

Prix : 7 50 Francs.

RECETTES „BORWICK”

pour PATISSERIES,
GATEAUX,
GLACES,
FRIANDISES,
A DOMICILE.



GEORGE BORWICK & SONS LTD.

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

C^o BOVRIL, 39, rue du Lombard, BRUXELLES

Bruxelles,

39c, rue du Lombard.

Madame,

En vous présentant ce petit recueil de recettes, pour faire chez vous des pâtisseries et gâteaux appétissants, la firme BORWICK, propriétaire de la célèbre POUDRE BORWICK remplaçant la levure, croit vous être agréable et utile.

Il est certain que les pâtisseries faites chez soi, avec les soins et l'effort voulu, auront toujours une saveur tout autre et plairont davantage, d'abord parceque l'on est sûr des matières employées, et puis... parceque l'on aura toujours plus de plaisir à manger des choses qu'on a confectionnées soi-même.

La firme BORWICK vous souhaite bonne chance dans la préparation de vos friandises, et espère que vous aurez souvent recours à ce petit livre de recettes. Elle se tient à votre disposition pour tous renseignements, à l'effet de vous aider dans la préparation de vos gâteaux etc.

George BORWICK and Sons Ltd.

Agent général pour la Belgique, le Congo
et le Grand Duché de Luxembourg ;
C^{ie} BOVRIL, 39c, rue du Lombard, BRUXELLES.

Téléphone 103.49.

Les Produits BORWICK sont en vente dans toutes les bonnes épiceries.

TABLE DES MATIÈRES.

DESSERTS

	Page		Page
Ananas Bourdaloue	21	Ramequins au Chocolat	22
Blanc-manger Orange	23	Soufflé aux Pommes	18
Charlotte au pain	17	Beignets Borwick	13
» à la Reine	17	» sans fruits	12
Clafoutis aux Cerises	22	» soufflés	12
» » Pommes	22	Bombe aux Fruits	4
Coupe aux Fruits	23	Chaussons aux Pommes	4
Crème au Café	20	Crêpes Borwick	13
» Instantanée	20	Feuilletage	3
» Nougatine	20	Pâte Brisée	3
Friandises Marguerite	21	» à Choux	19
Mélange Caramel et Noix	21	Rissolés à la viande	14
Pêches Montebello	22	Tarte aux Pommes	4
Pudding Jersey	18	Tartelettes à la Confiture	4
» Roly-Poly au miel	17	Biscuit fourré	10
» 3 Minutes	15	» de Savoie	10
» de Noël	page en couleur		
» Canari	page en couleur		

GATEAUX

	Page		Page
Aux Cerises	11	Nantais	5
Au Chocolat	6	Pain d'épices	7
d'Anniversaire	page en couleur	Paté de Viande	page en couleur
Cakes à l'Oranges	14	Quatre-quarts	11
Corbeilles d'Abricots	9	Riz	11
Choux à la Crème	20	Rochers noix de Coco	15
Coquilles de Sultanes	13	Ruban glacé	8
Eclairs au Chocolat	19	Sandwich spongieux	5
Ecosais glacés	6	Savarin	9
Gauffres	14	Scones aux Corinthes	16
Gingembre	7	Scones de Sultanes	15
Madeleines	16	Sultana	7
Mousseline	8		

GLACES

	Page		Page
Banane	24	Au Chocolat	23
Bombe Montmorency	24	Aux Marrons	24
Au Café	24	Vanille	24

RECETTES

Pâte Brisée

Prenez : Farine	250 grammes.
Beurre	125 grammes.
Eau	Un quart de verre.
POUDRE BORWICK	Une cuiller à café.
Sel	3 pincées.

Dans une terrine, pétrissez la farine avec le beurre; petit à petit, ajoutez le sel, l'eau et la POUDRE BORWICK. 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.

Employez cette pâte pour les gâteaux dont les recettes suivent :

Feuilletage

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

Mettez sur une table un litre de belle farine tamisée ; faites un creux dans le milieu, mettez-y 10 grammes de sel, deux jaunes d'œufs, gros comme une noix de beurre, un verre d'eau et une bonne cuillerée de POUDRE BORWICK. Détrempez avec les doigts et d'une seule main cette pâte ; rassemblez-la en boule, couvrez-la d'un linge ; au bout de 20 minutes farinez légèrement la table, étendez y la pâte une fois plus longue que large : elle doit être assez molle.

Egouttez et aplatissez d'une seule pièce, entre deux linges farinés, 360 grammes de beurre 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 également ensemble dans le manie-ment. Abaissez de nouveau cette pâte avec le rouleau, en un feuillet long et mince; pliez-la en trois comme une serviette; c'est cela qu'on appelle un tour. Recommencez jusqu'à 6 et 7 fois de quart d'heure en quart d'heure, en saupoudrant légèrement de farine la pâte et la table.

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.

Tartelettes à la Confiture

Préparez une pâte brisée à la POUDRE BORWICK. Foncez-en de petits moules à tartelettes. Garnissez les de la confiture. Faites cuire une vingtaine de minutes.

Chaussons aux Pommes

Préparez une pâte brisée. Abaissez-la au rouleau, sur une planche enfarinée jusqu'à une épaisseur de 4 millimètres environ. Découpez des rondelles avec un bol de dimension moyenne. Mouillez les bords 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 chaussons. Dorez-les au pinceau avec un jaune d'œuf. Portez au four pas trop chaud. Laissez cuire une petite demi-heure.

Bombe aux Fruits

Faites une pâte brisée, abaissez-la au rouleau jusqu'à une épaisseur de 3 millimètres environ. Découpez une rondelle avec une assiette. Prenez un bol; garnissez-le avec la pâte que vous venez de découper. La pâte se moule dans la concavité du récipient et déborde à l'extérieur. Remplissez alors le bol avec des pommes coupées en morceaux, des cerises cuites ou tout autre fruit, à condition qu'il ne soit pas trop aqueux, évitez les poires et les pêches, par exemple. Saupoudrez largement de sucre. Rabattez un des bords sur les fruits, mouillez la pâte à l'eau, rabattez le bord opposé de la pâte, mouillez, recommencez avec ce qui reste de pâte, de façon à enfermer complètement les fruits. Retournez le bol sur une plaque beurrée. Dorez à l'œuf. Ménagez un trou dans la pâte, au milieu du gâteau. Enfoncez-y une carte de visite roulée, pour permettre à la vapeur de se dégager.

Portez au four pas très chaud pendant trois quarts d'heure. Retournez le gâteau pour permettre au dessous de mieux cuire. Cuisez encore un quart d'heure.

Servez ce gâteau, chaud, comme entremets.

