

David



63
recettes
au cacao

KWATTA



A nos chères Clientes !

Le succès de notre première brochure, *Quelques bonnes recettes au cacao Kwatta*, a été si considérable, qu'il nous a engagés à poursuivre notre initiative en vous présentant un nouveau recueil considérablement amélioré.

A ce propos, permettez-nous d'insister sur ces points :

L'ordonnance et la rédaction de ce petit livre de cuisine sont le fruit de nombreuses années d'expérience de personnes qui sont dans l'enseignement ménager.

Ensuite, toutes les recettes données sont simples, peu coûteuses, faciles à réaliser, et — partant — d'une réussite toujours certaine.

Enfin, ces recettes : boissons, sauces, entremets, glaces, pâtisseries, desserts, sont toutes aussi délicieuses les unes que les autres.

Ainsi donc, Mesdames, trêve de bavardages et... à vos fourneaux !

La direction de la S. A.
Cacao et Chocolat KWATTA.

Œufs et Fruits.

Omelette mousseline Kwatta	28
Montagne noire aux bananes	28
Bananes Congolaises	29
Pommes au riz méringuées	29
Poires au Cacao	30
Mousse aux marrons et Cacao	31
Neige brune	31
Œufs à la neige au Cacao	32

Pâtisserie.

Tarte au riz au Cacao	34
Tarte à la crème au Cacao	34
Tarte au flan au Cacao	35
Biscuit Kwatta	36
Biscuit roulé Kwatta	37
Gateau Kwatta	38
Eclairs au Cacao	38
Cake au Cacao	39
Mopjes au Cacao	39
Méringue au Cacao	40

Crêpes - Crèmes - Gaufres.

Crêpes fourrées au Cacao	42
Crêpes brunes	42
Crème Chantilly au Cacao	43
Pots de crème au Cacao	43
Crème caramel au Cacao	43
Crème de riz au Cacao	44
Gaufres au Cacao	45
Galettes au Cacao	45

Bonbons et Glaces.

Caramels mous au Cacao Kwatta	46
Truffes au Cacao	47
Glace au Cacao	47
Glace Nelusko	47
Coupe glacée au Cacao	48

Boissons au Cacao.

Pages

Cacao au lait	4
Le Cacao à l'Espagnole	5
Cacao à la minute	5
Le Choca	5
Le Yogourt au Cacao	6
Racahout Arabe	6

Garnitures et Sauces.

Couverture ménagère Kwatta pour trempier les bonbons et petits fours	8
Vernis au Cacao	9
Crème fouettée	9
Crème pâtissière au Cacao	10
Crème chocolat au beurre	10
Sauce Pudding	11
Sauce Pudding autre manière	11
Sauce chocolat	11
Sauce mousseuse	12
Sabayon au Cacao	12

Entremets chauds et froids.

Pain perdu	14
Pudding de ménage	15
Pudding froid au Cacao	15
Pudding Kwatta	17
Bread Pudding	18
Pudding soufflé	19
Flan au Cacao	19
Flan rapide au Cacao	19
Soufflé au Cacao	20
Mousse au Cacao	22
Petits pots au gingembre	22
Crème Indienne	23
Charlotte au Cacao	24
Beignets soufflés Méfis	24
Quenelles de Semoule	25
Gâteau au riz	26







Boissons au Cacao

Recommandation importante.

LES cacao en poudre « Kwatta et Cida » sont entièrement solubles et les préparations exécutées, conformément aux recettes indiquées, donnent des émulsions savoureuses et onctueuses, exemptes de grumeaux et de tout dépôt. Un mélange optimal comporte 1/3 de cacao en poudre et 2/3 de sucre rapé, aromatisé à volonté de vanille.

CACAO AU LAIT

Matières à employer.

- 1 tasse de lait bouillant;
- 2 cuillerées à soupe de lait froid;
- 2 cuillerées à café de sucre rapé;
- 1 cuillerée à café de cacao.

Mode de préparation.

