez de viande et versez-y de la gelée.

Roulez ensuite les deux boules de pâte séparément pour en faire des couvercles.

Placez un couvercle sur chaque moule en faisant bien adhérer le

couvercle à la pâte garnissant le moule. Faites un trou d'un cm. de diamètre (que vous pouvez partiellement cacher en mettant autour quelques feuilles faites des restants de la pâte). Dorez avec du jaune d'œuf battu et recouvrez de papier graissé en prenant soin qu'il y ait suffisamment d'espace pour laisser monter la pâte.

Faites cuire dans un four modéré pendant 4 heures, et démoulez lorsque les tartes sont presque froides ; versez ensuite de la gelée par le trou du couvercle.

Servez froid.

Suffisant pour deux tartes.

1 pincée de sel.

2 grandes cuillers farine de blé.

1 grande cuiller jus de citron.

$\frac{1}{2}$  tasse d'ananas passés au tamis.

$\frac{1}{2}$  tasse noix de coco râpée.

Faites chauffer le jus d'ananas dans une casserole et ajoutez lentement la farine de blé, préalablement dissoute dans de l'eau à laquelle vous aurez ajouté le sucre et le sel. Remuez jusqu'à l'ébullition complète et laissez bouillir encore pendant 20 minutes. Ajoutez l'ananas et, lorsque la pâte est tiède, ajoutez le jus de citron et la noix de coco.



RECETTE N° 83

*Diverses recettes pour gâteaux fourrés et garnitures :*

RECETTE N° 81

### CRÈME AUX NOIX

Mélangez les ingrédients suivants :

3 grandes cuillers de confiture aux abricots.

1 grande cuiller noix hachées.

3 grandes cuillers d'amandes hachées.

1 cuiller à café d'essence de vanille.

### CRÈME CHOCOLAT AU BEURRE

2 tasses sucre.

$\frac{3}{4}$  tasse lait.

$\frac{1}{4}$  tasse chocolat.

1 grande cuiller beurre.

Faites bouillir les ingrédients pendant six minutes au bain-marie en tournant continuellement. Enlevez du feu, ajoutez suivant votre goût de l'essence de vanille, et battez jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Laissez refroidir.



RECETTE N° 82

### CRÈME AUX ANANAS

$\frac{1}{2}$  tasse jus d'ananas.

$\frac{1}{2}$  tasse d'eau froide.

$\frac{1}{2}$  tasse sucre.

RECETTE N° 84

### CRÈME AU BEURRE

100 grms. beurre.

120 grms. sucre en poudre.

Essence de vanille.



Battez le beurre en crème et ajoutez le sucre tamisé ; continuez à battre puis ajoutez l'essence de vanille.



RECETTE N° 85

### GLAÇAGE À L'ORANGE

Mettez tremper pendant une demi-heure l'écorce d'une orange dans le jus d'une demi orange et d'une mandarine. Battez les jaunes de deux œufs et incorporez-les dans le jus, ainsi que 2 cuillers à café de jus de citron et suffisamment de sucre en poudre pour donner au glaçage la consistance voulue.



RECETTE N° 86

### GLAÇAGE AU CHOCOLAT

4 grandes cuillers sucre en poudre.

De l'eau bouillante.

1 grande cuiller de chocolat en poudre.

Essence de vanille.

Tamisez le sucre et le chocolat, ajoutez la vanille et très peu d'eau bouillante—juste assez pour rendre le glaçage utilisable.

En glaçant les gâteaux, ayez toujours à votre portée un pot d'eau très chaude dans lequel vous plongerez de temps à autre le couteau (que vous aurez soin d'essuyer après chaque trempage). Ceci afin de rendre le glaçage plus facile à manier.

RECETTE N° 87

### GLAÇAGE À L'EAU

500 grms. sucre en poudre.

Environs 3 à 3½ cuillers à soupe d'eau chaude.

Essence au choix.

Colorant.

Tamisez le sucre, ajoutez une cuiller d'eau, l'essence et le colorant, puis encore de l'eau si c'est nécessaire. Le glaçage doit avoir une certaine consistance.



RECETTE N° 88

### DÉCORATION AUX MERINGUES

½ tasse sucre en poudre.