Tarte aux Pommes

Préparez une pâte brisée, comme il a été dit au début de cet opuscule. Abaissez-la, c'est-à-dire, étalez-la au rouleau sur une planche enfarinée jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 millimètres.

Prenez alors un moule à tarte (les plus commodes sont ceux qui ont un fond mobile). Enduisez-le de beurre. Foncez-le avec la pâte, c'est-à-dire, couvrez le fond

et les bords avec le disque de pâte que vous avez étalé au rouleau. Coupez la pâte en appuyant sur les bords du moule. Avec les pointes d'une fourchette, perforez le fond de la pâte, en plusieurs endroits, pour que celle-ci ne bombe pas au four. Remplissez alors le moule ainsi préparé avec une compote de pommes très épaisse que vous avez préparée et laissé refroidir d'avance.

Dans ce qui reste de pâte, découpez des bandes larges comme le doigt, disposez-les en quadrillé à la surface de la compote. Enduisez-les à l'aide d'un pinceau ou d'une plume d'oie, avec un mélange de jaune d'œufs et d'eau. Portez au four pour 3-4 d'heure. Servez chaud ou froid, après avoir démoulé.

Sandwich Spongieux



Le poids de deux œufs de farine, beurre ou margarine, et le poids d'un œuf de sucre, une cuiller à café de **POUDRE BORWICK**.

Battez le beurre en crème avec le sucre râpé, ajoutez les œufs, un à la fois, et battez bien le tout. Ajoutez la farine préalablement mélangée à la **POUDRE BORWICK**. Faites cuire pendant 10 minutes environ dans un four vif. Mettez un remplissage de confiture ou de crème lorsque vous aurez divisé en deux, et saupoudrez de sucre, ou faites cuire dans deux moules distincts et mettez l'un au dessus de l'autre.

Les sandwichs au chocolat, orange ou noix peuvent être préparés comme ci-dessus, avec addition des divers goûts.

Gâteau Nantais

Mettez sur le tour à pâte un litre de farine, faites la fontaine ; mettez-y 250 grammes de sucre en poudre, 125 grammes de beurre, autant d'amandes émondées et pilées, un peu de râpure d'écorce de citron, quatre œufs ; une cuillerée à bouche de **POUDRE BORWICK** ; détrempez et maniez cette pâte qui doit être un peu ferme ; abaissez-la d'un demi-centimètre, avec un coupe-pâte, cannelé ou gaudronné, de forme ronde ou ovale, faites-en de petits gâteaux plats, que vous masquerez avec une pâte d'amandes hachées, sucre en poudre et blanc d'œuf. Saupoudrez ou glacez vos gâteaux de sucre en poudre, et faites cuire à four doux sur des plaques beurrées.

Gâteaux Écossais Glacés



1/2 livre de farine,
 175 grs. beurre ou margarine,
 125 grs. de sucre rapé,
 1/2 cuiller à café de Poudre BORWICK,
 Un peu de lait,
 100 grs. de Sultanes,
 125 grs. de sucre en poudre,
 Environ 1 cuiller à soupe d'eau froide,
 Un peu de carmin pour teinter en rose,
 Sucre vanillé à volonté,
 Essence.

Tamisez la farine avec la POUDRE BORWICK. Ecrémuez le beurre et le sucre. Incorporez les sultanes lavées et séchées ainsi que la farine et la POUDRE BORWICK; mélangez le tout dans une pâte solide et consistante, ajoutez un peu de lait selon nécessité.

Versez le mélange dans des moules, remplis aux trois quarts seulement, et placez dans un four à chaleur modérée. La cuisson doit durer environ 20 minutes.

Après refroidissement, étendez un peu de glacé sur chaque gâteau.

Sucre Glacé

Pour faire le sucre glacé, passez le sucre en poudre au tamis. Mettez ensuite dans une casserole et au moyen d'un peu d'eau froide mélangez en pâte consistante. Donnez le goût de vanille et colorez légèrement avec le carmin. Placez la casserole sur un feu très modéré et délayez jusqu'à ce que le fond de la casserole soit devenu légèrement chaud. Suffisant pour vingt gâteaux.

Gâteau au Chocolat

90 grammes de chocolat, *farine*
 1 cuillerée à café de POUDRE BORWICK,
 60 grammes de riz moulu,
 60 grammes de beurre,
 60 grammes de sucre,
 1 œuf,
 Un peu de lait,
 2 cuillerées à dessert, soit de chocolat, soit de cacao.

Tamisez ensemble la farine, le riz, la POUDRE BORWICK, et le chocolat ou le cacao. Mélangez le beurre, puis ajoutez le sucre. Ensuite délayez le jaune d'œuf dans le lait, et finalement mélangez très doucement le blanc d'œuf fouetté. Mettez rapidement à feu vif une feuille à gâteau bien graissée et laissez cuire de 15 à 20 minutes.

Gâteau au Gingembre

1 livre de farine,
2 cuillers à café de
POUDRE BORWICK,
1/2 livre de mélasse,
1/4 livre de beurre ou margarine,
60 grs. ou demi-quart sucre rapé,
15 grs. de gingembre broyé,
1 œuf,
1 décilitre et demi de lait, soit un verre
à vin et demi.



Faites fondre ensemble la mélasse, le beurre et le sucre, battez y l'œuf et le lait, et pour finir ajoutez la farine, le gingembre et la **POUDRE BORWICK**. Mélangez bien, versez dans un moule graissé, faites cuire dans un four modéré pendant 3/4 d'heure.

Pain d'Épices

1 livre de farine, 1/2 litre de lait, dans lequel vous mettez fondre 300 grammes de sucre, et 2 cuillers de miel, 10 gouttes d'essence d'anis; faites votre mélange à l'aide d'une cuiller en bois; pour terminer introduisez dans votre pâte à peu près le contenu d'un paquet **POUDRE BORWICK**, beurrez deux moules, chauffez deux pavés réfractaires (au four de campagne), laissez cuire 1/2 heure ou 3/4 h. pas feu vif, mais chaud.

Gâteau Sultana



1/2 livre de farine,
1 1/2 cuiller à café **POUDRE BORWICK**,
100 grs. de graisse de rôti ou de margarine,
60 grs. sucre rapé,
1 verre et demi à vin de lait,
1 œuf,
100 grs. sultanes.