1. Mettez dans une petite casserole 1 cuillerée à café de cacao et 2 cuillerées à café de sucre.
2. Ajoutez-y 2 cuillerées à soupe de lait froid et agitez la pâte jusqu'à la dissolution complète du cacao.
3. Versez-y ensuite très lentement le lait bouillant en agitant continuellement. Laissez bouillir le mélange pendant 3 minutes.
4. Servez aussitôt dans des tasses.
5. Observez les proportions pour une portion de plusieurs tasses.

LE CACAO A L'ESPAGNOLE

Matières à employer.

- 125 gr. de cacao;
- 125 gr. de sucre;
- 8 tasses d'eau;
- Une pincée de cannelle.

Mode de préparation.

1. Mettez le cacao et le sucre dans une casserole, délayez-les avec deux tasses d'eau froide. Mettez sur un feu doux en écrasant le tout à l'aide d'une cuillère en bois.
2. Ajoutez-y une pincée de cannelle et six tasses d'eau froide.
3. Laissez mijoter à petit feu jusqu'à ce que le liquide soit évaporé et réduit à six tasses.
4. Servez aussitôt.

CACAO A LA MINUTE

LA chocolaterie « Kwatta » met à la disposition de sa clientèle du chocolat lacté en poudre, c'est-à-dire un mélange dosé de cacao, sucre et lait en poudre, qui permet la préparation instantanée et sans ébullition d'une exquise tasse de cacao. Il suffit de mettre une ou deux cuillerées à café de ce cacao dans une tasse et d'y verser, en remuant à la cuillère, de l'eau ou du lait bouillant.

LE CHOCA

Matières à employer.

- 1/2 litre de lait;
- 125 gr. de cacao;
- 1 décilitre de café très fort;
- 200 gr. de sucre;
- 1 décilitre de crème fouettée.

Mode de préparation.

Il y a pas mal d'années, il était d'usage, à Paris, de consommer dans les pâtisseries, à 10 heures, un choca.

1. Faites cuire 125 gr. de cacao dans un demi-litre de lait.
2. Laissez monter le liquide 2 ou 3 fois en le remettant au feu chaque fois, et sucrez-le légèrement.
3. Préparez 1 décilitre de café très fort; sucrez-le de 200 gr. de sucre et mélangez le café au chocolat.
4. Servez immédiatement cette préparation dans des petites tasses à moka et posez sur chacune d'elles une cuillerée à café de crème fouettée.

LE YOGOURT AU CACAO

Matières à employer.

- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 3 à 4 cuillerées de lait tiède;
- 1/2 litre de Yogourt;
- 2 à 3 cuillerées de sucre rapé.

Mode de préparation.

1. Mettez 1 cuillerée à soupe de cacao dans une petite casserole et mélangez-y, au moyen du fouet, 3 ou 4 cuillerées de lait tiède.
2. Laissez cuire à feu doux en remuant continuellement afin d'assurer la parfaite dissolution du cacao.
3. Sucrez à volonté un demi-litre de bon Yogourt et mélangez-lui ensuite le cacao dissous.
4. Servez dans des tasses, avec une assiette de biscuits à la cuiller.

RACAHOUT ARABE

Matières à employer.

