

WAG 147



**LIVRE DE DESSERTS OETKER**



L I V R E  
DE DESSERTS  
OETKER



Ce livre est spécialement édité pour les ménagères qui désirent préparer chez elles, avec les ingrédients qu'elles choisiront, les pâtisseries dont les recettes se trouvent dans ce recueil.

EDITION B.

## PREFACE

Ce petit livre vous fournira l'occasion de créer beaucoup de joie autour de vous. Il sera pour vous un collaborateur sûr et fidèle, qui vous permettra de résoudre toutes les difficultés qui pourraient se présenter dans la préparation et la cuisson des gâteaux.

Vous saurez facilement consulter ce livre, parce qu'il groupe en séries toutes les pâtes qui servent à la préparation des desserts y mentionnés.

On distingue 5 pâtes sous les dénominations suivantes.

Pâte tournée

Pâte pétrie

Pâte biscuit

Pâte cuite

Pâte feuilletée.

La préparation des pâtes est la même pour toutes celles qui appartiennent à la même série.

Ce livre contient également des gravures qui démontrent de façon pratique que cuire des gâteaux est un jeu d'enfant, lorsque l'on suit avec attention les recettes indiquées.

Avec peu d'argent et en très peu de temps, vous pourrez donc cuire les plus beaux gâteaux. Si vous aimez présenter des gâteaux qui réjouissent les yeux de vos convives, vous trouverez encore dans ce livre toutes les indications pour préparer en peu de temps et avec la certitude de bien réussir des gâteaux garnis à la crème, au glacé de sucre ou de chocolat, aux fruits, etc...

Il nous a semblé que vous seriez satisfaite de trouver également quelques recettes pour les gâteaux de Noël et jours de fête. Vous en trouverez donc aussi dans ce livre. Pensez à la bonne surprise de votre famille, lorsque vous mettrez sur la table les beaux gâteaux que les recettes et les Produits Oetker vous auront permis de réussir. Ce livre, en même temps qu'il vous rendra service, réjouira votre famille, vos amis et vos invités.

Toutes ces recettes ont été éprouvées; les quantités et les marques des ingrédients qui y sont mentionnés doivent être respectées.

Nous vous conseillons de lire attentivement les conseils pratiques donnés aux pages 72 à 75 de ce livre.

**USINES DR. A. OETKER, S. A.  
BRUXELLES.**



# TABLE DES MATIERES

Beignets aux pommes	70	Gâteau St. Honoré	53
Boîtes surprise	69	Gâteau suave aux pommes	11
Bûche de Noël	60	Gâteau Vatel	62
Chausson aux pommes	30	Gaufres (à conserver)	35
Choux à la crème	50	Gaufres molles	21
Cœur de Nouvel-An	61	Gaufrettes surfinés	67
Conseils pratiques	72	Gelée aux fruits	79
Cornets à la crème	56	Glacé	73
Coupes Vanille	79	Gosettes aux pommes (pâte feuilletée)	55
Couronne Oetker	13	Gosettes aux pommes (pâte pétrie)	34
Crème au rhum garnie de fruits	77	Guirlande aux amandes	31
Crème caramel	79	Langues de chat	20
Crème Kirsch Chantilly	77	Madeleines	68
Cubes aux fruits	18	Manière de recouvrir les for- mes de papier	72
Desserts assortis	65	Meringues	71
Desserts au beurre	16	Merveilleux	66
Desserts au chocolat	17	Mille-Feuilles	57
Desserts divers	76	Nid d'abeille	14
Desserts sablés	64	Pain d'amandes	63
Echaudés pour le thé	52	Palets des Dames	19
Eclairs au chocolat	51	Pâte biscuit	37
Flan Oetker	77	Pâte cuite	49
Flan renversé	78	Pâte feuilletée	54
Friture	75	Pâte pétrie	22
Gala Chantilly	78	Pâte tournée	7
Galettes au miel	36	Petits fours au rhum	33
Garniture à la crème	75	Produits Oetker	80
Garniture avec glacé au sucre	74	Pudding chocolat aux amandes	76
Gâteau à la compote	46	Pudding vanille aux cerises	78
Gâteau à la confiture	48	Rouleau à la confiture	38
Gâteau aux abricots	12	Simple tarte aux fruits	15
Gâteau aux oranges	45	Spécialités pour fêtes	58
Gâteau au rhum	43	Spéculaus	63
Gâteau crème ananas	40	Tarte à la frangipane	27
Gâteau crème chocolat	42	Tarte aux cerises	25
Gâteau crème moka	41	Tarte au fromage	26
Gâteau crème vanille	39	Tarte au riz	28
Gâteau de Pâques	59	Tarte au sucre	29
Gâteau glacé au chocolat	47	Tarte Oetker aux ananas	23
Gâteau Léopold	44	Tarte Oetker aux pommes	24
Gâteau marbré au chocolat	10	Tartelettes aux fruits	32
Gâteau Rodon	9		
Gâteau Royal	8		

# LES AVANTAGES DU BAKING- POWDER « BACKIN » OETKER

Toutes les pâtes cuites avec **Backin** sont et restent plus légères et plus digestibles.

Le Bakingpowder **Backin** Oetker est une poudre remplaçant la levure. Son emploi est facile et d'un usage très économique, car il permet de gagner du temps; et le temps c'est de l'argent.

Lorsqu'on se sert de **Backin**, on ne doit pas se préoccuper de la température de la cuisine ni des courants d'air. La puissance d'action de **Backin** ne se perd pas et ne diminue pas, même lorsque la pâte est préparée quelques heures avant la cuisson.

L'action de **Backin** est lente et profonde, elle assure une levée de pâte régulière et certaine.

L'emploi de **Backin** offre en outre un autre très grand avantage, c'est qu'il permet d'économiser des œufs. La puissance d'un sachet de **Backin** en tant que levain, équivaut à celle de 3 à 4 blancs d'œufs battus en neige.



**Le *Backin* Oetker rend les gâteaux meilleurs !**

# REGLES GENERALES POUR BIEN REUSSIR LA PATISSERIE

## MATERIEL DE PREPARATION ET DE CUISSON :

Les ustensiles les plus pratiques sont les suivants :

- 1<sup>o</sup>) Un bol en taince à fond rond pour tourner pâtes et crèmes au beurre. Pour empêcher le bol de bouger, placez-le sur un linge humide.
- 2<sup>o</sup>) Une spatule en bois, une spatule trouée OETKER de préférence pour tourner. Un bat-neige en métal pour battre les blancs d'œufs et la pâte biscuit.
- 3<sup>o</sup>) Un tamis pour tamiser la farine et le sucre impalpable. Pour cet usage le tamis OETKER est recommandé.
- 4<sup>o</sup>) Un ramasse-pâte pour bien nettoyer les bols et spatules.
- 5<sup>o</sup>) Une platine en tôle noire de 40 x 32 cm. environ (suivant grandeur du four).
- 6<sup>o</sup>) Des formes à charnières de 20 à 26 cm. de diamètre. Des formes rectangulaires de 25 x 10 cm.
- 7<sup>o</sup>) Des poches en toile et douilles unies ou dentées.

## INGREDIENTS :

Prenez toujours des ingrédients de première qualité

- 1<sup>o</sup>) De la farine bien sèche, elle ne peut jamais être humide.
- 2<sup>o</sup>) Du Bakingpowder « Backin ». Celui-ci doit toujours être frais et bien sec.
- 3<sup>o</sup>) Du beurre, que vous pouvez remplacer par une bonne margarine dans la pâte tournée et pétrie.
- 4<sup>o</sup>) Du sucre râpé, le sucre cristallisé ne fond pas assez facilement.
- 5<sup>o</sup>) Des œufs, frais de préférence, pesant de 50 à 55 gr environ.

## BONNE PREPARATION :

- 1<sup>o</sup>) Pesez tous les ingrédients, suivant la recette du livre et avant de commencer la pâte.
- 2<sup>o</sup>) Tamisez la farine pour la rendre légère.
- 3<sup>o</sup>) Tamisez le sucre impalpable pour mieux le pulvériser.
- 4<sup>o</sup>) Passez les raisins à la farine pour les nettoyer.
- 5<sup>o</sup>) Passez les amandes et noisettes à l'eau bouillante pour les émonder, séchez-les pour les râper.
- 6<sup>o</sup>) Coupez les écorces d'oranges et de citrons en petits dés.
- 7<sup>o</sup>) Beurrez les formes et platines à l'aide d'un pinceau et de beurre fondu.
- 8<sup>o</sup>) Beurrez le fond des formes et garnissez-le d'un papier pour la pâte biscuit.
- 9<sup>o</sup>) Beurrez et farinez les platines pour pâtes tournée et cuites.
- 10<sup>o</sup>) Aspergez les platines d'eau pour pâte feuilletée.

## CUISSON :

- 1<sup>o</sup>) Observez bien la durée de cuisson donnée dans le livre.
- 2<sup>o</sup>) Après 30 minutes de cuisson, diminuez le gaz ou l'électricité.
- 3<sup>o</sup>) Dans un four chauffé au charbon, munissez-vous toujours d'une brique rétractaire. Chauffez la brique et placez le gâteau dessus.
- 4<sup>o</sup>) Piquez dans le gâteau à l'aide d'un petit bâtonnet en bois, pour vous assurer de la cuisson. Si la pâte n'adhère plus au bâtonnet, le gâteau est cuit.



# VOICI LES POINTS PRINCIPAUX POUR LA BONNE REUSSITE

Peser avec soin tout d'avance.  
Bien faire attention aux quantités.



Se munir de tout ce qui est nécessaire à la préparation et à la cuisson.

Toujours tamiser le Baking-powder **Backin** avec la farine à sec. La poudre **Backin** est ainsi régulièrement mélangée à la farine, de sorte que la pâte lève uniformément.

En tamisant, l'air entre dans la farine, celle-ci étant bien aérée et mélangée à la poudre **Backin** est plus légère et il n'est plus nécessaire de travailler la pâte aussi longtemps.

Employez de préférence le tamis « Oetker » breveté.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !

## Pâte tournée

### PÂTE Tournée.

Pour les recettes des pages suivantes (8 à 21), la préparation de la pâte se fait toujours de la même manière que ci-dessous :

**Préparation :** Tournez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre, l'arôme et les œufs entiers. Tournez jusqu'à ce que vous obteniez une mousse. Ensuite, mélangez le Baking-powder **Backin** à la farine, et tamisez. Ajoutez alors alternativement ce mélange et le lait, en ayant soin de tourner après l'addition de chaque ingrédient jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Pour les gâteaux où il est indiqué d'ajouter des raisins, des fruits confits et du zeste de citron, il faut incorporer ces ingrédients à la pâte en tout dernier lieu.

**Cuisson :** A four chaud, c'est-à-dire à four chauffé d'avance (gaz 10 minutes, électricité 20 minutes).

**Forme :** Sur platine beurrée et farinée ou dans forme beurrée.



Tenez bien votre spatule vers le bas et tournez ferme en ramenant la main vers vous. Employez de préférence la spatule trouée « Oetker ».



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !





8

## GATEAU ROYAL.

Se prépare avec une pâte tournée.

### Ingrédients :

125 gr. beurre,  
100 gr. sucre râpé,  
½ flacon Arome Citron  
Oetker;  
3 œufs;  
250 gr. farine;

½ paquet Bakingpowder  
Backin Oetker,  
6 cuillers à soupe lait;  
125 gr. raisins;  
50 gr. fruits confits,  
25 gr. zeste de citron con-  
fit.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7).

**Forme :** Rectangulaire beurrée et garnie d'un papier blanc découpé suivant les contours de la forme.

**Cuisson :** 1 heure à 1 ¼ heure.

**Remarque :** Il est recommandé de fendre, au moyen d'un couteau, la partie supérieure de la pâte après 20 minutes de cuisson.

Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !



9

## GATEAU RODON.

Se prépare avec une pâte tournée.

### Ingédients :

- 200 gr. beurre;
- 200 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 6 œufs;
- 500 gr. farine;
- 1 paquet Bakingpowder Backin Oetker;
- 12 cuillers à soupe lait;
- 250 gr. raisins;
- 100 gr. fruits confits.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7)

**Forme :** A cheminée beurrée

**Cuisson :** 1  $\frac{1}{4}$  à 1  $\frac{1}{2}$  heure.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**



10

## GATEAU MARBRE AU CHOCOLAT.

Se prépare avec une pâte tournée.