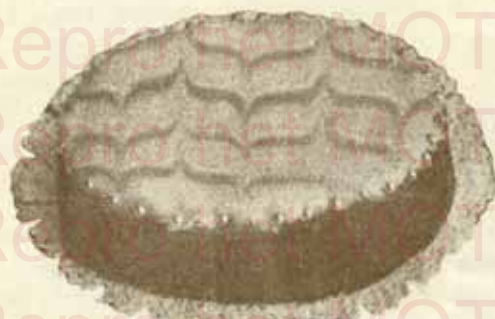
Incorporez la margarine dans la farine, au préalable tamisée avec la **POUDRE BORWICK**, ensuite ajoutez le sucre et les sultanes bien nettoyées. Mélangez tous les ingrédients secs, ménagez une ouverture au milieu du mélange, versez-y le lait et l'œuf, battez le tout pendant 5 minutes. Faites cuire dans un moule bien graissé, pendant une heure environ.

Gâteau Mousseline

250 grs. farine, 250 grs. de sucre, 2 œufs, battre le blanc en neige, 100 grs. de beurre, ou margarine, 1/2 tasse de Crème INSTANTANÉE BORWICK ; mélangez le tout sans grande précaution. Introduisez ensuite 1 paquet POUDRE BORWICK ; partagez votre pâte dans deux moules chacun d'une contenance d'un demi kilog., car il gonfle bien ; chauffez vos pavés, four chaud pas vif, vous obtenez deux jolis gâteaux que vous garnissez d'une crème moka, au rhum, à votre choix.

Crème moka : 100 grammes beurre, 110 grammes sucre, 20 gouttes d'essence de café, 1 jaune d'œuf.

Gâteau Ruban Glacé



100 grs. de sultanes.
30 grs. de beurre,
125 grs. de farine,
2 œufs,
60 grs. de sucre rapé,
1/2 cuiller à soupe d'eau,
1 bonne cuiller à café de POUDRE
BORWICK.

Graissez un moule peu profond. Lavez et séchez les sultanes. Incorporez le beurre dans la farine et la POUDRE BORWICK tamisées, et ajoutez le sucre et les sultanes.

Battez les œufs et ajoutez l'eau, et ensuite mélangez y les ingrédients secs. Posez dans le moule et faites cuire dans un four vif pendant quinze minutes environ.

Glace

250 grs. de sucre en poudre,
3/4 cuiller à soupe d'eau tiède,
Boules argentées pour garnir,
Essence de citron,
Une pincée de carmin pour colorer légèrement en rose.

Tamisez le sucre et ajoutez l'eau et l'essence et placez la casserole sur un petit rond de gaz. Remuez jusqu'à ce que la casserole soit chaude. Placez la moitié du contenu dans une tasse et au moyen du carmin, faites en une couleur rose vif. Mettez dans une poche à douille. Versez le glacé blanc sur le gâteau et forcez le glacé rose au dessus du blanc en lignes droites. Si ces deux procédés sont faits rapidement — ce qu'il faut — la glace rose entrera dans le blanc. Forcez le glacé rose en lignes courbes à travers les lignes droites.



PÂTE DE VIANDE

Coupez la viande en tranches et roulez dedans de petits morceaux de rognon et de graisse. Couvrez ces rouleaux avec de la farine et placez-les — pas trop serrés — dans une terrine profonde, tout en ajoutant un peu d'eau pour faire la sauce. Le pâté doit être préparé avec l'addition de $\frac{3}{4}$ livre de farine, 1 $\frac{1}{2}$ cuiller à café de Poudre BORWICK, 125 grms. de saindoux ou saindoux et margarine mélangés, et un peu de jus de citron et d'eau. Travaillez ceci de manière à former une bonne croûte, que vous pouvez feuilletier si vous voulez, une pâte feuilletée avec laquelle vous couvrez la terrine contenant la viande, en prenant soin de laisser une petite ouverture au centre de la croûte pour permettre à la vapeur de s'échapper.



PUDDING DE NOËL

$\frac{3}{4}$ livre de farine
2 grandes cuillers à café bien remplies de Poudre BORWICK
125 grms. miettes de pain
 $\frac{3}{4}$ livre de graisse de rognon rapée
2 livres de raisins
1 livre de corinthes
 $\frac{3}{4}$ de litre de lait
3 œufs
300 grms. de sucre rapé
60 grms. d'amandes
 $\frac{1}{2}$ livre d'écorce mélangée
Écorce et jus de 2 citrons.
Nettoyez et préparez les fruits, etc. Détaillez finement la graisse, ainsi que l'écorce confite. Mélangez bien tous les ingrédients et liez avec les œufs et le lait. Versez dans des bols graissés, liez et mettez dans un bain-marie pendant huit heures.

Savarin

Délayez une forte cuillerée de **POUDRE BORWICK** avec un peu de crème, ajoutez trois œufs, 125 grammes de sucre en poudre, 360 grammes de beurre frais fondu, un litre de farine, très peu de sel; pétrir le tout avec assez de crème pour rendre la pâte un peu molle.

Avoir un moule fait en couronne, exprès pour ce gâteau; le beurrer en dedans et parsemer le fond, (qui deviendra le dessus du gâteau), d'amandes émondées et hachées, le remplir aux trois-quarts de pâte, l'exposer dans un lieu chaud. Quand il est gonflé, le faire cuire comme la brioche.

Saupoudrer abondamment de sucre farine.

Corbeilles d'Abricots

125 grs. beurre ou margarine,

200 » sucre rapé,

250 » de farine,

1 cuiller à soupe de

POUDRE BORWICK,

2 œufs,

Lait,

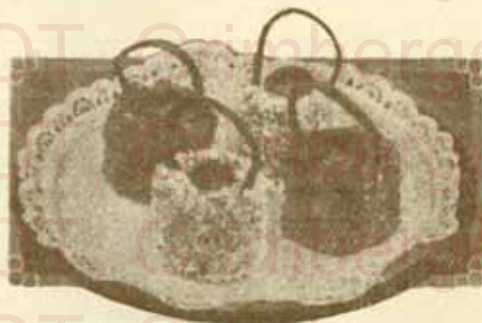
Confiture d'abricots selon les besoins,

Noix de coco desséchée,

60 grs. d'amandes cuites au four,

Angélique,

Une boîte d'abricots.



Battez le sucre et le beurre en crème. Ajoutez les œufs séparément, et lorsque bien battus, mélangez y la farine et la **POUDRE BORWICK** (tamisées ensemble), ainsi qu'un peu de lait selon nécessité.

Mélangez légèrement le tout. Renversez le mélange dans un moule à gâteau graissé ou un moule à sandwich profond bordé de papier, et faites cuire dans un four modéré.

Le mélange doit avoir environ cinq centimètres d'épaisseur après cuisson.

Enlevez après la cuisson et laissez refroidir sur un tamis.

Pour faire les Corbeilles.

Au moyen d'un coupe-pâtés rond, d'environ cinq centimètres de diamètre, découpez autant de ronds que possible, en coupant jusqu'à fond. Il doit y en avoir plus de cinq.