1 cuiller à café cannelle en poudre.

1 blanc d'œuf.

Battez le blanc d'œuf en neige ferme, ajoutez la cannelle en poudre et le sucre. Délayez sur le gâteau, faites cuire dans un four doux jusqu'à ce que la meringue soit légèrement dorée. Décorez de préférence des friandises qui peuvent se manger chaudes, telles que 'Couques des Prairies,' Gaufres, etc.

Le glaçage ne réussit bien que lorsqu'on emploie le sucre farine—en poudre.

Variez les glaçages à l'eau et les crèmes à fouffer par des couleurs et des parfums différents.

## RECETTE N° 89

## MASSEPAIN

150 grms. sucre en poudre.  
 150 grms. amandes pilées.  
 15 grms. sucre râpé.  
 1 blanc d'œuf.  
 Essence de vanille.

Tamisez le sucre en poudre pour faire disparaître les grumeaux et mélangez-le aux amandes et au sucre râpé. Battez le blanc d'œuf en neige, ajoutez-le aux amandes ainsi que quelques gouttes d'essence de vanille. Si c'est nécessaire, ajoutez encore un peu de blanc d'œuf battu ou, par économie, quelques gouttes d'eau. Colorez à votre choix.



## RECETTE N° 90

GARNITURE DES  
CRÊPES DE NORFOLK

80 grms. beurre.  
 500 grms. de viande hachée  
 cuite.  
 Assaisonnement.  
 2 cuillers à café jus de citron.  
 80 grms. farine.  
 ½ litre jus de viande ou bouillon.

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine. Ajoutez graduellement le jus de viande et tournez jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et lisse. Ajoutez les autres ingrédients et maintenez très chaud sans laisser bouillir. Faites des crêpes suivant recette N° 60 et placez le mélange au milieu. Repliez et servez aussitôt.

## RECETTE N° 91

## MINGEMEAT

500 grms. raisins de Valence.  
 500 grms. pommes sures.  
 56 grms. cerises confites.  
 56 grms. figues.  
 750 grms. cassonade.  
 ½ cuiller à café noix de muscade  
 en poudre.  
 2 citrons.  
 500 grms. corinthes.  
 1 cuiller à café gingembre en  
 poudre.  
 1 cuiller à café cannelle en  
 poudre.  
 500 grms. raisins de Sultane.  
 56 grms. écorce de citron confite.  
 56 grms. écorce d'orange confite.  
 1 verre à liqueur rhum.  
 1 verre à liqueur d'eau de vie.  
 1 mandarine.  
 500 grms. graisse de rognon de  
 bœuf.  
 1 cuiller à café de sel.  
 56 grms. amandes douces.

Il est préférable de préparer les fruits d'avance. Enlevez les trognons des pommes, puis coupez-les en petits morceaux; hachez les figues, les cerises, l'écorce de citron et celle d'orange. Epluchez et hachez les amandes. Hachez finement la graisse de rognon. Mélangez le tout et assaisonnez. Ajoutez l'écorce d'une mandarine et d'un citron, puis le jus. Remuez très bien avec une cuiller en bois, puis ajoutez le rhum et l'eau de vie. Mettez dans des pots à confitures et couvrez.

A employer pour garnir des tartes de pâte feuilletée.

Pour faire adhérer le massepain, il suffit de répandre un peu de confiture sur le gâteau.

RECETTE N° 92

### CRÈME CUSTARD BORWICK

Prenez un litre de lait frais ; versez-en dans un bol 2 cuillers à dessert avec la même quantité de Poudre CUSTARD BORWICK, et mélangez bien. Faites bouillir ce qui reste du lait avec 8 ou 4 cuillerées à dessert de sucre et, au moment de l'ébullition versez-y le contenu du bol en remuant vivement ; laissez bouillir pendant quelques secondes encore jusqu'à ce que la crème s'épaississe, en remuant toujours.



RECETTE N° 93

### CARAMEL

Faites fondre 170 grms. de sucre en morceaux avec deux cuillers à soupe d'eau. Lorsque le sucre brunit, versez-le sur le dessert ou gâteau.



RECETTE N° 94

### MERINGUES

250 grms. sucre en poudre.  
4 blancs d'œufs.