### Ingrédients :

- 250 gr. beurre;
- 350 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 6 œufs;
- 500 gr. farine;
- 1 paquet Bakingpowder **Backin** Oetker;
- 12 cuillers à soupe lait;
- 30 gr. cacao.

Préparation de la pâte : Voir pâte tournée (page 7).

Forme : A cheminée beurrée.

Cuisson : 1  $\frac{1}{4}$  à 1  $\frac{1}{2}$  heure.

Remarque : Pour bien marbrer le gâteau, versez la moitié de la pâte dans la forme, ajoutez le cacao à l'autre moitié, puis versez-la sur la pâte blanche. Tournez en spirale à l'aide d'un couteau.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !





11

## GATEAU SUAVE AUX POMMES.

Se prépare avec une pâte tournée.

### Ingédients :

- 125 gr. beurre;
- 125 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanillé Oetker;
- 3 œufs;
- 250 gr. farine;
- ½ paquet Bakingpowder Backin Oetker;
- 5 cuillers à soupe lait;
- 500 gr. pommes épluchées.

Préparation de la pâte : Voir pâte tournée (page 7).

Forme : A charnières beurrée (22 à 24 cm.).

Cuisson : ¼ heure.

Préparation de la garniture : Coupez en quatre les pommes épluchées, nettoyez-les et faites dans chaque quartier quelques entailles afin de former éventail. Placez-les légèrement sur la pâte au moment de mettre au four. Saupoudrez de sucre après la cuisson, pendant que le gâteau est encore chaud.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !



12

## GATEAU AUX ABRICOTS.

Se prépare avec une pâte tournée.

### Ingrédients pour la pâte :

- 125 gr. beurre,
- 125 gr. sucre,
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker,
- 3 œufs,
- 250 gr. farine,
- 1/2 paquet Bakingpowder Backin Oetker,
- 3 cuillères à soupe lait

### Ingrédients pour la farce :

- 250 gr. confiture aux abricots

### Ingrédients pour la garniture :

- 1/4 litre crème de lait,
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker,
- quelques abricots au sirop.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7)

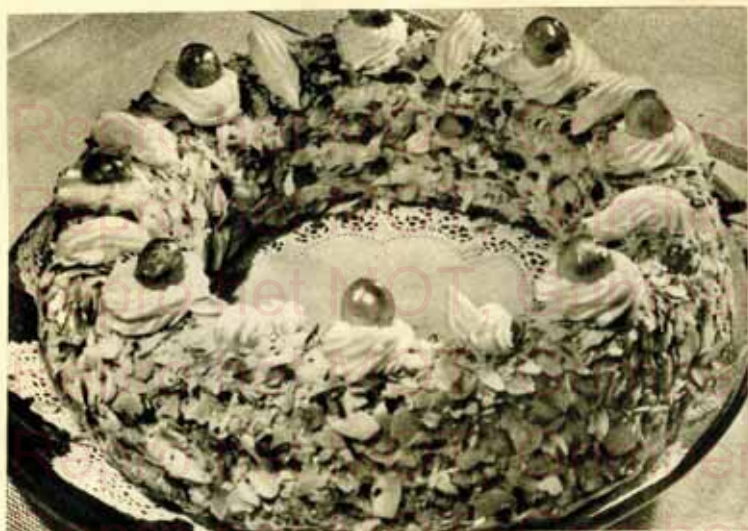
**Forme :** A charnières beurrée (22 à 24 cm)

**Cuisson :** 1/2 heure.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches, sur les deux premières étendez de la confiture aux abricots et garnissez le dessus de la troisième tranche d'abricots et de crème de lait fouettée avec le Sucre Vanilliné Oetker.



**Le Backin Oetker rend les gâteaux meilleurs !**



## COURONNE OETKER.

(13)

Se prépare avec une pâte tournée.

<b>Ingrédients pour la pâte :</b>	<b>Ingrédients pour la farce :</b>
125 gr beurre;	100 gr. beurre;
150 gr sucre râpé.	1/2 litre lait;
1 flacon Arome Citron Oetker;	1 paquet Pudding-Poudre Oetker goût Vanille;
3 œufs;	1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
300 gr farine;	150 gr. sucre râpé.
1/2 paquet Bakingpowder Backin Oetker;	<b>Ingrédients pour la garniture :</b>
5 cuillers à soupe lait.	125 gr amandes effilées et grillées;
	quelques cerises confites.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7).

**Forme :** Couronne beurrée (26 à 28 cm.).

**Cuisson :** 30 minutes.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre, le Sucre Vanilliné et le Pudding Vanille, préparez une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le paquet. Faites-la refroidir en tournant de temps en temps pour l'empêcher de s'épaissir et ajoutez-la petit à petit au beurre tourné en mousse. Lorsque le gâteau est refroidi, coupez-le en 3 tranches que vous recouvrez de crème et replacez les unes sur les autres. Recouvrez également de cette crème la surface et les contours du gâteau.

**Garniture :** Pour griller les amandes, mettez-les au four sur la platine non beurrée jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun clair. Au moyen du ramasse-pâte, faites adhérer les amandes aux contours du gâteau et achevez la garniture par quelques rosaces de crème faites avec la poche et la douille. Mettez les cerises au-dessus.







14

## NID D'ABEILLES.

Se prépare avec une pâte tournée.

### Ingrédients pour la pâte :

75 gr. beurre;  
75 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
2 œufs;  
250 gr. farine;  
½ paquet Bakingpowder  
Backin Oetker;  
4 cuillers à soupe lait.

### Ingrédients pour la garni- ture :

50 gr. beurre fondu;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
100 gr. amandes effilées.

### Ingrédients pour la farce :

¼ litre lait;  
½ paquet Pudding-Poudre  
Oetker, goût Vanille;  
60 gr. sucre râpé;  
75 gr. beurre.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7).

**Forme :** A charnières beurrée (22 à 24 cm.).

**Cuisson :** ½ heure.

**Préparation de la garniture :** Ajoutez au beurre fondu le sucre, le Sucre Vanilliné et les amandes. Mélangez le tout et versez sur la pâte avant la cuisson.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre et le Pudding Vanille, faites une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet. Faites-la refroidir en tournant de temps en temps pour l'empêcher de s'épaissir et ajoutez-la petit à petit au beurre tourné en mousse. Lorsque le gâteau est refroidi, coupez-le en deux tranches et fourrez-le de crème.





15

## SIMPLE TARTE AUX FRUITS.

Se prépare avec une pâte tournée.

Ingrédients pour la pâte :	Ingrédients pour la garniture :
100 gr. beurre;	1 kg. à 1 1/2 kg fruits;
100 gr. sucre râpé;	100 à 125 gr. sucre im-
2 œufs;	palpable.
500 gr. farine;	
1 paquet Bakingpowder	
Backin Oetker;	
1/4 litre lait.	

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7).

**Forme :** Platine beurrée.

**Cuisson :** 3/4 heure.

**Garniture :** Versez la pâte sur une platine beurrée, étendez-la à l'aide du ramasse-pâte trempé dans du lait. Recouvrez la pâte de fruits, tels que : prunes, cerises, groseilles vertes, pommes, etc., et faites cuire. Après la cuisson, sucez et coupez en carrés au moment de servir.

**Remarque :** Si la platine du four n'a que trois bords, faites un quatrième bord avec un rouleau de papier blanc, qui sera maintenu par la pâte.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**



16

## DESSERTS AU BEURRE.

Se préparent avec une pâte tournée

### Ingrédients pour la pâte :

- 250 gr. beurre;
- 250 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanillé Oetker;
- 2 œufs,
- 400 gr. farine;
- ½ paquet Bakingpowder Backin Oetker

### Ingrédients pour la garniture :

quelques fruits confits.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7)

**Forme :** Platine beurrée et farinée.

**Cuisson :** ¼ heure.

**Garniture :** Dressez la pâte, à l'aide d'une poche et d'une douille à dents, sur la platine en forme de petits ronds et garnissez de fruits confits.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !





17

## DESSERTS AU CHOCOLAT.

Se préparent avec une pâte tournée.

### Ingrédients pour la pâte :

250 gr. beurre;  
250 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
2 œufs;  
400 gr. farine;  
½ paquet Bakingpowder  
Backin Oetker.

### Ingrédients pour le glacé

au chocolat :  
200 gr. sucre impalpable;  
3 cuillers à soupe eau  
chaude;  
100 gr. chocolat à cuire.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7).

**Forme :** Platine beurrée et farinée.

**Cuisson :** ¼ heure.

**Garniture :** Dressez la pâte, à l'aide d'une poche et d'une douille, sur la platine en forme de S ou en petits bâtons.

Après la cuisson, trempez-les dans le placé au chocolat.

**Préparation du glacé :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau en une bouillie bien lisse, ajoutez ce mélange au chocolat fondu au bain-marie.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**



18

## CUBES AUX FRUITS.

Se préparent avec une pâte tournée.

### Ingrédients pour la pâte :

100 gr. beurre;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
3 œufs;  
250 gr. farine;  
1/2 paquet Bakingpowder  
Backin Oetker;  
1/8 litre lait.

### Ingrédient pour la farce :

125 gr. confiture.

### Ingrédients pour la garniture :

200 gr. sucre impalpable;  
3 à 4 cuillers à soupe eau  
chaude;  
quelques cerises confites.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7).

**Forme :** Platine beurrée garnie d'un papier beurré.

**Cuisson :** 15 à 20 minutes.

**Garniture :** Après la cuisson, enlevez le papier et coupez le gâteau en deux parties égales. Étendez la confiture sur une partie et recouvrez avec l'autre partie. Découpez alors en forme de cubes de 4 x 4 cm. Garnissez ces cubes de glacé et mettez une cerise au milieu.

**Préparation du glacé :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau en une bouillie bien lisse.





19

## PALETS DES DAMES.

Se préparent avec une pâte tournée.

**Ingédients pour la pâte :**      **Ingédients pour le glacé :**

150 gr. beurre;

150 gr. sucre râpé;

1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;

1 œuf;

200 gr. farine;

1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker.

100 gr. sucre impalpable;

2 cuillers à soupe eau  
chaude.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7).

**Forme :** Platine beurrée et farinée.

**Cuisson :** ¼ heure.

**Garniture :** Dressez la pâte, à l'aide d'une poche à douille unie, sur la platine en petits tas. Après la cuisson, garnissez d'un glacé.

**Préparation du glacé :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau en une bouillie bien lisse.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**





20

## LANGUES DE CHAT.

Se préparent avec une pâte tournée.

### Ingrédients pour la pâte :

- 125 gr. beurre;
- 100 gr. sucre impalpable;
- 1 paquet Sucre Vanillé Oetker;
- 4 blancs d'œufs non battus;
- 150 gr. farine;
- 1 cuiller à café Bakingpowder Backin Oetker;

Préparation de la pâte : Voir pâte tournée (page 7).

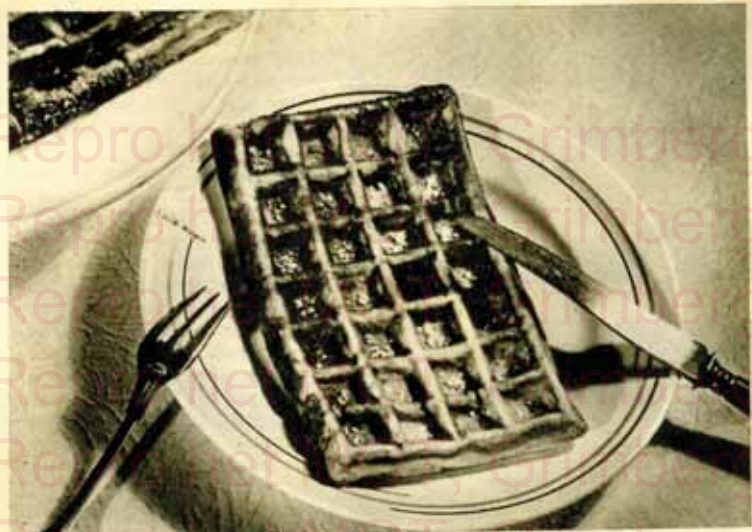
Forme : Platine beurrée et farinée.

Cuisson :  $\frac{1}{4}$  heure.