Ensuite, au moyen d'un coupe-pâtés plus petit — environ 2 cm. de diamètre — découpez une petite partie au centre de chaque rond, mais à mi-épaisseur seulement.

Faites chauffer un peu de confiture d'abricots — si nécessaire, allongez avec un peu d'eau — et passez au tamis. Remplissez les centres avec les abricots coupés en dés, mettez en un tout au dessus et fixez un fragment d'angélique à chacun pour servir d'anse.

Les Anses d'Angélique.

Coupez de longues lanières d'angélique. Mettez les dans une eau modérément chaude pendant une ou deux minutes pour les assouplir.

Ménagez un trou de chaque côté du « panier », en tête, et mettez les lanières d'angélique en place.

Biscuit Fourré

Préparez un biscuit de Savoie comme il est dit plus loin. Laissez-le refroidir.

Le lendemain, avec un bon couteau ou une scie spéciale à couper le pain, coupez-le en deux, parallèlement au fond. Vous obtenez ainsi deux gâteaux de surface égale.

Sur le gâteau inférieur, étalez de la confiture ou une CRÈME CUSTARD VANILLÉE, recouvrez avec le second gâteau.

Servez tel quel.

Biscuit de Savoie

Pour faire un bon gâteau de Savoie, il faut toujours employer un mélange de farine de froment et de fécule de pommes de terre. La POUDRE BORWICK lui donnera toujours la légèreté qui fait son charme.

Prenez : Farine	40 grammes,
Fécule de pommes de terre	60 grammes,
Sucre en poudre	200 grammes,
POUDRE BORWICK	Une cuiller à café,
Œufs	4.

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 blanchâtre. 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 intimement la pâte avec la POUDRE BORWICK et à ajouter les blancs 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 à point, plongez-y une longue aiguille. Si celle-ci sort sèche de cette exploration, 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 à claire-voie, pour ne pas qu'il ramollisse en refroidissant.

Ce biscuit se sert tel quel ou accompagné de confitures.

Gâteau aux Cerises



Du sucre (poids de 2 œufs), du beurre et de la farine, 60 grammes de cerises glacées et une cuillerée à café de POUDRE BORWICK. Faites une crème avec du beurre et du sucre en poudre, ajoutez les œufs et battez vivement. Répandez sur la farine la POUDRE BORWICK ; battez pendant 7 minutes, ajoutez les cerises (chacune coupée en quatre). Mettez le tout sur une feuille à gâteau bien graissée et laissez cuire dans un four à feu modéré.

Gâteau au Riz

90 grammes de riz moulu,
90 grammes de sucre en poudre,
90 grammes de beurre ou de saindoux,
1 œuf, environ 1 décilitre de lait,
90 grammes de farine,
1/2 cuillerée à café de POUDRE BORWICK.

Prenez une cuillerée à café de riz et une de sucre et mélangez bien. Graissez des petits moules et enduisez-les du mélange. Battez le beurre et le sucre jusqu'à consistance de crème, ajoutez l'œuf et battez bien, ajoutez le riz avec quelque peu d'épices, puis ajoutez le lait. Finalement tamisez dans la farine la POUDRE BORWICK ; quand tout est bien battu, remplissez d'une cuillerée à café chacun des moules préparés. Laissez cuire à feu modéré pendant environ 15 minutes.

Quatre-Quarts

Voici un gâteau rapidement fait et qui est le type des gâteaux de famille :

Prenez : Œufs	2
Beurre	125 grammes.
Sucre en poudre	125 grammes.
Farine	125 grammes.
POUDRE BORWICK	Une cuiller à café.
Sel	Une pincée.

Faites fondre le beurre. Mélangez ensemble tous les éléments : les œufs entiers, la farine, le sucre en poudre, le beurre fondu, le sel. Amalgamez bien tout ensemble, de façon à ce qu'il n'y ait aucun grumeau. Ajoutez la **POUDRE BORWICK**. Incorporez-la intimement.

Versez cette pâte dans un moule beurré. Portez au four pendant une demi-heure. Explorez avec une aiguille ou un couteau l'état de cuisson du gâteau, ainsi qu'il est dit au chapitre Biscuit de Savoie.

Démoulez. Laissez refroidir sur une claire-voie.

Beignets sans Fruits

Prenez :	Œufs	Trois.
	Lait	1 verre.
	Farine	300 grammes.
	Sucre	15 grammes.
	Beurre	50 grammes.
	POUDRE BORWICK	Une cuillerée à café.
	Sel	1 pincée.

Dans une terrine mélangez les œufs, le lait, le sucre, le sel et le beurre fondu. Ajoutez de la farine, petit à petit, de façon à obtenir une pâte semi-liquide, qui coule difficilement.

Ajoutez la **POUDRE BORWICK**, battez la pâte à la cuiller de bois en ajoutant un petit peu de farine jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher de la cuiller.

Ayez une friture fumante : cueillez de la pâte avec une cuiller à soupe et trempez cette dernière dans la friture. Donnez un petit choc avec la cuiller sur le bord de la bassine à friture, la pâte tombe dans la graisse. Continuez de la sorte jusqu'au moment où vous aurez une douzaine de beignets dans la friture. Lorsqu'ils ont une belle couleur, sortez-les du bain avec une pelle de fil de fer. Laissez-les égoutter quelques minutes sur une passoire. Posez sur un plat chaud et saupoudrez de sucre à glacer. Continuez de la sorte de façon à employer toute la pâte.

Beignets Soufflés

Préparez une pâte à choux à la **POUDRE BORWICK** comme il est dit plus loin. Faites-la un peu moins épaisse que pour les éclairs au chocolat. Pour cela, ne la faites pas sécher au feu avant d'ajouter les œufs ou ajoutez toujours le cinquième œuf.

Lorsque la pâte 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, ne vous étonnez pas. Tout à coup ils soufflent. A un moment donné, ils se retournent d'eux-mêmes dans la graisse. Ils sont cuits. Retirez-les de la friture avec une écumoire plate en fil de fer. Posez-les sur une serviette ou une feuille de papier buvard, afin d'enlever la graisse qui les enduit. Posez sur un plat, saupoudrez de sucre à glacer. Servez très chaud avec ou sans confitures.

Beignets Borwick

Prenez également de la farine que vous additionnez d'une ou plusieurs cuillerées de **POUDRE BORWICK**, suivant la quantité de farine. Délayez la farine dans moitié eau et moitié lait. N'oubliez pas une pincée de sel. Trempez dans cette pâte tout ce que vous voudrez cuire en beignet : pommes, bananes, aubergines, salsifis, pommes de terre, carottes, etc.