Battez les blancs d'œufs en neige épaisse et incorporez très rapidement le sucre. Mettez des feuilles d'amiante sous la platine du four pour empêcher les meringues de brunir. Coupez

des bandes de papier large de 5cm. et placez-les sur la platine légèrement chauffée. Mettez une cuillerée à la fois de meringue sur le papier. Veillez à ce que les biscuits soient tous de même grandeur, et espacés l'un de l'autre d'au moins 5cm. Faites cuire dans un four doux pendant une demi-heure environ.

Lorsque les meringues sont cuites enlevez-les du four et en tenant les bouts des papiers, retournez-les prudemment. Enlevez le centre avec une petite cuiller et remettez-les dans un four très doux pour sécher.

Les meringues doivent être mises au four dans le plus bref délai possible, sans cela le sucre fond et les meringues se déforment.



RECETTE N° 95

### MERINGUES DE PÂQUES

12 meringues (voir recette N° 94).

$\frac{1}{2}$  litre crème fraîche.

$\frac{1}{2}$  litre crème CUSTARD  
BORWICK.

3 biscuits Ratafie (voir recette N° 56).

Emiettez les biscuits ratafies, ajoutez-y en premier lieu la Crème CUSTARD BORWICK, ensuite la crème fraîche fouettée. Fourrez les meringues.

RECETTE N° 96

**GLACE À LA VANILLE**

Faites d'abord une Crème CUSTARD BORWICK suivant la recette N° 92 mais en employant par litre de lait 30 grms. de poudre Custard, 100 grms. de sucre cristallisé, et  $\frac{1}{2}$  gousse de vanille. Une fois la Crème Custard faite et refroidie, versez-la dans une sorbétière garnie de sel et de glace ; tournez jusqu'à ce que la crème offre de la résistance. A ce moment retirez la crème de la glace et versez-la dans un moule ; fermez hermétiquement et replacez le moule dans la glace (de la sorbétière) jusqu'au moment de servir.



RECETTE N° 97

**GLACE AU CHOCOLAT**

Préparez une Crème suivant la recette N° 96, sucrez et parfumez au chocolat par l'addition de quelques cuillers à café de cacao ou de chocolat en poudre. Laissez refroidir et traitez comme la glace à la vanille.



RECETTE N° 98

**GLACE AU MOKA**

Préparez une Crème suivant la recette N° 96, sucrez et parfumez au café très fort (sans chicorée) préparé à la maison. Laissez refroidir et traitez comme la glace à la vanille.

RECETTE N° 99

**GLACE AUX MARRONS**

Préparez une Crème suivant la recette N° 96 et sucrez-la. Mélangez-la bien avec une bonne purée de marrons. Portez dans la sorbétière et traitez comme une glace vanille.



RECETTE N° 100

**BOMBE  
MONTMORENCY**

1 litre lait.

2 cuillers à dessert poudre  
CUSTARD BORWICK.

100 grms. sucre en poudre.

 $\frac{1}{2}$  gousse vanille.

80 grms. cerises confites.

Réservez un verre de lait. Faites bouillir le restant avec le sucre et la vanille. Délayez la Poudre CUSTARD BORWICK dans le lait froid. Versez dans le lait bouillant en tournant tout le temps, pendant quelques secondes. Laissez tiédir. Ajoutez les cerises. Laissez refroidir complètement. Versez dans la sorbétière, tournez un quart d'heure jusqu'au moment où la glace commence à prendre. Versez dans un moule. Portez ce dernier dans la glace jusqu'au moment de servir. Pour démouler, trempez quelques minutes dans un bol d'eau tiède. Si vous voulez vous pouvez servir la glace en tranches en versant sur chacune d'elles une cuiller à café de Cherry Brandy.







*NOTES*

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen

Repro het MOT, Grimbergen







POUR UNE MEILLEURE CUISSON



Employez

**BORWICK'S**  
**BAKING POWDER**  
(Poudre Borwick)

EN VENTE CHEZ TOUS LES BONS EPICIERIS.  
CIE BOVRIL 123, CHAUSSEE DE MONS BRUXELLES  
TEL. 21.19.04