Garniture : Dressez la pâte, à l'aide d'une poche à douille unie, sur la platine en forme de baguettes.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !



(21)

## GAUFRES MOLLES.

Se préparent avec une pâte tournée.

### Ingrédients pour la pâte :

- 250 gr. beurre;
- 150 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 6 œufs;
- 500 gr. farine;
- 1 paquet Bakingpowder Backin Oetker;
- ½ litre lait.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte tournée (page 7).

**Forme :** Fer à gaufres (grand modèle).

**Cuisson :** Beurrez le fer, versez-y une mince couche de pâte, fermez le fer et retournez-le immédiatement. Quand un côté de la gaufre est cuit, retournez le fer et faites cuire l'autre côté. Le fer doit toujours être bien chaud.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**

## PÂTE PÉTRIE.

Pour les recettes des pages suivantes (23 à 36) la préparation de la pâte se fait toujours de la même manière que ci-dessous :

**Préparation:** Tamisez sur une planche à pâtisserie ou sur la table la farine mélangée au Bakingpowder **Backin**. Faites un creux au milieu de la farine dans lequel vous mettez le sucre, l'œuf entier, l'arome et éventuellement les autres ingrédients liquides. Faites un premier mélange des ingrédients au moyen du dos d'un couteau. Ensuite, ajoutez le beurre très ferme coupé en petits morceaux et recouvrez le tout de farine. Puis, suivant la méthode Oetker, pétrissez rapidement en soulevant la pâte par le bout des doigts, repoussez-la ensuite avec la paume des deux mains et tournez la pâte d'un demi-tour. Ces mouvements peuvent s'énoncer ainsi : **LEVEZ-PRESSEZ-TOURNEZ.**

Continuez ce mouvement jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme et que toute la farine y soit incorporée. Evitez de laisser les mains trop longtemps sur la pâte, cela ferait fondre le beurre et rendrait la pâte molle.

**Forme :** A charnières, platine ou forme à tartelettes.

**Cuisson :** Toutes les pâtes pétries doivent être enfournées dans un four non chauffé d'avance.

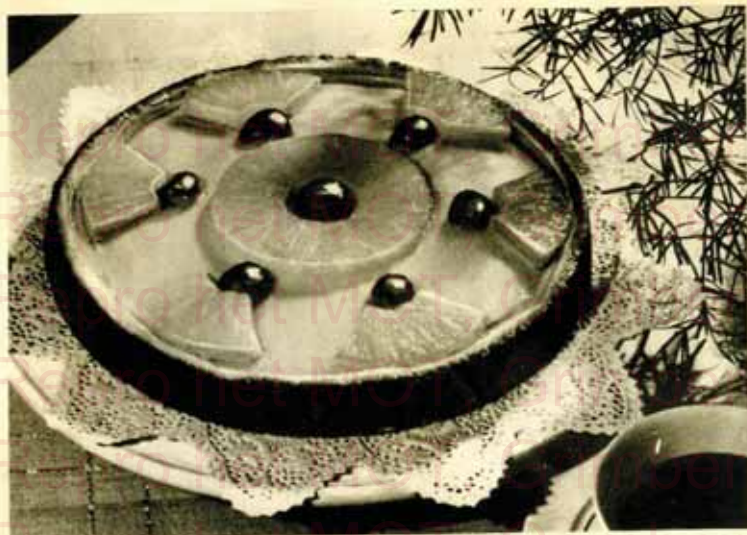
**Remarque :** Il n'est pas nécessaire de beurrer les formes pour la pâte pétrie.



22







23

## TARTE OETKER AUX ANANAS.

Se prépare avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

150 gr. farine;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker;  
50 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 œuf;  
75 gr. beurre.

### Ingrédients pour la garni- ture :

½ litre lait;  
75 gr. sucre râpé;  
1 paquet Pudding-Poudre  
Oetker goût Vanille;  
3 tranches ananas;  
25 gr. cerises confites;  
un peu de confiture aux  
abricots.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

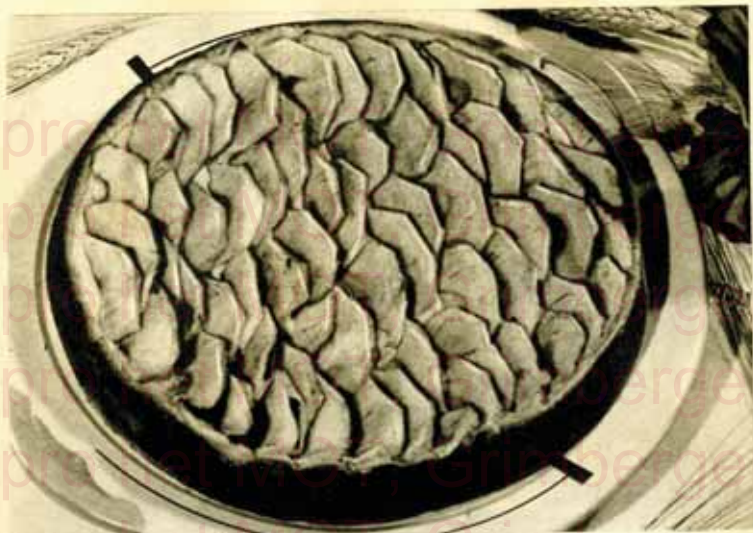
**Forme :** A charnières (24 à 26 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Préparation de la garniture :** Avec le lait, le sucre et le Pudding Vanille, faites une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet et versez-la toute chaude sur la pâte que vous aurez étendue sur le fond de la forme. Mettez au four. Après la cuisson, garnissez de tranches d'ananas et de cerises. A l'aide d'un pinceau, étendez une légère couche de confiture aux abricots, que vous aurez fait chauffer en ajoutant un peu d'eau.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**



24

## TARTE OETKER AUX POMMES.

Se prépare avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

150 gr. farine;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker;  
50 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 œuf;  
75 gr. beurre.

### Ingrédients pour la garni- ture :

½ litre lait;  
75 gr. sucre râpé;  
1 paquet Pudding-Poudre  
Oetker goût Vanille;  
¾ kg. pommes;  
un peu de confiture aux  
abricots.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** A charnières (24 à 26 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Préparation de la garniture :** Avec le lait, le sucre et le Pudding Vanille, faites une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet et versez-la toute chaude sur la pâte que vous aurez étendue sur le fond de la forme. Coupez les pommes en fines tranches et placez-les sur la crème. Faites cuire. Après la cuisson, à l'aide d'un pinceau, étendez une légère couche de confiture aux abricots, que vous aurez fait chauffer en ajoutant un peu d'eau.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !





(25)

## TARTE AUX CERISES.

Se prépare avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

150 gr. farine;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker;  
50 gr. sucre;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 œuf;  
75 gr. beurre.

### Ingrédients pour la garni- ture :

$\frac{3}{4}$  kg. cerises fraîches dé-  
noyautées, ou stérili-  
sées;  
le jus des cerises;  
10 gr. Fleur de Maïs  
• Gala-Mais • Oetker;  
25 gr. amandes effilées.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** A charnières (24 à 26 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Versez les cerises sans jus sur la pâte et faites cuire. Après la cuisson, épaississez le jus avec la Fleur de Maïs et versez sur les fruits. Garnissez les bords d'amandes.

**Remarque :** Pour épaissir le jus, faites-le bouillir avec la Fleur de Maïs. Pour  $\frac{1}{2}$  litre de jus, il faut 20 gr. de Fleur de Maïs • Gala-Mais •.

Cette tarte peut se faire aussi aux abricots, aux prunes, aux reines-claude, etc.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**





26

## TARTE AU FROMAGE.

Se prépare avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

150 gr. farine;  
1 cuiller à café Baking-  
powder **Backin** Oetker;  
50 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 œuf;  
75 gr. beurre.

### Ingrédients pour la farce :

5 fromages blancs;  
300 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
½ paquet Pudding-Poudre  
Oetker goût Vanille;  
1 cuiller à café Baking-  
powder **Backin** Oetker;  
50 gr. Fleur de Mais  
• Gala-Mais • Oetker;  
2 œufs;  
100 gr. raisins.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** A charnières (24 à 26 cm.).

**Cuisson :** 50 à 60 minutes.

**Préparation de la farce :** Tournez le fromage en crème, ajoutez-y le sucre et le Sucre Vanilliné. Mélangez et tamisez le Pudding Vanille, le Bakingpowder et la Fleur de Mais et ajoutez le tout au fromage. Incorporez-y ensuite les jaunes d'œufs, les raisins et les blancs d'œufs battus en neige très ferme.

**Garniture :** Versez cette farce sur la pâte et faites cuire.





## TARTE A LA FRANGIPANE. (27)

Se prépare avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

150 gr. farine;	1 paquet Sucre Vanilliné
1 cuiller à café Baking-	Oetker;
powder Backin Oetker;	1 œuf;
50 gr. sucre râpé;	75 gr. beurre.

### Ingrédients pour la farce :

75 gr. amandes émondées	½ paquet Pudding-Poudre
et râpées;	Oetker goût Vanille;
75 gr. noisettes râpées;	50 gr. sucre râpé (pour la
75 gr. sucre râpé;	préparation de la crème).
3 gouttes Arome Amandes	
Oetker;	
¼ litre lait;	

### Ingrédients pour la garniture :

un peu de confiture aux abricots.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** A charnières (22 à 24 cm.).

**Cuisson :** 30 à 35 minutes.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le Pudding Vanille et le sucre, faites une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet. Faites un mélange de tous les autres ingrédients indiqués pour la farce et versez-y la crème refroidie. Travaillez le tout.

**Garniture :** Versez cette farce sur la pâte que vous aurez étendue sur le fond de la forme et faites cuire. Après la cuisson, à l'aide d'un pinceau, étendez une légère couche de confiture aux abricots, que vous aurez fait chauffer en ajoutant un peu d'eau.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**





28

## TARTE AU RIZ.

Se prépare avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

150 gr. farine;  
1 cuiller à café Baking-  
powder **Backin** Oetker;  
50 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 œuf;  
75 gr. beurre.

### Ingrédients pour la farce :

$\frac{3}{4}$  litre lait;  
75 gr. riz;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
 $\frac{1}{2}$  paquet Pudding-Poudre  
Oetker goût Vanille;  
4 cuillers à soupe lait;  
1 œuf.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** A charnières (24 à 26 cm.).

**Cuisson :** 45 à 50 minutes.

**Préparation de la farce :** Faites étuver le riz dans le lait, le sucre et le Sucre Vanilliné jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajoutez-y le Pudding Vanille délayé dans le lait froid et mélangez vivement. Laissez tiédir et ajoutez le jaune d'œuf et le blanc battu en neige.

**Garniture :** Versez la farce sur la pâte et faites cuire.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !





(29)

## TARTE AU SUCRE.

Se prépare avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

- 150 gr. farine;
- 1 cuiller à café Bakingpowder Backin Oetker;
- 50 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 1 œuf;
- 75 gr. beurre.

### Ingrédients pour la garniture :

- 2 jaunes d'œufs;
- 150 gr. sucre cassonade;
- 50 gr. beurre.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** A charnières (24 à 26 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Roulez la pâte sur le fond de la forme, faites un petit bord et dorez-le avec du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Versez le restant des jaunes d'œufs sur la pâte. Disposez ensuite le sucre cassonade et le beurre en petits morceaux et faites cuire.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**



(30)

## CHAUSSON AUX POMMES.

Se prépare avec une pâte pétrie.

<b>Ingrédients pour la pâte :</b>	<b>Ingrédients pour la farce :</b>
300 gr. farine;	$\frac{3}{4}$ kg. pommes;
2 cuillers à café Baking-powder Backin Oetker;	50 gr. sucre (selon goût);
100 gr. sucre râpé;	50 gr. raisins;
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;	1 pointe de couteau cannelé.
2 œufs;	<b>Ingrédients pour le glacé :</b>
150 gr. beurre.	100 gr. sucre impalpable;
	2 cuillers à soupe eau chaude.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** A charnières (24 à 26 cm.).

**Cuisson :** 30 à 35 minutes.

**Garniture :** Roulez la moitié de la pâte sur le fond de la forme et faites cuire pendant 10 à 15 minutes. Versez dessus la compote. Roulez l'autre moitié de la pâte et placez-la sur la compote. Laissez cuire 20 à 25 minutes et garnissez de glacé.