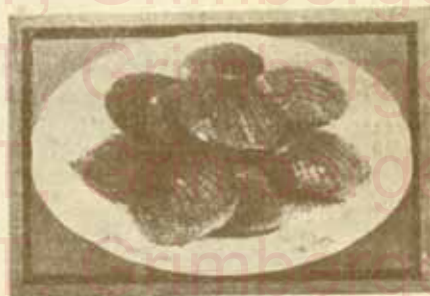
Crêpes Borwick

Prenez de la farine très fine, un demi-litre par exemple. Mêlez-y une cuillerée de **POUDRE BORWICK**, une pincée de sel, du lait. Faites une pâte liquide.

Mettez un morceau de beurre dans la poêle, lorsqu'elle est très chaude; coulez-y une petite quantité de pâte qui doit s'étaler en une mince couche d'un millimètre. Faites dorer et sauter. Servez avec du sucre en poudre et, si vous voulez, un peu de confiture ou de marmelade.

Coquilles de Sultanes

250 grms. de farine,
1 cuiller à café de **POUDRE BORWICK**,
un demi-quart d'écorce de citron confite,
1 citron (pelure seulement),
Noix de muscade,
1/2 cuiller à café de cannelle,
1/2 livre de sucre rapé,
1/4 livre de beurre et margarine,
1 œuf,
1/4 de livre de Sultanes.



Tamisez la farine avec la cannelle et la **POUDRE BORWICK**; ajoutez ensuite un peu de noix de muscade rapée.

Battez le sucre et le beurre en crème. Ajoutez y l'écorce de citron finement rapée. Incorporez vivement l'œuf et battez bien ensemble.

Ajoutez graduellement la farine et la pelure de citron confite coupée en petits morceaux. Ajoutez les Sultanes (ceux-ci préalablement lavés et séchés), mélangez le tout en ajoutant un peu de lait selon la nécessité.

Versez le mélange dans de petits moules à fond de coquille, graissés, et faites cuire dans un four vif pendant 15 minutes environ.

Rissolés à la Viande

Prenez : Œufs Deux.
 Eau Un demi verre.
 Farine 400 grammes.
 POUDRE BORWICK . . . Une cuillerée à café.

Dans une terrine, mélangez l'eau, les œufs, la POUDRE BORWICK et ajoutez petit à petit la farine, en maniant avec une spatule de bois. Lorsque la pâte est assez consistante, posez-la sur la planche enfarinée et pétrissez-la en y ajoutant de la farine jusqu'au moment où elle ne colle plus aux doigts. Laissez-là 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 3 millimètres environ. Avec un verre à boire, découpez des rondelles. Garnissez-les avec un peu de hachis. Refermez-les comme de petits chaussons (voyez chaussons aux pommes). Faites-les frire en pleine friture. Servez très chaud, avec du BOVRIL.

Gauffres

1 paquet de POUDRE BORWICK
 1 Kg. de farine,
 1 livre de sucre,
 1/2 livre de beurre,
 4 œufs,
 1/2 litre de lait.

Faites fondre le sucre et le beurre dans le lait, puis à ce mélange incorporez la farine ; ajoutez les œufs en ayant soin d'abord de battre les blancs en neige. Pour terminer, introduisez un paquet de POUDRE BORWICK dans la pâte.

Cakes à l'Orange



Le poids de deux œufs de beurre (ou margarine), farine et sucre. Battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à blancheur de neige. Incorporez y un œuf et battez bien, ajoutez l'écorce d'une orange rapée, ajoutez ensuite la farine et une cuiller à café de POUDRE BORWICK, et pour finir, le jus d'une orange.

Mélangez bien et faites cuire dans des moules à pâtés, dans un four modéré.

Rochers Noix de Coco

1/2 livre de farine,
 100 grammes de noix de coco rapée,
 100 grammes de sucre en poudre,
 1 œuf,
 100 grammes de beurre,
 un peu de lait,
 2 cuillers à café de **POUDRE BORWICK**.

Tamisez la farine et la **POUDRE BORWICK** ensemble et mélangez avec les autres ingrédients secs, puis incorporez le beurre, et formez en pâte avec les œufs battus et le lait. Partagez la pâte ainsi obtenue en petits paquets, placez sur une tôle graissée et laissez cuire jusqu'à couleur dorée.

Scones de Sultanes



1/2 livre de farine,
 1 1/2 cuiller à café de **POUDRE BORWICK**,
 30 grammes de beurre ou de margarine,
 30 grammes de sucre rapé,
 30 grammes de sultanes,
 Un verre à vin et demi de lait.

Mélangez la farine et la **POUDRE BORWICK**, ajoutez le beurre et puis les sultanes (nettoyées) et le sucre. Versez-y le lait et faites une pâte du tout, étendez à environ deux centimètres et demi d'épaisseur, coupez en fragments triangulaires. Placez sur un moule plat légèrement graissé ou enfariné, faites cuire pendant 10 à 15 minutes dans un four chaud.

Pudding 3 minutes

Une cuiller à soupe de farine; une cuiller à soupe de **POUDRE BORWICK**; une cuiller à soupe de sucre en poudre; un œuf. Battez ensemble l'œuf et le sucre, ajoutez la farine, mettez dans une poêle plate graissée, et laissez cuire légèrement dans un four bien chaud. Otez rapidement, étendez de la confiture, roulez et saupoudrez de sucre.

Madeleines

Prenez : Œufs	2
Farine	120 grammes.
Sucre en poudre	120 grammes.
Beurre	80 grammes.
POUDRE BORWICK	Une cuiller à café.
Eau de fleur d'oranger	Une cuiller à café.
Sel	Une pincée.

Cassez les œufs et amalgamez les jaunes avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une crème blanchâtre. 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 claire-voie. Laissez refroidir.

A Commercy, on sert les madeleines encore chaudes ou réchauffées par un court séjour au four. C'est exquis, mais un peu lourd à digérer.

Scones aux Corinthes



1/2 litre de farine,
1 cuiller à café de POUDRE BORWICK,
50 grammes de lard ou de margarine,
50 grammes de sucre rapé,
85 grammes de corinthes,
15 grammes d'écorce confite,
Lait.

Nettoyez les corinthes et hâchez finement l'écorce confite. Tamisez la farine et la POUDRE BORWICK, incorporez légèrement la margarine, ensuite mettez le sucre et les fruits préparés. Lorsque vous aurez bien mélangé, ajoutez, en délayant, environ 1/8 litre soit environ 1 tasse de taille moyenne de lait et faites une pâte molle. Divisez en deux, formez en ronds et placez sur un moule plat. Laissez cuire dans un four vif jusqu'à obtenir une belle teinte brune.



GATEAU D'ANNIVERSAIRE

$\frac{1}{2}$ livre de beurre

150 grms. sucre rapé

2 œufs

$\frac{1}{2}$ livre de corinthes

$\frac{1}{2}$ livre de raisins de Sultane

125 grms. pelure confite

Quelques amandes, de l'écorce de citron rapé, cannelle

300 grms. farine et un peu de lait

2 cuillers à café de Poudre BORWICK.

Battez de la margarine ou du beurre avec du sucre jusqu'à consistance de sucre, incorporez les œufs un à la fois, ensuite ajoutez les fruits nettoyés et séchés. Enfin, passez y au tamis la farine mêlée à la Poudre BORWICK. Faites cuire dans un four modéré pendant 2 heures, et glacez si vous le désirez.



PUDDING CANARI

2 œufs et leur poids en farine

1 grande cuiller à café de Poudre BORWICK

45 grms. de beurre ou margarine

60 grms. de sucre rapé

Une pincée de sel

Un peu de lait si nécessaire.

Battez ensemble du beurre et du sucre jusqu'à consistance de crème, battez-y les œufs un à un. Tamisez la farine avec le sel, incorporez-la à la crème légèrement. Ajoutez la Poudre BORWICK avec une cuiller à soupe de farine. Mélangez bien, et ajoutez suffisamment de lait pour humecter assez le mélange avant de le poser dans un moule graissé ou dans une terrine. Mettez au bain-marie pendant 1 ½ heure et servez avec une sauce de confiture.

Roly-Poly au Miel



- 1 1/2 livre de farine,
- 1 1/2 livre de graisse de rognon finement hachée,
- 1 cuiller à café de **POUDRE BORWICK**,
- 2 cuillers à soupe de miel,
- 50 grs. de miettes de pain,
- 1 1/2 cuiller à café de gingembre broyé,
- 40 grs. de noix de Brésil pelées.

Pour le remplissage du «Roly-Poly», chauffez le miel dans une casserole, ajoutez les miettes de pain, mélangez au tout le gingembre ainsi que les noix de Brésil hachées. Mélangez bien le tout et laissez refroidir.

Mélangez la graisse de rognon à la farine et la **POUDRE BORWICK**, ajoutez de l'eau graduellement et faites une pâte, pas du tout collante. Tournez sur la planche enfarinée et roulez en forme oblongue (pas trop mince). Etendez au-dessus le remplissage au miel préparé en laissant une bonne marge tout autour.

Humectez les bords et faites un rouleau en faisant bien adhérer à chaque bout, ensuite, roulez votre préparation dans un linge enfariné. Liez les bouts que le linge ne s'enlève pas et placez le pudding dans de l'eau bouillante et laissez bouillir pendant environ 1 1/2 heure.

Pour 6 personnes.

Charlotte à la Reine

Prenez un moule à charlotte et tapissez-le, fond et parois, avec des biscuits à la cuiller que vous taillez aux dimensions du moule. Dans ce moule ainsi préparé, versez une Crème Nougatine à la **CRÈME INSTANTANÉE**, que vous avez faite suivant la formule. Laissez refroidir. Démoulez. Ne faites pas cette charlotte trop haute si vous désirez qu'elle conserve bien sa forme au sortir du moule.

Charlotte au Pain

Si vous avez des tranches de pain qui vous restent, trempez-les dans du lait sucré; passez-les dans un peu d'œufs battu et faites-les frire au beurre. Sucrez et laissez refroidir.

Prenez un moule à charlotte, de petite dimension et tapissez-en les parois et le fond avec les tranches de pain frit. Préparez une CRÈME INSTANTANÉE (CUSTARD) BORWICK VANILLÉE, en employant 4 cuillers de farine par litre de lait. Tandis qu'elle est encore chaude, versez-la dans le moule garni de pain. Laissez refroidir. Démoulez et servez saupoudré de sucre parfumé à la cannelle.

Soufflé aux Pommes

*1/2 litre de lait,
1 bonne cuiller à soupe de Poudre Instantanée BORWICK,
Environ 1 douzaine d'amandes,
5 pommes de bonne grandeur,
2 cuillers à soupe de sucre,
1 œuf,
L'écorce d'un citron.*



Mélangez la Poudre Instantanée avec une partie du lait pour faire une pâte unie. Faites bouillir le restant du lait et incorporez en délayant. Laissez refroidir lentement. Pelez les pommes et enlevez les pépins, coupez les ensuite en huit quartiers et faites frire dans le beurre.

Faites blanchir et coupez les amandes, et ajoutez les à la Crème Instantanée avec le sucre et les pommes. Divisez l'œuf, battez le jaune dans le mélange. Ajoutez l'écorce de citron rapée. Battez le blanc de l'œuf en neige ferme et incorporez légèrement.

Pudding Jersey



*1 kg. pommes,
2 cuillers à soupe de sucre granulé,
1 ou 2 œufs et
leur poids en sucre et en beurre,
150 grammes de farine,
1 cuiller à café de POUDRE BORWICK,
Lait,
Environ 1 décilitre et demi d'eau.*

Pelez et coupez en quartiers les pommes, enlevez les pépins et coupez en tranches. Faites bouillir dans une casserole avec l'eau et le sucre, et lorsque les fruits sont tendres à souhait, pétrissez en compote. Employez plus ou moins d'eau et sucre selon votre goût.

Battez le sucre et le beurre en crème. Incorporez chaque œuf séparément et battez vivement en délayant bien avant d'introduire le second œuf. Lorsque les deux sont

incorporés, tamisez la farine avec la **POUDRE BORWICK** et ajoutez-la en délayant. Mélangez légèrement en ajoutant un peu de lait selon nécessité.

Graissez un plat à pâte, mettez la compote au fond et versez le mélange préparé sur celle-ci. Faites cuire dans un four à feu modéré.*

Durée de la cuisson : une heure et quart environ.

Suffit pour six à huit personnes.

Pâte à Choux

Farine	250 grammes,
Beurre	80 grammes,
Eau	400 grammes,
POUDRE BORWICK	1 demi-cuiller à café,
Sel	quelques pincées,
Œufs	4 ou 5.

Prenez une grande casserole et faites-y bouillir l'eau. Ajoutez alors le beurre, le sel. Lorsque tout est mélangé, retirez du feu. Faites tomber en pluie la farine, en remuant tout le temps. Portez alors la casserole sur le feu, remuez continuellement la pâte jusqu'au moment où elle commence à se dessécher et adhérer au fond de la casserole. L'opération dure deux minutes environ.

Retirez alors la casserole du feu. Ajoutez un œuf, battez le tout. Ajoutez le second, incorporez-le bien. Faites en autant avec le 3^e, puis le 4^e. A 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 la douille d'une poche de pâtissier ou à travers l'ouverture inférieure d'un cornet de papier, qu'on presse dans sa main comme un tube de couleur à l'huile. Si elle est trop épaisse, il faut ajouter le cinquième œuf et l'incorporer.