**Préparation de la farce :** Lavez, épluchez et nettoyez les pommes. Coupez-les en fines tranches, ajoutez tous les ingrédients et faites cuire.

**Préparation du glacé :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau en une bouillie bien lisse.

**Remarque :** Les pommes peuvent être remplacées par d'autres fruits.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !





(31)

## GUIRLANDE AUX AMANDES.

Se prépare avec une pâte pétrie.

<b>Ingrédients pour la pâte :</b>	<b>Ingrédients pour la farce:</b>
250 gr. farine;	125 gr. amandes émon-
2 cuillers à café Baking-	dées et moulues;
powder Backin Oetker;	50 gr. sucre râpé;
75 gr. sucre râpé;	5 gouttes Arome Amandes
3 gouttes Arome Amandes	Oetker;
Oetker;	1 blanc d'œuf non battu;
1 œuf entier;	3 cuillers à soupe eau
125 gr. beurre.	froide.

**Pour dorer :** 1 jaune d'œuf  
et un peu de lait.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** Platine non beurrée.

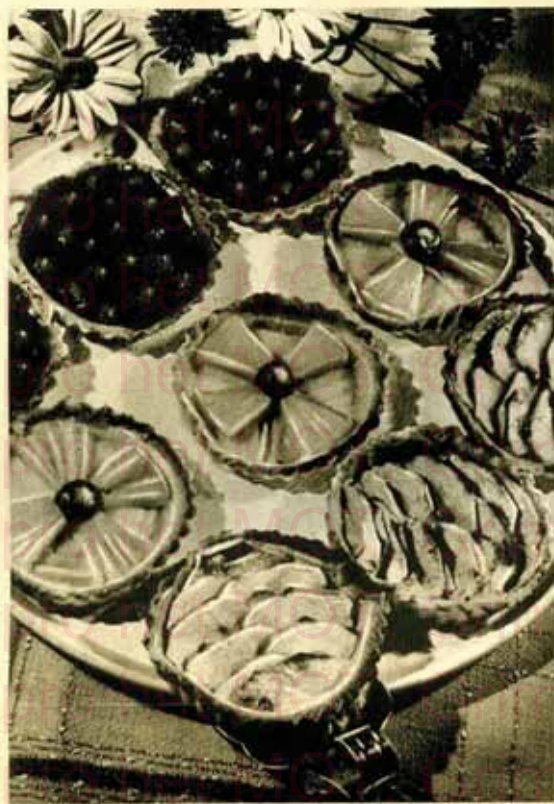
**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Travaillez les amandes, le sucre, l'arome, le blanc d'œuf et l'eau en une pâte. Egalisez cette farce sur la pâte étendue sur la planche à pâtisserie et roulez le tout dans le sens de la longueur. Dorez la guirlande à l'aide d'un pinceau et faites quelques entailles avec un couteau. Faites cuire pendant 25 à 30 minutes.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !





32

### TARTELETTES AUX FRUITS.

Se préparent avec une pâte pétrie.

**Ingrédients pour la pâte :**

250 gr. farine;	1 paquet Sucre Vanilliné
½ paquet Bakingpowder	Oetker;
Backin Oetker;	1 œuf;
100 gr. sucre râpé;	150 gr. beurre.

**Ingrédients pour la garniture :**

1 kg. fruits (selon goût).

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** Tartelettes 10 cm. (18 pièces).

**Cuisson :** 20 minutes.

**Garniture :** Comme pour la tarte aux cerises (voir page 25).

**Remarque :** Tous les fruits frais ou stérilisés peuvent se cuire avec la pâte, sauf les fraises, celles-ci seront mises sur la pâte après la cuisson.

Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !



33

## PETITS FOURS AU RHUM.

Se préparent avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

250 gr. farine;  
2 cuillers à café Baking-  
powder Backin Oetker;  
100 gr. sucre râpé;  
1 flacon Arome Rhum  
Oetker;  
1 œuf;  
175 gr. beurre.

### Ingrédient pour la farce :

200 gr. confiture ou gelée.

### Ingrédients pour la garni- ture :

200 gr. sucre impalpable;  
4 cuillers à soupe eau  
chaude;  
1 flacon Arome Rhum  
Oetker;  
quelques cerises confites.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Formes :** Pour découper : un rond de 5 cm. diamètre.  
Pour cuire : une platine non beurrée.

**Cuisson :** 10 à 15 minutes.

**Garniture :** Etendez la pâte sur la planche à pâtisserie en une épaisseur de 2 à 3 mm. Coupez des petits ronds à l'aide du coupe-pâte et faites cuire. Faites un glacé en mélangeant le sucre tamisé, l'eau chaude et le rhum en une bouillie bien lisse. Fourrez les petits fours de confiture, c'est-à-dire mettez de la confiture sur un fond et placez un autre dessus. Ce dernier sera garni de glacé et d'une demi-cerise.

**Remarque :** Cette recette donne environ 80 petits ronds, soit 40 petits fours.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !





34

## GOSSETTES AUX POMMES.

Se préparent avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

250 gr. farine;  
2 cuillers à café Baking-  
powder **Backin** Oetker;  
100 gr. sucre râpé;  
1 flacon Arome Vanille  
Oetker;  
1 œuf;  
125 gr. beurre.

### Ingrédients pour la farce :

1/2 kg. pommes épluchées;  
50 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
50 gr. raisins;  
1 pincée cannelle.

**Pour dorer :** 1 jaune d'œuf  
et un peu de lait.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Forme :** Platine non beurrée et coupe-pâte de 12 cm.  
diamètre.

**Cuisson :** 15 à 20 minutes.

**Garniture :** Etendez la pâte sur la planche à pâtisserie  
en une épaisseur de 2 à 3 mm. Découpez en ronds  
à l'aide du coupe-pâte et placez-les sur la platine.  
Mettez de la compote sur une moitié du rond et re-  
couvrez de l'autre moitié. Fermez les bords en pres-  
sant avec le fond du flacon d'Arome. Dorez avec le  
jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau et faites cuire.

**Préparation de la farce :** Lavez, épluchez et nettoyez  
les pommes. Coupez-les en fines tranches, ajoutez tous  
les ingrédients et faites cuire.

**Remarque :** Cette recette donne 15 gosettes.







35

## GAUFRES (à conserver)

Se préparent avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

- 500 gr. farine;
- ½ paquet Bakingpowder Backin Oetker;
- 150 gr. sucre râpé;
- 1 cuiller à café cannelle en poudre;
- 4 œufs;
- 400 gr. beurre.

Préparation de la pâte : Voir pâte pétrie (page 22).

Remarque : Partagez la pâte en boules de 75 gr. et faites cuire dans un gros gaufrier bien chaud.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala



36

## GALETTES AU MIEL.

Se préparent avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

- 250 gr. farine;
- 2 cuillers à café Bakingpowder Backin Oetker;
- 75 gr. sucre impalpable;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 2 cuillers à soupe de miel;
- 2 œufs entiers;
- 200 gr. beurre.

Préparation de la pâte : Voir pâte pétrie (page 22).

Remarque : Partagez la pâte en boules de 25 gr. et faites cuire dans un fer à galettes bien chaud.





## PÂTE BISCUIT.

Pour les recettes des pages suivantes (38 à 48), la préparation de la pâte se fait toujours de la même manière que ci-dessous :



**Préparation :** A l'aide d'un fouet, battez les jaunes d'œufs, le sucre, le Sucre Vanillé et l'eau jusqu'à ce que vous obteniez une belle mousse. Ajoutez à celle-ci les blancs d'œufs battus en neige très ferme en soulevant, très légèrement. Incorporez-y ensuite la Fleur de Mais « Gala-Mais » tamisée et mélangée au Bakingpowder **Backin**.



**Cuisson :** A four froid, c'est-à-dire qu'il ne faut allumer qu'au moment d'y mettre le gâteau.

**Forme :** Beurrée et fond garni d'un papier beurré  
ou  
platine beurrée et garnie d'un papier beurré.

**Remarque :** Faites adhérer la pâte aux bords afin que le gâteau ne lève pas plus au milieu qu'aux bords. Après la cuisson, détachez les bords à l'aide d'un couteau, retournez le gâteau et enlevez le papier. Le fond servira de surface au gâteau.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**





38

## ROULEAU A LA CONFITURE.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanillé Oetker;  
2 cuillers à soupe eau froide;  
100 gr. Fleur de Mais «Gala-Mais» Oetker;  
1 cuiller à café Bakingpowder Backin Oetker.

### Ingrédient pour la farce :

200 gr. confiture ou gelée.

### Ingrédient pour la garniture :

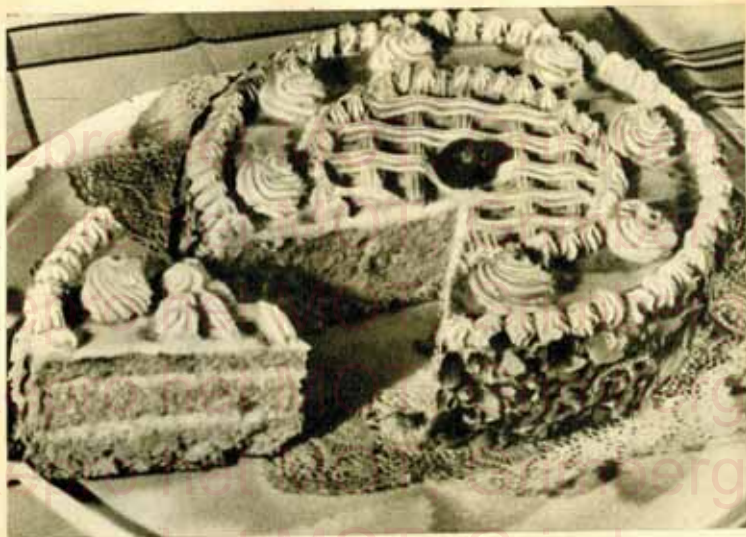
100 gr. sucre perlé ou  
100 gr. amandes effilées.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Cuisson :** 10 minutes à four chaud.

**Forme :** Platine beurrée garnie d'un papier beurré.

**Garniture :** Versez la pâte sur la platine garnie d'un papier beurré, étendez-la sur toute la surface et faites cuire. Après la cuisson, retournez le biscuit sur un papier beurré, étendez la confiture et roulez dans le sens de la longueur. Saupoudrez de sucre ou d'amandes effilées.



39

## GATEAU CREME VANILLE.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
2 cuillers à soupe eau froide;  
100 gr. Fleur de Mais • Gala-Mais • Oetker;  
1 cuiller à café Baking-powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

250 gr. beurre;  
100 gr. sucre impalpable;  
2 jaunes d'œufs;  
2 paquets Sucre Vanilliné Oetker;  
3 cuillers à soupe lait chaud.

### Ingrédient pour la garniture :

50 gr. amandes effilées.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières (20 à 24 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

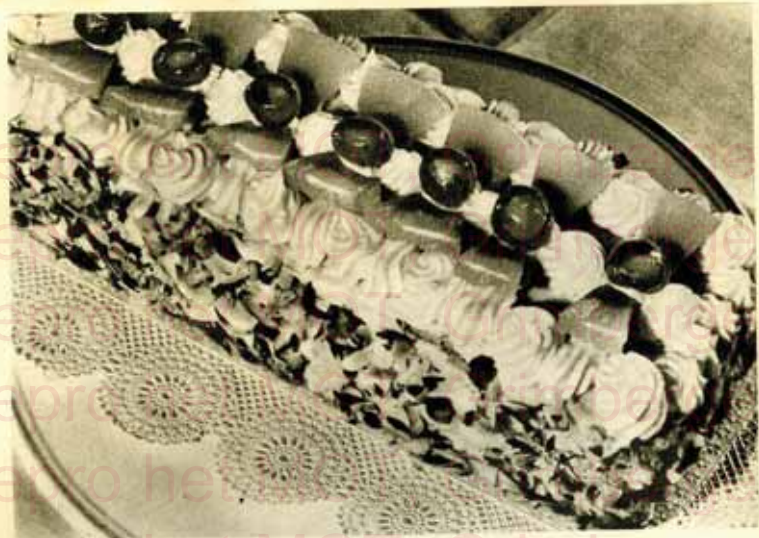
**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches que vous recouvrez de crème, ainsi que les bords et la surface. Faites adhérer les amandes aux bords. Avec le restant de crème, garnissez le gâteau à l'aide d'une poche et d'une douille dentée (8 à 12 dents).