A ce moment, la pâte est tiède, ajoutez la **POUDRE BORWICK** et battez bien la pâte pour que le mélange soit bien intime.

La pâte à choux est prête. Vous pouvez en faire soit des pets de nonnes, soit des éclairs.

Éclairs au Chocolat

Préparez une pâte à choux. Avec une poche à douille ou avec une cuiller, disposez-en sur une tôle beurrée, des morceaux longs et larges comme un gros doigt. Espacez-les les uns des autres, car ils vont gonfler à la cuisson. Portez au four doux. En 25 minutes ils sont cuits.

Pendant qu'ils cuisent, préparez une **CRÈME INSTANTANÉE (CUSTARD) BORWICK** vanillée, vous trouverez la formule sur chaque paquet. Lorsque les éclairs sont froids et que la crème est encore tiède, incisez les gâteaux sur un côté. A l'aide d'un cornet de papier ou d'une poche à douille, faites pénétrer de la **CRÈME CUSTARD** dans les éclairs. Il ne vous reste plus qu'à les couvrir d'un enduit de chocolat.

Les pâtisseries font un fondant au sucre et au chocolat; c'est là une préparation qui

nécessite une grande expérience. Il est plus simple de faire amollir du chocolat dans une petite casserole en y ajoutant par grosse tablette, une cuillerée à café d'eau et deux cuillerées à café de sucre en poudre. Laissez bouillir. Retirez du feu. Au moment où la masse s'épaissit, prenez-en avec une cuiller à café, posez sur le gâteau et avec la lame d'un couteau, étendez ce fondant sur la surface. Laissez refroidir et servez.

Choux à la Crème

Procédez comme pour les éclairs. Seule la forme des gâteaux doit changer. Au lieu de disposer des « doigts » de pâte, disposez cette dernière en petits tas gros comme de fortes noix. Faites cuire à four doux; laissez refroidir, incisez sur le côté parallèlement au fond. A l'aide d'un cornet de papier ou d'une poche à douille, emplissez d'une CRÈME INSTANTANÉE BORWICK vanillée encore tiède. Servez froid.

Crème Instantanée

Prenez un litre de lait frais; versez-en dans un bol deux cuillerées à bouche avec la même quantité de la CUSTARD CRÈME et mélangez bien. Faites bouillir ce qui reste du lait avec 4 ou 6 morceaux 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, et saupoudrez la surface avec du sucre à glacer et portez, pour quelques minutes, le plat ou les petits moules sous la rampe à gaz. Le sucre se caramélise. Laissez refroidir et servez.

Crème au Café

Procédez comme pour la crème renversée. Seulement, parfumez-la en y ajoutant soit de l'essence de café vendue dans le commerce, soit une infusion de café très forte que vous avez préparée vous-même. Ajoutez 10 morceaux de sucre.

Une fois le lait parfumé avec le café, portez-le à l'ébullition, ajoutez-y la CREME CUSTARD délayée dans le lait froid. Laissez bouillir deux minutes. Répartissez dans de petits pots ou versez dans un plat creux. Laissez refroidir. Servez tel quel.

Crème Nougatine

Préparez une crème INSTANTANÉE BORWICK vanillée. Au moment où la crème est prête et encore sur le feu, ajoutez dans la casserole, cinq ou six macarons secs que vous avez écrasés et grossièrement pulvérisés dans un linge, avec un fer à repasser. Mélangez bien la crème et les macarons. Répartissez dans les moules. Laissez refroidir. Au moment de servir, saupoudrez avec des macarons pulvérisés.

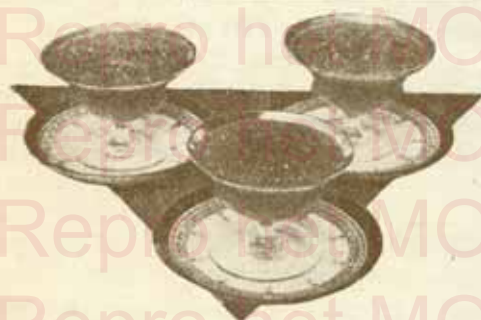
Friandises Marguerite

6 Madeleines,
2 Bananes,
1/2 litre Crème Instantanée BORWICK,
1/2 litre Blancmanger BORWICK,
Confiture (de préférence de fraises),
Crème fouettée,
Noix pilées.



Coupez en longueur 3 madeleines, étendez y de la confiture, et placez au fond d'un plat en verre. Faites le Blancmanger et versez le sur les madeleines et laissez refroidir. Préparez la Crème Instantanée, versez la sur le Blancmanger et mettez au dessus les madeleines qui restent pour former les pétales d'une marguerite, les madeleines ayant été au préalable coupées et couvertes de confiture. Remplissez le centre avec de la crème fouettée et répandez les noix au dessus. La ration est suffisante pour 6 personnes.

Mélange Caramel et Noix



12 morceaux de sucre,
1/2 litre de lait,
Noix broyées,
2 cuillers à café bien remplies de
POUDRE INSTANTANÉE
BORWICK.

Faites fondre le sucre dans un peu d'eau et laissez refroidir. Ajoutez du lait et faites dissoudre le caramel sur un feu doux. Préparez la Crème Instantanée en mettant la poudre dans un bassin et mélangez y 2 cuillers à soupe de lait, en ayant soin d'obtenir une pâte unie. Lorsque le caramel est en cuisson, versez y vivement la Crème préparée, servez dans des verres et garnissez de noix pilées.

Ananas Bourdaloue

Préparez une crème renversée à la CRÈME INSTANTANÉE (CUSTARD) BORWICK. Dans un plat creux rangez des tranches d'ananas de conserve que vous coupez en 8 morceaux. Noyez les fruits en versant dans le plat, la crème instantanée. Laissez refroidir. Pendant ce temps, mélangez dans une petite casserole le jus d'ananas avec son volume de sucre en poudre. Laissez bouillir 10 minutes. Versez ce sirop sur la crème refroidie. Servez très froid.

Ramequins au Chocolat



1/4 litre de Blancmanger BORWICK (Chocolat).

1/4 litre de Blancmanger BORWICK (Vanille).

Rincez 6 ou 8 petits moules dans de l'eau froide et mettez y des couches alternées de Blancmanger au chocolat et à la vanille. Cet entremets est excellent surtout s'il est servi avec la Crème Instantanée (chocolat de préférence).

Clafoutis aux Cerises

Faites cuire une livre de cerises énoyautées avec du sucre en poudre et un peu d'eau. Lorsqu'elles sont cuites, jetez-les sur une passoire. Recevez le jus et laissez bien égoutter les fruits. Ceci fait, posez les cerises cuites dans un plat creux.