**Préparation de la crème au beurre :** Tournez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre tamisé et les jaunes d'œufs. En dernier lieu, le Sucre Vanilliné délayé dans le lait chaud.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !





40

## GATEAU CREME ANANAS.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

- 5 œufs;
- 100 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 2 cuillers à soupe eau froide;
- 100 gr. Fleur de Mais « Gala-Mais » Oetker;
- 1 cuiller à café Baking-powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

- 250 gr. beurre;
- 100 gr. sucre impalpable;
- 2 jaunes d'œufs;
- 2 paquets Sucre Vanilliné Oetker;
- 3 cuillers à soupe jus ananas chaud.

### Ingrédients pour la garniture :

- 50 gr. amandes effilées;
- 2 tranches ananas;
- quelques cerises confites.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** Rectangulaire garnie d'un papier.

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches que vous recouvrez de crème, ainsi que les bords et la surface. Faites adhérer les amandes aux bords. Avec le restant de crème, garnissez le gâteau à l'aide d'une poche et d'une douille dentée (8 à 12 dents).

**Préparation de la crème ananas :** Tournez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre tamisé et les jaunes d'œufs. En dernier lieu, le Sucre Vanilliné délayé dans le jus d'ananas chaud.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !





(41)

## GATEAU CREME MOKA.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
2 cuillers à soupe eau  
froide;

100 gr. Fleur de Maïs  
• Gala-Maïs • Oetker;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières (20 à 24 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches que vous recouvrez de crème, ainsi que les bords et la surface. Faites adhérer le chocolat granulé ou la chapelure aux bords. Avec le restant de crème, garnissez le gâteau à l'aide d'une poche et d'une douille dentée (8 à 12 dents). Achevez la garniture avec des grains de café en chocolat.

**Préparation de la crème Moka :** Tournez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre tamisé et les jaunes d'œufs. En dernier lieu, l'extrait de café chaud, préparé au filtre avec le café moulu et la tasse d'eau chaude.

### Ingrédients pour la farce :

250 gr. beurre;  
100 gr. sucre impalpable;  
2 jaunes d'œufs;  
25 gr. café moulu;  
1 tasse eau bouillante.

### Ingrédient pour la garni- ture :

100 gr. chocolat granulé  
ou chapelure de biscuit.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !



42

## GATEAU CREME CHOCOLAT.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
2 cuillers à soupe eau  
froide;  
100 gr. Fleur de Mais  
• Gala-Mais • Oetker;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

250 gr. beurre;  
100 gr. sucre impalpable;  
2 jaunes d'œufs;  
50 gr. chocolat à cuire;  
2 cuillers à soupe eau  
chaude;

### Ingrédient pour la garni- ture :

100 gr. chocolat granulé.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières (20 à 24 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches que vous recouvrez de crème, ainsi que les bords et la surface. Faites adhérer le chocolat granulé aux bords. Avec le restant de crème, garnissez le gâteau à l'aide d'une poche et d'une douille dentée (8 à 12 dents).

**Préparation de la crème Chocolat :** Tournez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre tamisé et les jaunes d'œufs. En dernier lieu, le chocolat fondu dans 2 cuillers à soupe d'eau chaude.







## GATEAU AU RHUM.

(43)

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
2 cuillers à soupe eau froide;  
100 gr. Fleur de Maïs «Gala-Mais» Oetker;  
1 cuiller à café Bakingpowder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

100 gr. beurre;  
½ flacon Arome Rhum Oetker;  
1 paquet Sucre Vanilliné;  
150 gr. gelée de groseilles.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières (20 à 24 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches; recouvrez 2 tranches de crème, ainsi que les bords. Faites adhérer la chapelure aux bords. Versez le glacé au rhum sur la surface et garnissez de glacé au chocolat à l'aide d'une poche en papier. (Voir page 74). Puis disposez des noix séchées sur le glacé.

**Préparation de la crème au Rhum :** Tournez le beurre en mousse, ajoutez-y le rhum, le Sucre Vanilliné et la gelée de groseilles.

**Préparation du 1<sup>er</sup> glacé :** Versez dans le sucre tamisé le rhum et l'eau chaude jusqu'à ce que vous obteniez une bouillie épaisse.

**Préparation du 2<sup>e</sup> glacé :** Mélangez le cacao et le sucre tamisé et versez-y l'eau chaude en tournant pour obtenir une bouillie bien épaisse.

### Ingrédients pour la garniture :

**1<sup>er</sup> glacé :**  
150 gr. sucre impalpable;  
½ flacon Arome Rhum Oetker;  
2 à 3 cuillers à soupe eau chaude.

**2<sup>e</sup> glacé :**  
25 gr. sucre impalpable;  
1 cuiller à café cacao;  
1 cuil. à café eau chaude.

100 gr. chapelure de biscuit ou 50 gr. amandes effilées.





44

**GATEAU LEOPOLD.**

Se prépare avec une pâte biscuit.

**Ingrédients pour la pâte :**  
 5 œufs;  
 100 gr. sucre râpé;  
 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
 2 cuillers à soupe eau froide;  
 100 gr. Fleur de Maïs « Gala-Maïs » Oetker;  
 1 cuiller à café Baking-powder Backin Oetker.

**Ingrédients pour la farce :**  
 100 gr. beurre;  
 ½ litre lait;  
 1 paquet Pudding-Poudre Oetker goût Vanille;  
 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
 150 gr. sucre râpé.  
**Ingrédient pour la garniture :**  
 125 gr. amandes effilées.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières (20 à 24 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches que vous recouvrez de crème, ainsi que les bords et la surface. Saupoudrez tout le gâteau d'amandes grillées.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre, le Sucre Vanilliné et le Pudding Vanille, préparez une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet. Faites-la refroidir en tournant de temps en temps pour l'empêcher de s'épaissir et ajoutez-la petit à petit au beurre tourné en mousse.

**Remarque :** Pour griller les amandes, mettez-les au four sur la platine non beurrée jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun clair.



**Le Backin Oetker rend les gâteaux meilleurs !**



45

## GATEAU AUX ORANGES.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

- 5 œufs;
- 100 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 2 cuillers à soupe eau froide;
- 100 gr. Fleur de Mais « Gala-Mais » Oetker;
- 1 cuiller à café Baking-powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

- 1/2 litre lait;
- 1 paquet Pudding-Poudre Oetker goût Vanille;
- 75 gr. sucre râpé;
- le jus de 2 oranges.

### Ingrédients pour la garniture :

- 1/2 litre crème de lait;
- 1/2 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 2 oranges;
- 100 gr. chapelure de biscuit;

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières (20 à 24 cm.).

**Cuisson :** 20 à 25 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches; recouvrez 2 tranches de crème, ainsi que les bords auxquels vous faites adhérer la chapelure. Garnissez la surface de crème fouettée et d'oranges divisées en huitièmes.

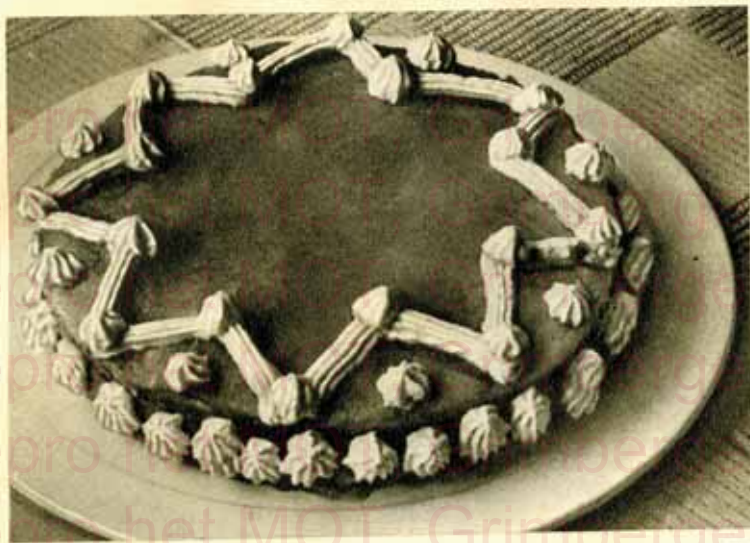
**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre et le Pudding Vanille, préparez une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet. En dernier lieu, ajoutez-y le jus de 2 oranges. Faites-la refroidir en tournant pour l'empêcher de s'épaissir.

**Crème fouettée :** A l'aide du fouet, battez la crème de lait et le Sucre Vanilliné.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**





46

## GATEAU A LA COMPOTE.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
2 cuillers à soupe eau froide;  
100 gr. Fleur de Mais « Gala-Mais » Oetker;  
1 cuiller à café Baking-powder Backin Oetker.

### Ingrédient pour la farce :

½ kg. compote de pommes.

### Ingrédients pour la garniture :

100 gr. sucre impalpable;  
2 cuillers à soupe eau chaude;  
½ litre crème de lait;  
½ paquet Sucre Vanilliné Oetker.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières (20 à 24 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en 2 tranches, sur la première vous versez la compote de pommes et sur la surface du gâteau vous étendez le glacé. Garnissez de crème fouettée.

**Préparation du glacé :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau chaude en une bouillie bien lisse.

**Crème fouettée :** A l'aide du fouet, battez la crème de lait et le Sucre Vanilliné.



**Le Backin Oetker rend les gâteaux meilleurs !**





(47)

## GATEAU GLACE AU CHOCOLAT.

Se prépare avec une pâte biscuit.

**Ingrédients pour la pâte :**  
 5 œufs;  
 100 gr. sucre râpé;  
 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
 2 cuillers à soupe eau froide;  
 100 gr. Fleur de Maïs « Gala-Mais » Oetker;  
 1 cuiller à café Baking-powder Backin Oetker.

**Ingrédients pour la farce :**  
 100 gr. beurre;  
 ½ litre lait;  
 1 paquet Pudding-Poudre Oetker goût Vanille;  
 150 gr. sucre râpé;  
 125 gr. amandes râpées et émondées.

**Ingrédients pour la garniture :**  
 100 gr. sucre impalpable;  
 2 à 3 cuillers à soupe eau chaude;  
 50 gr. chocolat.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières (20 à 24 cm.).

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en deux tranches et lissez-le de crème. Recouvrez la surface et les bords de glacé au chocolat et garnissez d'amandes coupées en deux.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre et le Pudding Vanille, préparez une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet. Faites-la refroidir en tournant de temps en temps pour l'empêcher de s'épaissir et ajoutez-la petit à petit au beurre tourné en mousse. Ajoutez-y les amandes émondées et râpées.

**Préparation du glacé :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau en une bouillie bien lisse, ajoutez ce mélange au chocolat fondu au bain-marie.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**



48

## GATEAU A LA CONFITURE.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
2 cuillers à soupe eau  
froide;  
100 gr. Fleur de Mais  
« Gala-Mais » Oetker;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker.

### Ingrédient pour la farce :

200 gr. confiture.

### Ingrédients pour la garni- ture :

3 tranches ananas;  
quelques cerises confites;  
50 gr. chapelure de bis-  
cuit.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Cuisson :** 20 à 25 minutes.

**Forme :** A charnières (22 à 24 cm.).

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches; recouvrez deux tranches de confiture. La surface et les bords seront enduits de confiture aux abricots chaude délayée dans un peu d'eau. Faites adhérer la chapelure aux bords et garnissez le dessus d'ananas et de cerises confites.

**Remarque :** Les ananas peuvent se remplacer par d'autres fruits stérilisés ou confits.



## PÂTE CUITE.

Pour les recettes des pages suivantes (50 à 53), la préparation de la pâte se fait toujours de la même manière que ci-dessous :

**Préparation** : Faites bouillir dans une casserole l'eau et le beurre. Enlevez la casserole du feu et versez-y la farine tamisée en tournant continuellement. Remettez la pâte sur une petite flamme et tournez fortement avec la spatule jusqu'à ce que la pâte se détache complètement de la casserole. Laissez légèrement refroidir et ajoutez les œufs en tournant après addition de chaque œuf. Lorsque la pâte est bien lisse, incorporez-y le Bakingpowder Backin tamisé et mélangé au Sucre Vanillé.

Pour cette pâte, le Bakingpowder Backin ne peut pas être mélangé à la farine, parce que la chaleur lui ferait perdre sa puissance d'action.

**Cuisson** : A four chauffé 10 minutes d'avance.

Durée : 20 minutes sans ouvrir le four, 10 minutes à grande flamme et 10 minutes à petite flamme.

Après la cuisson, laissez les gâteaux 5 minutes dans le four ouvert pour que le changement de température ne soit pas trop brusque.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !





(50)

## CHOUX A LA CREME.

Se préparent avec une pâte cuite.

**Ingrédients pour la pâte :**      **Ingrédients pour la farce :**

100 gr. eau froide;	1/2 litre lait;
50 gr. beurre;	75 gr. sucre râpé;
100 gr. farine;	1 paquet Sucre Vanilliné
2 à 3 œufs;	Oetker;
1 paquet Sucre Vanilliné	1 paquet Pudding-Poudre
Oetker;	Oetker goût Vanille.
1 cuiller à café Baking-	
powder Backin Oetker.	

**Préparation de la pâte :** Voir pâte cuite (page 49).

**Cuisson :** 20 minutes (sans ouvrir le four).

**Forme :** Platine beurrée et farinée.

**Garniture :** A l'aide de deux cuillers, dressez la pâte sur la platine en petits tas et faites cuire. Quand les choux sont refroidis, coupez-les à l'aide de ciseaux et fourrez-les de crème.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre, le Sucre Vanilliné et le Pudding Vanille, préparez une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet.

**Remarque :** Cette crème peut se remplacer par 1/4 litre de crème de lait battue avec 1 paquet de Sucre Vanilliné Oetker. Cette recette donne 15 choux.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !



(51)

## ECLAIRS AU CHOCOLAT.

Se préparent avec une pâte cuite.

### Ingrédients pour la pâte :

100 gr. eau froide;  
50 gr. beurre;  
100 gr. farine;  
2 à 3 œufs;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

½ litre lait;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Pudding-Poudre  
Oetker goût Chocolat.

### Ingrédients pour le glacé :

100 gr. sucre impalpable;  
50 gr. chocolat;  
3 cuillers à soupe eau  
chaude.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte cuite (page 49).

**Forme :** Platine beurrée et farinée.

**Cuisson :** 20 minutes (sans ouvrir le four).

**Garniture :** A l'aide de la poche et de la douille unie, dressez la pâte sur la platine en bâtonnets d'une longueur d'environ 10 cm. Après la cuisson, coupez-les à l'aide de ciseaux, fourrez-les de crème au chocolat et glacez.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre et le Pudding Chocolat, préparez une crème suivant le mode d'emploi indiqué sur le sachet.

**Préparation du glacé au Chocolat :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau chaude en une bouillie bien lisse, puis ajoutez-y le chocolat fondu au bain-marie.

**Remarque :** Cette recette donne 15 éclairs.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**





(52)

## ECHAUDES POUR LE THE.

Se préparent avec une pâte cuite.

### Ingrédients pour la pâte :

200 gr. eau froide;  
100 gr. beurre;  
200 gr. farine;  
4 œufs;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
25 gr. sucre râpé;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour le glacé :

200 gr. sucre impalpable;  
3 à 4 cuillers à soupe  
eau chaude;  
1 flacon Arome Citron  
Oetker.

Préparation de la pâte : Voir pâte cuite (page 49).

Cuisson : Friture bien chaude.

Garniture : Dressez la pâte en couronnes à l'aide d'une poche et d'une douille dentée (10 à 14 dents) sur un petit papier trempé dans la friture. Laissez descendre les couronnes dans la friture et faites cuire. Après la cuisson, glacez.

Préparation du glacé au citron : Mélangez le sucre tamisé, l'Arome Citron et l'eau en une bouillie épaisse et bien lisse.

Composition de la friture : La moitié de graisse de veau et la moitié de saindoux ou friture à l'huile.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !





(53)

## GATEAU ST-HONORE.

Se prépare avec une pâte cuite.

### Ingrédients pour la pâte :

100 gr. eau froide;  
50 gr. beurre;  
100 gr. farine;  
2 à 3 œufs;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la garniture :

¼ litre crème de lait;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

½ litre lait;  
75 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 paquet Pudding Poudre  
Oetker goût vanille.

### Ingrédients pour le glacé :

50 gr. sucre impalpable;  
25 gr. chocolat;  
2 à 3 cuillers à café eau  
chaude.



**Préparation de la pâte :** Voir pâte cuite (page 49).

**Forme :** Platine beurrée et farinée.

**Cuisson :** 15 minutes (sans ouvrir le four).

**Garniture :** À l'aide de la poche et de la douille unie, dressez la pâte sur la platine en petits tas d'environ 3 cm. diamètre (15 environ). Avec le restant de la pâte, faites un rond (20 à 22 cm. diamètre) bien mince, et faites cuire.

Après cuisson, fourrez les petits choux avec la crème vanille et mettez le restant de la crème sur le fond. Glacez les choux à l'aide d'un pinceau et placez-les sur la crème vanille. Garnissez le gâteau de crème fouettée.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre, le Sucre Vanilliné et le Pudding Vanille, préparez une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet. Faites-la refroidir en tournant pour l'empêcher de s'épaissir.

**Préparation de la garniture :** À l'aide d'un fouet, battez la crème de lait et le Sucre Vanilliné.

**Préparation du glacé :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau chaude en une bouillie bien lisse, puis ajoutez-y le chocolat fondu au bain-marie.

**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**

## PÂTE FEUILLETÉE.

Pour les recettes des pages suivantes (55 à 57) la préparation de la pâte se fait toujours de la même manière que ci-dessous :

**Préparation :** Tamisez sur une planche à pâtisserie ou sur la table la farine mélangée au Bakingpowder **Backin**. Faites un creux au milieu de la farine dans lequel vous mettrez les jaunes d'œufs et l'eau. A l'aide d'une main, faites une boule de pâte avec la farine, les jaunes d'œufs et l'eau froide. Laissez reposer cette pâte environ  $\frac{1}{4}$  d'heure recouverte d'un linge.

Ensuite, étendez la pâte à l'aide du rouleau en une nappe et mettez le beurre en petits morceaux sur la moitié de la nappe de pâte; recouvrez de l'autre moitié, fermez les bords et laissez reposer  $\frac{1}{4}$  d'heure.

Après cela, étendez de nouveau la pâte à l'aide du rouleau, pliez en trois (comme une serviette) et laissez-la reposer  $\frac{1}{4}$  d'heure. Recommencez ce dernier travail 6 fois en laissant reposer chaque fois  $\frac{1}{4}$  d'heure.

**Forme :** Platine non beurrée.

**Cuisson :** A four chaud, c'est-à-dire chauffé d'avance (gaz 10 minutes, électricité 20 minutes).

Grâce au Bakingpowder **Backin** la pâte feuilletée une fois terminée, peut se cuire directement.





(55)

## GOSETTES AUX POMMES.

Se préparent avec une pâte feuilletée.

<b>Ingrédients pour la pâte :</b>	<b>Ingrédients pour la farce :</b>
250 gr. farine;	compote de pommes.
2 cuillers à café Baking- powder Backin Oetker;	<b>Pour dorer :</b>
5 gr. sel fin;	1 œuf entier.
1 jaune d'œuf;	<b>Pour fermer :</b>
100 gr. eau froide;	1 blanc d'œuf.
200 gr. beurre.	

**Préparation de la pâte :** Voir pâte feuilletée (page 54).

**Forme :** Platine.

**Cuisson :** 15 minutes.

**Préparation :** Étendez la pâte sur la planche à pâtisserie en une épaisseur d'un demi-centimètre. Découpez en ronds à l'aide d'un coupe-pâte et placez-les sur la platine. Mettez de la compote sur une moitié du rond, mouillez les bords avec le blanc d'œuf et fermez. Dorez, à l'aide d'un pinceau, avec l'œuf entier bien battu et faites cuire.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**





(56)

## CORNETS A LA CREME.

Se préparent avec une pâte feuilletée.

### Ingrédients pour la pâte :

250 gr. farine;  
2 cuillers à café Baking-  
powder Backin Oetker;  
5 gr. sel;  
1 jaune d'œuf;  
100 gr. eau froide;  
200 gr. beurre.

### Ingrédients pour la farce :

½ litre lait;  
100 gr. sucre;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
1 paquet Pudding Poudre  
Oetker goût Vanille;

### Ingrédients pour la gar- niture :

Un peu de sucre cristal-  
lisé.

Peur dorer: un œuf entier.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte feuilletée (page 54).

**Cuisson :** 15 minutes.

**Forme :** Platine mouillée et formes à cornets.

**Préparation des cornets :** Etendez la pâte sur la plan-  
che à une épaisseur de 2 à 3 mm.; découpez des lanières  
de 2 cm. de largeur sur 20 cm. de longueur. Rou-  
lez ces lanières sur le cornet (commencez par la poin-  
te), en recouvrant la moitié de la pâte. Dorez le des-  
sus à l'aide d'un pinceau et trempez dans le sucre.  
Faites cuire sur platine mouillée.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre, le Su-  
cre Vanilliné et le Pudding faites une crème d'après  
le mode d'emploi indiqué sur le sachet. Faites refroidir  
et remplissez-en les cornets après cuisson.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !



(57)

## MILLE-FEUILLES.

Se préparent avec une pâte feuilletée.

**Ingrédients pour la pâte :** **Ingrédients pour la farce :**

250 gr. farine;	½ litre lait;
2 cuillers à café Baking-	100 gr. sucre;
powder Backin Oetker;	1 paquet Sucre Vanilliné
5 gr. sel;	Oetker;
1 jaune d'œuf;	1 paquet Pudding Poudre
100 gr. eau froide;	Oetker goût Vanille.
200 gr. beurre.	

**Ingrédients pour le glacé :**

100 gr. sucre impalpable;  
2 cuillers eau chaude.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte feuilletée (page 54).

**Forme :** Platine humectée d'eau.

**Cuisson :** 15 minutes.

**Garniture :** Étendez la pâte sur une épaisseur de 2 à 3 mm. Coupez des bandes de 10 cm. de largeur sur 25 cm. de longueur; placez sur la platine; piquez dans la pâte à l'aide d'une fourchette et faites cuire. Après cuisson, garnissez la moitié des bandes de crème, l'autre moitié de glacé et placez ces dernières sur la crème, coupez sur 5 cm. de largeur.

**Préparation de la farce :** Avec le lait, le sucre, le Sucre Vanilliné et le Pudding Vanille, faites une crème d'après le mode d'emploi indiqué sur le sachet. Faites refroidir et garnissez-en les bandes de dessous.

**Préparation du glacé :** Mélangez le sucre tamisé et l'eau en une bouillie bien lisse.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !

## SPECIALITES POUR FETES.

Les recettes des pages 59 à 71 se recommandent spécialement pour les jours de fête tels que : Anniversaires, Jour des Mères, Pâques, Noël, Nouvel-An, etc.

Ces desserts se font avec différentes pâtes dont le nom est indiqué à chaque recette.

Les Spéculaus, Pains d'Amandes, Desserts sablés, Desserts assortis et Macarons peuvent se préparer plusieurs jours d'avance; ils se conservent très frais dans une boîte en fer-blanc. De cette façon, la ménagère a toujours à la maison une friandise à offrir en cas de visite imprévue.

Si on désire avoir une plus grande quantité de ces gâteaux, il suffit de prendre une plus grande quantité de tous les ingrédients.







## GATEAU DE PAQUES.

(59)

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
2 cuillers à soupe eau froide;  
100 gr. Fleur de Maïs « Gala-Maïs » Oetker;  
1 cuiller à café Baking-powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

250 gr. beurre;  
100 gr. sucre impalpable;  
2 jaunes d'œufs;  
2 paquets Sucre Vanilliné Oetker;  
3 cuil. à soupe lait chaud.

### Ingrédients pour la garniture :

100 gr. chapelure de biscuits; quelques œufs en chocolat.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** A charnières 20 à 24 cm.