Préparez une CRÈME INSTANTANÉE (CUSTARD) BORWICK VANILLÉE : prenez un litre de lait; versez-en un verre dans un bol; portez le reste sur le feu avec une demi-gousse de vanille, fendue en deux et 8 morceaux de sucre. Mélangez le lait du bol avec 3 bonnes cuillères à soupe de CRÈME CUSTARD. Versez le tout dans le lait bouillant. Donnez 2 minutes d'ébullition. Versez la crème sur les cerises. Laissez refroidir. Pendant ce temps, ajoutez au jus de cerises, son volume de sucre en poudre. Portez sur le feu, laissez bouillir 5 minutes et versez-le sur la crème refroidie. Servez tel quel, très froid.

Clafoutis aux Pommes

Préparez un sirop de sucre en faisant cuire dix morceaux de sucre avec un verre d'eau. Après 5 minutes d'ébullition, versez ce sirop dans une casserole plus grande et ajoutez une livre de pommes épluchées, épépinées et coupées en 8 morceaux chacune. En 10 minutes les demi-quartiers de pommes sont cuits et ont conservé leur forme. Déposez-les dans un plat en réservant le jus. Sur ces pommes, versez une CRÈME INSTANTANÉE (CUSTARD) BORWICK que vous avez préparée comme pour le clafoutis aux cerises. Laissez refroidir. Posez sur le feu, pendant 10 minutes, le sirop s'il n'est pas assez épais et versez-le sur le clafoutis refroidi. Servez très froid.

Pêches Montebello

1° Prenez des pêches de conserve ou faites cuire dans du sirop des pêches épluchées et coupées en deux.

2° Préparez du riz au lait en faisant cuire pendant 25 minutes, 125 gr. de riz dans un demi litre de lait sucré et parfumé à la vanille.

3° Préparez une crème anglaise avec un demi-litre de lait vanillé, sucré et une cuiller à bouche bien pleine de CRÈME INSTANTANÉE (CUSTARD) BORWICK.

4° Mélangez le riz avec la crème anglaise, versez-le dans un plat creux. Dressez dessus les pêches cuites. Arrosez avec le sirop de cuisson ou le liquide de la boîte de pêches que vous avez préalablement épaissi en le faisant bouillir 10 minutes avec son volume de sucre en poudre. Servez très frais.

Blanc-manger Orange



4 cuillers à soupe de BLANC-MANGER BORWICK (Vanille),

1 litre de lait,

Quartiers d'oranges,

Essence ou jus d'une seule orange.

Préparez le BLANC-MANGER selon les prescriptions, en ajoutant l'essence ou le jus d'orange et mettez-le dans un moule circulaire creux. Lorsqu'il est refroidi, enlevez du moule et remplissez le centre de quartiers d'oranges. Saupoudrez de sucre et servez avec de la crème.

Coupe aux Fruits

1 Kg. de fruits (pommes, poires, groseilles rouges, etc.)

6 Madeleines,

1/2 décilitre de Sherry, soit un demi verre

à vin ordinaire,

un et demi à trois décilitres d'eau,

Sucre selon le fruit employé.



Préparez les fruits et étuvez jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ajoutant un peu d'eau et deux à trois cuillers à soupe de sucre, ou suffisamment pour rendre doux.

Après la cuisson, passez au tamis, émiettez y les madeleines. Mélangez très bien, et lorsque le mélange est refroidi ajoutez y le sherry en délayant. Versez le mélange dans une terrine et étendez-y la Crème Instantanée BORWICK. (Voyez mode d'emploi sur les paquets et boîtes). Décorez avec des cerises confites.

LES GLACES

Glace au Chocolat

Préparez une CRÈME INSTANTANÉE, sucrée et parfumée au chocolat, par l'addition de quelques cuillers à café de cacao en poudre. Laissez refroidir et traitez comme la glace à la vanille.

Glace Vanille

Préparez une CRÈME INSTANTANÉE, vanillée et sucrée. Laissez refroidir. Versez dans la sorbetière. Tournez pendant 20 minutes environ dans le mélange de glace et de sel. Enlevez, tassez dans le moule. Remettez dans le mélange réfrigérant jusqu'au moment de servir. Pour démouler, trempez pendant quelques minutes dans l'eau tiède.

Bombe Montmorency

Prenez :	Lait	1 litre
	CRÈME INSTANTANÉE	2 cuillers à bouche
	Sucre en poudre	100 grammes
	Vanille	Une demi-gousse
	Cerises confites	80 grammes

Réservez un verre de lait. Faites bouillir le reste du lait avec le sucre et la vanille. Délayez la CRÈME CUSTARD dans le verre de lait froid. Versez dans le lait bouillant en tournant tout le temps. Donnez un bouillon. Laissez refroidir. Ajoutez les cerises. Laissez refroidir complètement.

Versez dans la sorbetière, tournez un quart d'heure au moins jusqu'à ce que la glace commence à prendre. Versez dans le moule. Portez ce dernier dans le mélange réfrigérant jusqu'au moment de servir. Pour démouler, trempez quelques minutes dans l'eau tiède.

Si vous voulez donner un grand air à la préparation, servez chacun et arrosez dans l'assiette, avec une cuiller à café de Cherry Brandy.

Glace au Café

Préparez une CRÈME INSTANTANÉE, sucrée et parfumée au café très fort, fait à la maison. Laissez refroidir et traitez comme la glace à la vanille.

Glace Banane

- 1° Préparez une CRÈME INSTANTANÉE, sucrée et vanillée.
- 2° Prenez 5 bananes que vous épluchez, coupez en morceaux et faites cuire au sirop, 20 minutes environ. Passez au tamis.
- 3° Ajoutez cette purée à la crème instantanée. Mélangez bien le tout et traitez comme une glace à la vanille.

Glace au Marrons

Préparez une CRÈME INSTANTANÉE, vanillée et sucrée. Mélangez intimement avec de la purée de marrons. Portez dans la sorbetière et traitez comme une glace à la vanille ordinaire.

Poudre Custard BORWICK

DONNE LES CUSTARDS
LES PLUS DÉLICIEUX

Grandeurs et Goûts Assortis

Poudre BORWICK remplaçant les œufs

DONNE DES CAKES, PATÉS, ETC.

EXCELLENTS

Inutile d'employer des œufs

Blanc-manger BORWICK

IL N'EN EXISTE PAS DE MEILLEUR
UN EXTRA POUR TOUS

Demandez ces produits à votre épicier.

AGENT GENERAL POUR LA BELGIQUE, LE CONGO
ET LE GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG :

C^e BOVRIL, 39c, rue du Lombard, BRUXELLES

Tél. 103.49