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

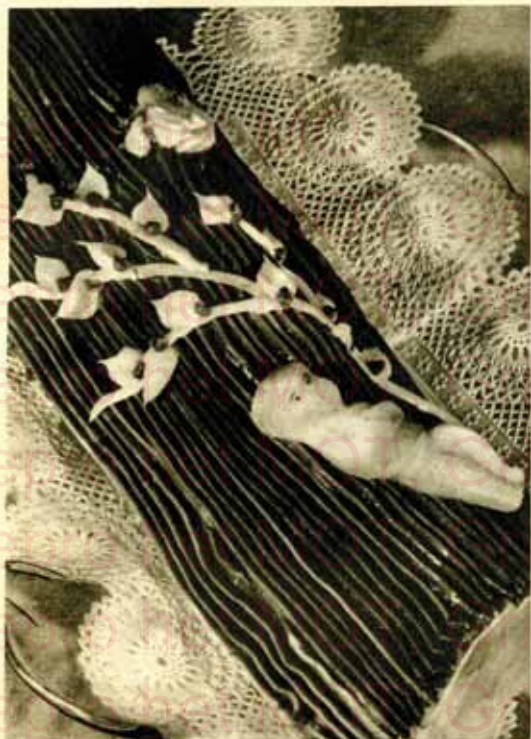
**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en trois tranches que vous recouvrez de crème, ainsi que les bords et la surface. Faites adhérer la chapelure aux bords. Le restant de la crème servira à garnir la surface à l'aide d'une poche et douille dentée (12 dents). Placez les petits œufs aux bords du gâteau, contournez-les de crème, faites un rond au milieu, placez-y quelques petits œufs et garnissez de crème.

**Préparation de la crème au beurre :** Tournez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre tamisé et les jaunes d'œufs. En dernier lieu, le Sucre Vanilliné délayé dans le lait chaud.

**Remarque :** Ce gâteau peut se faire à la crème vanille, moka, chocolat ou praliné.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !



60

## BUCHE DE NOEL.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
2 cuillers à soupe eau froide;

100 gr. Fleur de Mais « Gala-Mais » Oetker;  
1 cuiller à café Bakingpowder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

250 gr. beurre;  
100 gr. sucre impalpable;  
2 jaunes d'œufs;  
2 paquets Sucre Vanilliné Oetker;  
3 cuillers à soupe lait chaud.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Cuisson :** 10 minutes à four chaud.

**Forme :** Platine beurrée garnie d'un papier beurré.

**Garniture :** Etendez la pâte sur toute la surface de la platine et faites cuire. Après la cuisson, coupez le gâteau en 3 bandes, fourrez de crème et garnissez la surface ainsi que les côtés qui seront coupés en biais. Garnissez avec la douille plate à 6 ou 8 dents.

**Préparation de la crème au beurre :** Tournez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre tamisé, les jaunes d'œufs et le Sucre Vanilliné délayé dans le lait chaud. La crème vanille peut se remplacer par la crème chocolat, moka ou ananas.





(61)

## CŒUR DE NOUVEL-AN.

Se prépare avec une pâte biscuit.

### Ingrédients pour la pâte :

5 œufs;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
2 cuillers à soupe eau froide;  
100 gr. Fleur de Mais « Gala-Mais » Oetker;  
1 cuiller à café Baking-powder Backin Oetker.

### Ingrédients pour la farce :

250 gr. beurre;  
100 gr. sucre impalpable;  
2 jaunes d'œufs;  
2 paquets Sucre Vanilliné Oetker;  
3 cuillers à soupe lait chaud.

### Ingrédient pour la garniture :

100 gr. chapelure biscuit.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte biscuit (page 37).

**Forme :** Cœur.

**Cuisson :** 25 à 30 minutes.

**Garniture :** Quand le gâteau est refroidi, coupez-le en deux tranches, fourrez-le de crème et recouvrez la surface et les côtés d'une couche de crème. Sur les bords, faites adhérer la chapelure et garnissez la surface à l'aide d'une poche et d'une douille dentée (8 à 12 dents).

**Préparation de la farce :** Tournez le beurre en crème, ajoutez-y le sucre tamisé, les jaunes d'œufs et le Sucre Vanilliné délayé dans le lait chaud.

**Remarque :** La crème vanille peut se remplacer par la crème chocolat, moka ou ananas.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !





## GATEAU VATEL.

(62)

**Ingrédients pour la pâte :**  
 75 gr. noisettes grillées et  
 râpées;  
 75 gr. sucre impalpable;  
 1 paquet Sucre Vanilliné  
 Oetker;  
 75 gr. Fleur de Maïs  
 « Gala-Mais » Oetker;  
 1 cuiller à café Baking-  
 powder Backin Oetker.  
 4 blancs d'œufs.

**Ingrédients pour la crème  
 au praliné :**

25 gr. amandes grillées et  
 râpées;  
 25 gr. sucre râpé;  
 150 gr. beurre;  
 1 jaune d'œuf;  
 50 gr. sucre impalpable.

**Garniture :**

quelques noisettes.



**Préparation de la pâte :** Mélangez les noisettes râpées, le sucre, le Sucre Vanilliné, le « Gala-Mais » et le Backin; ajoutez ce mélange aux blancs d'œufs battus en neige. Étendez sur la platine beurrée en une couche bien mince et faites cuire. Découpez aussitôt après cuisson.

**Cuisson :** 15 minutes à four chauffé d'avance.

**Forme :** Platine beurrée garnie de papier beurré.

**Préparation de la farce :** Mettez le sucre râpé dans un poêlon et faites brunir, ajoutez-y les amandes râpées. Faites refroidir ce caramel et pulvérisez-le à l'aide du rouleau; ceci vous donne le praliné. Dans un bol tournez le beurre en crème, ajoutez-y le jaune d'œuf, le sucre impalpable tamisé et en dernier lieu le praliné.

**Garniture du gâteau :** Recouvrez les tranches du gâteau de crème au praliné et superposez-les, garnissez de crème également les bords et la surface. Achevez la garniture à l'aide d'une poche et d'une douille unie et placez les noisettes.

Pour écrire le nom Vatel sur le gâteau prélevez un peu de crème avant d'y ajouter le praliné et écrivez à l'aide d'un petit cornet fait avec un triangle de papier blanc.

**Le Backin Oetker rend les gâteaux meilleurs !**



63

## SPECULAUS ET PAINS D'AMANDES.

Se préparent avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

500 gr. farine;  
1 paquet Bakingpowder Backin Oetker;  
375 gr. cassonade candi;  
10 gr. cannelle;  
4 cuillers à soupe lait;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
250 gr. beurre.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Cuisson :** 10 à 15 minutes.

**Forme :** Platine non beurrée.

**Garniture :** Etendez la pâte sur la planche à pâtisserie et découpez à l'aide d'un coupe-pâte. Garnissez d'amandes effilées et faites cuire.

**Pour la garniture des pains d'amandes :**

100 gr. amandes effilées.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**





64

## DESSERTS SABLES.

Se préparent avec une pâte pétrie.

### Ingrédients pour la pâte :

- 250 gr. farine;
- 2 cuillers à café Bakingpowder Backin Oetker;
- 100 gr. sucre râpé;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 1 œuf;
- 125 gr. beurre.

### Pour dorer :

- 1 jaune d'œuf et un peu de lait.

### Ingrédients pour la garniture :

- 100 gr. sucre cristallisé;
- 50 gr. amandes effilées.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Cuisson :** 10 à 15 minutes.

**Forme :** Platine non beurrée.

**Garniture :** Étendez la pâte sur la planche à pâtisserie, découpez à l'aide d'un coupe-pâte, dorez et garnissez d'amandes tournées dans le sucre. Faites cuire.







## DESSERTS ASSORTIS.

Se préparent avec une pâte pétrie.

(65)

### Ingrédients pour la première pâte :

250 gr. farine;  
2 cuillers à café Baking-powder Backin Oetker;  
100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
1 œuf;  
125 gr. beurre.

### Ingrédients pour la seconde pâte :

250 gr. farine;  
2 cuillers à café Baking-powder Backin Oetker;  
125 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
25 gr. cacao; [Oetker;  
1 œuf;  
125 gr. beurre.

**Préparation de la pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Cuisson :** 10 à 15 minutes.

**Forme :** Platine non beurrée.



Vous pouvez donner différentes formes à ces desserts :

1<sup>o</sup> **Spirales :** Étendez chacune des pâtes en deux rectangles assez minces. Placez-les l'un sur l'autre après avoir étendu du blanc d'œuf sur la surface de la première pâte. Lorsque les deux rectangles sont l'un sur l'autre, étendez du blanc d'œuf sur la surface supérieure et enroulez. Coupez le rouleau en fines tranches et faites cuire.

2<sup>o</sup> **Carrés :** La forme carrée s'obtient en formant comme deux règles allongées de pâte blanche et deux de pâte chocolat. Donnez-leur une forme bien égale. Réunissez une règle de pâte blanche et une de pâte au chocolat en ayant soin d'étendre du blanc d'œuf du côté où les pâtes se touchent. Faites la même opération avec les deux autres règles, mais en opposant les couleurs. Étendez du blanc d'œuf sur la surface de deux règles réunies et placez les deux autres dessus. Coupez en fines tranches et faites cuire.

3<sup>o</sup> **Damiers :** Les damiers se préparent exactement comme les carrés précédents, mais en faisant 16 règles au lieu de 4.

Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !



66

## MERVEILLEUX.

### Ingrédients pour la pâte :

100 gr. amandes râpées;  
75 gr. sucre impalpable;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
50 gr. farine;  
 $\frac{1}{2}$  cuiller à café Baking-  
powder Backin Oetker;  
6 blancs d'œufs.

### Ingrédients pour la garni- ture :

$\frac{1}{4}$  litre crème de lait;  
1 paquet Sucre Vanilliné  
Oetker;  
50 gr. chocolat râpé;  
quelques cerises confites.

**Préparation de la pâte :** Mélangez les amandes râpées, le sucre tamisé, le Sucre Vanilliné, la farine tamisée et mélangée au Bakingpowder Backin. Versez le tout dans les blancs d'œufs battus en neige très ferme et tournez légèrement avec le fouet. Dressez en petits tas à l'aide d'une poche et d'une douille et faites cuire.

**Cuisson :** 10 à 15 minutes à four chaud.

**Forme :** Platine beurrée.

**Garniture :** Après la cuisson, garnissez les biscuits de crème fouettée, saupoudrez de chocolat râpé et garnissez d'une demi-cerise.

**Crème fouettée :** Battez la crème de lait avec le Sucre Vanilliné.



**Le Backin Oetker rend les gâteaux meilleurs !**





67

## GAUFRETTES SURFINES.

### Ingrédients pour la pâte :

- 200 gr. beurre fondu;
- 75 gr. sucre râpé;
- 75 gr. cassonade candi;
- 1 paquet Sucre Vanillé Oetker;
- 3 œufs;
- 250 gr. farine;
- 2 cuillères à café Bakingpowder Backin Oetker.

**Préparation :** Faites fondre le beurre, ajoutez-y le sucre râpé, la cassonade, le Sucre Vanillé et les œufs entiers, en dernier lieu la farine mélangée et tamisée au Bakingpowder Backin. Laissez reposer cette pâte dans un endroit frais pendant environ 2 à 3 heures. Faites cuire dans un fer à gaufrettes très fin.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala!





68

## MADELEINES.

### Ingrédients pour la pâte :

- 2 œufs entiers;
- 100 gr sucre impalpable;
- 1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;
- 100 gr. beurre fondu et tiédi;
- 100 gr. farine;
- 1 cuiller à café Bakingpowder **Backin** Oetker.

**Préparation :** A l'aide d'un fouet, battez les œufs, le sucre impalpable et le Sucre Vanilliné en une mousse bien épaisse. Ajoutez-y en tournant à l'aide d'une spatule le beurre fondu et tiédi, en dernier lieu et petit à petit la farine mélangée et tamisée avec le Bakingpowder **Backin**.

**Cuisson :** 20 minutes.

**Four :** Froid, c'est-à-dire pas chauffé d'avance.

**Formes :** A madeleines beurrées.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !



## BOITES SURPRISE.

(69)

### Ingrédients pour la 1<sup>re</sup> pâte :

5 œufs; 100 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
2 cuillers à soupe eau froide;  
100 gr. Fleur de Maïs «Gala-Mais»  
Oetker;  
1 cuiller à café Bakingpowder  
Backin Oetker.

### Ingrédients pour la 2<sup>e</sup> pâte :

150 gr. farine;  
1 cuiller à café Bakingpowder  
Backin Oetker;  
50 gr. sucre râpé;  
1 paquet Sucre Vanilliné Oetker;  
1 œuf;  
75 gr. beurre.

### Ingrédients pour la farce :

100 gr. beurre;  
1 paquet Sucre  
Vanilliné Oetker;  
150 gr. gelée  
groseilles.

### Ingrédients pour

#### 1<sup>er</sup> glacé :

100 gr. sucre impalp.  
½ flacon Arome Rhum  
Oetker;  
2 cuillers à soupe eau  
chaude.

### Ingrédients pour

#### 2<sup>e</sup> glacé :

25gr. sucre impalpable;  
1 cuiller à café cacao;  
1 cuiller à café eau  
chaude.

**Préparation de la 1<sup>re</sup> pâte :** Voir pâte biscuit (page 37)

**Préparation de la 2<sup>e</sup> pâte :** Voir pâte pétrie (page 22).

**Cuisson 1<sup>re</sup> pâte :** 10 minutes four chaud.

**Cuisson 2<sup>e</sup> pâte :** 10 à 15 minutes.

**Fonds :** Versez la première pâte sur une platine garnie d'un papier beurré, étendez-la sur toute la surface et faites cuire. Après cuisson, découpez à l'aide du coupe-pâte, fourrez 2 tranches de crème, garnissez aussi les bords de crème et de chapelure. La surface est garnie sur un bord à l'aide d'une poche et d'une douille.

**Couvercles :** Étendez la seconde pâte sur la planche à pâtisserie en une épaisseur de 2 à 3 mm. Découpez à l'aide d'un coupe-pâte ovale et faites cuire. Après cuisson, garnissez de 2 glacés, c'est-à-dire versez le glacé au rhum sur la surface et garnissez de glacé au chocolat à l'aide d'une poche en papier. (Voir page 74.) Placez ces couvercles sur la crème du gâteau.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**



70

## BEIGNETS AUX POMMES.

### Ingrédients pour la pâte :

250 gr. farine;

2 cuillers à café Bakingpowder **Backin** Oetker;

250 gr. eau;

2 œufs;

5 pommes bien sures.

**Préparation :** Mélangez et tamisez le Bakingpowder **Backin** et la farine. Ajoutez-y les jaunes d'œufs et petit à petit l'eau, en dernier lieu les blancs d'œufs battus en neige. Epluchez et videz les pommes, coupez-les en tranches. Mettez-les dans la pâte, puis, à l'aide d'une cuiller, retirez les ronds de pommes enveloppés de pâte et jetez-les dans la friture. Saupoudrez de sucre après cuisson.

**Cuisson :** Friture bien chaude.







(71)

## MERINGUES.

### Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs;
- 250 gr. sucre râpé;
- 2 paquets Sucre Vanilliné Oetker.

**Préparation :** Battez les blancs d'œufs en neige très ferme et versez-y en pluie le sucre et le Sucre Vanilliné, en ayant soin de ne pas cesser de battre.

**Cuisson :** A four chaud sans flamme.

**Forme :** Platine beurrée et farinée.

**Garniture :** Dressez la pâte à l'aide d'une poche et d'une douille en tournant en spirale.

**Remarque :** Ces meringues peuvent se fourrer à la crème glacée ou fouettée.



**Les Produits Oetker sont les Produits de Gala !**



CONSEILS PRATIQUES N° 1.  
**MANIÈRE DE RECOU-  
 VRIR LES FORMES DE  
 PAPIER.**

Posez la forme sur un papier blanc et dessinez le contour du fond avec un crayon.



Couchez la forme sur toutes ses faces et dessinez chaque contour.



Coupez les quatre coins extérieurs et pliez le papier en laissant les traits de crayon à l'extérieur. Placez le papier dans la forme beurrée.



Quand la forme est recouverte de papier, il est plus facile d'en retirer le gâteau après la cuisson. Laissez adhérer le papier, afin de conserver le gâteau plus longtemps frais.



Le **Backin** Oetker rend les gâteaux meilleurs !



#### CONSEILS PRATIQUES N° 2.

#### GLACE.

100 gr. sucre impalpable.

1 flacon Arome Oetker (suivant le goût).

2 cuillers à soupe eau chaude.

Tamisez le sucre impalpable.

Versez-y l'Arome et l'eau chaude et mélangez en tournant jusqu'à ce que vous obteniez une bouillie bien lisse.

Pour voir si le glacé est à point, formez des lignes avec la cuiller. Après quelques secondes, ces lignes doivent disparaître et le glacé doit redevenir lisse. Si les lignes disparaissent trop vite, ajoutez un peu de sucre; si, au contraire, elles tiennent trop longtemps, ajoutez un peu d'eau.

Le glacé peut être teinté avec des colorants pour pâtisseries ou avec du cacao.







### CONSEILS PRATIQUES N° 3.

#### GARNITURE AVEC GLACE AU SUCRE.

Faites une poche à l'aide d'un papier coupé en triangle, roulez le papier de façon à joindre les trois coins vers le haut, une des bases du triangle servant de pointe.

Remplissez la poche de glacé teinté, coupez une petite ouverture à la pointe et tirez des lignes droites sur le glacé blanc déjà étendu. A l'aide du dos d'un couteau, faites un va-et-vient dans les deux glacés.

Une garniture en spirale est également très jolie. Avec le dos d'un couteau, tirez alors des lignes allant du centre vers les bords.

Il est possible de varier à l'infini les garnitures avec le glacé au sucre. Le tracé de lettres sur les gâteaux est également très facile avec ce glacé.



## CONSEILS PRATIQUES N° 4.

**GARNITURE  
A LA CREME.**

Voici la bonne manière pour garnir à la poche :

Tenez la poche de la main droite et pressez pour faire descendre la crème.

Tenez la douille avec le pouce et l'index de la main gauche et guidez.

La douille à 8 ou 12 dents est la plus employée pour la garniture à la crème.

## CONSEILS PRATIQUES N° 5.

**FRITURE.**

La friture à l'huile est très légère, mais elle peut se remplacer avantageusement par un mélange moitié graisse de veau et moitié saindoux.

Avant de mettre la pâte dans la friture, assurez-vous qu'elle est assez chaude. La friture est à point quand elle forme des bulles en y trempant un petit bâton. Afin d'éviter que les gâteaux absorbent trop de graisse, ne mettez pas beaucoup de pâte dans la friture, car celle-ci refroidit vite. Si la friture est trop chaude, plongez-y quelques rondelles de pommes de terre crues pour en diminuer la chaleur.

Après la cuisson, laissez égoutter les gâteaux sur un gril.



## Un Pudding Oetker constitue un vrai régal pour 4 à 6 personnes.

Il n'est pas de dessert plus simple et plus facile à préparer et qui soit en même temps un mets nutritif et délicieux.

En raison du choix judicieux des matières premières employées, les Puddings Oetker sont garantis purs et de toute première qualité.

Nous vous donnons ci-après quelques suggestions pour une belle présentation des Desserts Oetker :



### PUDDING CHOCOLAT AUX AMANDES.

76

Préparez une crème avec un paquet de Pudding Poudre Oetker goût Chocolat et aux Amandes. Versez-la dans un ravier en verre et garnissez de noix sèches. Servez ce dessert avec une sauce vanille préparée avec un  $\frac{1}{2}$  paquet de Pudding Poudre goût Vanille Oetker.



**Un Pudding Oetker est un meilleur dessert !**



Voici quelques belles présentations de Puddings Oetker pour garnir le centre de la table familiale.

77



### FLAN OETKER.

Ce flan est préparé avec  $\frac{1}{2}$  litre de lait et un paquet de « Flan Oetker » suivant le mode d'emploi indiqué sur la boîte. Versez-le ensuite dans une forme préalablement rincée à l'eau froide. Lorsque le flan est démoulé, garnissez-le de sauce caramel.



### CREME AU RHUM GARNIE DE FRUITS.

Préparez une crème au rhum avec un paquet de Pudding Poudre Oetker goût Rhum. Versez-la dans une forme et laissez refroidir. Ensuite démoulez et garnissez de fruits de saison.



### CREME KIRSCH CHANTILLY.

D'après le mode d'emploi indiqué sur le paquet de Pudding Poudre Oetker goût Kirsch, préparez une crème. Ajoutez à cette crème 50 gr. de raisins secs faites refroidir et démoulez. Garnissez de crème de lait battue.

Vous trouverez la variété complète des Desserts Oetker à la page 80.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala!

Si vous avez des invités, charmex-les en servant les Puddings Oetker en portions individuelles.

Les soucoupes en verre ou en cristal vous y aideront.



78

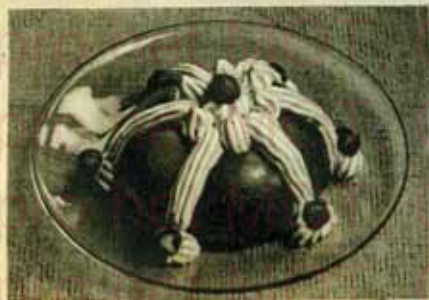
### FLAN RENVERSE.

Préparez un « Flan Oetker » versez-le dans différents petits ravier. Après refroidissement, démoulez et versez dessus la sauce caramel. On peut garnir de crème fouettée ou de fruits frais.



### PUDDING - VANILLE AUX CERISES.

Avec un paquet de Pudding Poudre Oetker goût Vanille préparez une crème d'après le mode d'emploi, versez dans 4 ravier et laissez refroidir. Démoulez et garnissez de cerises fraîches ou stérilisées.



### GALA CHANTILLY.

Voyez le mode d'emploi indiqué sur le paquet de Pudding-Poudre Gala Oetker goût chocolat et faites une crème que vous versez dans 4 ravier. Après refroidissement retournez et garnissez de crème fraîche et noisettes.

Vous trouverez la variété complète des Desserts Oetker à la page 80.



Un Pudding Oetker est un meilleur dessert!



Pour donner à votre table un air de fête, présentez les Puddings Oetker dans des verres à vin ou dans des coupes à champagne.

(79)



### COUPES VANILLE.

Faites une crème avec un paquet de Pudding Poudre Oetker goût Vanille. Mettez des fruits dans le fond de 6 coupes, versez dessus la crème et garnissez de fruits



### GELEE AUX FRUITS.

Mettez des fruits frais ou stérilisés dans le fond des verres et versez dessus de la Gelée « Gala Fruit » Oetker préparée d'après le mode d'emploi indiqué sur le paquet.



### CREME CARAMEL.

Préparez un pudding d'après le mode d'emploi, avec un paquet de Pudding Poudre Oetker goût Vanille. Préparez un caramel comme suit : faites fondre et brunir, sans eau, à feu doux, pendant 2 à 3 minutes, 50 gr. de sucre; ajoutez-y 3 cuillers à soupe d'eau bouillante et remettez une minute sur feu doux; tournez jusqu'à ce que le ca-

aramel soit dissous. Mélangez le caramel à la crème et versez dans 6 coupes, faites refroidir. Achevez la garniture avec la crème fouettée.

Vous trouverez la variété complète des Desserts Oetker à la page 80.



Les Produits Oetker sont les Produits de Gala!



Connaissez-vous les Aromes-Oetker? Vous serez étonnée du délicieux parfum que ce petit flacon donnera à vos puddings, riz, gâteaux, soupes, etc. Les Aromes-Oetker sont fortement concentrés, ils ne contiennent pas de liquides inutiles qui pourraient nuire à la bonne réussite de vos préparations. L'emploi de ces petits flacons, munis d'une fermeture pratique, est très simple et vous permet d'aromatiser vos desserts avec  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  ou 1 flacon entier suivant votre goût. Les Aromes-Oetker se vendent dans toutes les bonnes épiceries.



Baking-Powder • Backin •

Sucre Vanillé extra fort

Gala-Pudding-Powder

goût Vanille, Amande, Fraise,  
Citron, Ananas, Framboise,  
Chocolat.

Pudding-Powder, Série « Fins »

« Gala » goût Chocolat,  
goût Chocolat et avec Aman-  
des  
goût Rhum,  
goût Kirsch.

Flan Oetker, sucré

goût Vanille.

Gala-Fruit pour Gelée

goût Framboise, Fraise, Pé-  
che, Cerise et Maitrank.

Fleur de Maïs • Gala-Mais •

Cette  
marque



elle  
nom

**OETKER**

garantissent toujours la  
meilleure qualité!