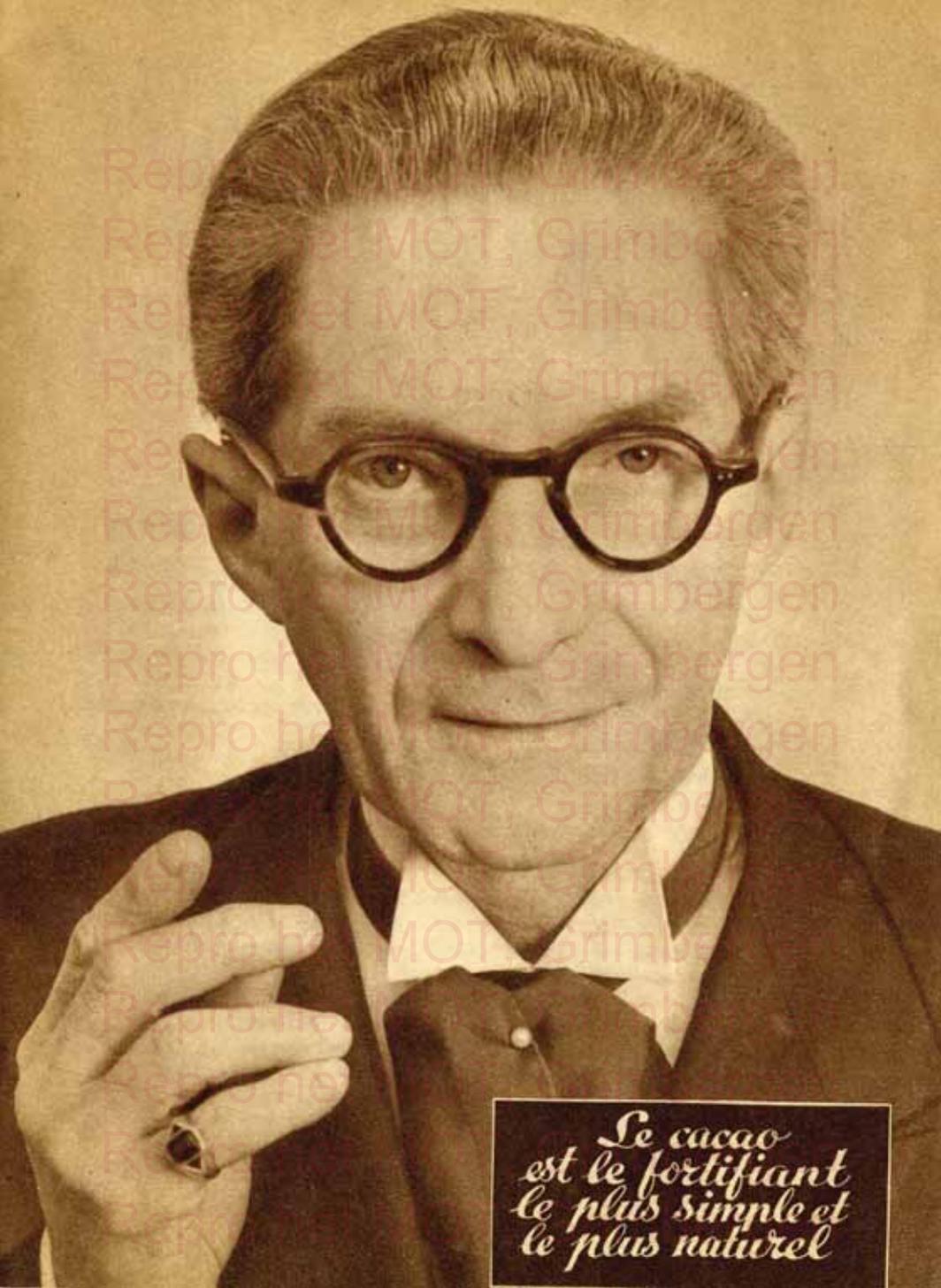
- 550 gr. de sucre semoule;
- 5 gr. de sucre vanillé;
- 60 gr. de cacao en poudre;
- 60 gr. d'amandes douces en poudre;
- 60 gr. crème de riz;
- 45 gr. fécule de pommes de terre;
- 15 gr. salep en poudre.

Mode de préparation.

1. Le racahout se compose d'un mélange de sucre semoule, sucre vanillé, cacao, amandes, crème de riz, fécule de pommes de terre et de salep.
2. Avant la dégustation, ce mélange est délayé dans un peu de lait froid, puis l'on verse le tout dans du lait ou du bouillon bouillant. Laissez cuire pendant quelques minutes afin d'obtenir une préparation bien liée.

N.B. Le racahout se conserve en boîtes hermétiquement fermées.

Le salep n'est pas, comme il est dit, de la gomme adragante, mais une fécule provenant des tubercules desséchés d'orchis, cultivés en Turquie, Perse et Algérie. On s'en sert en cuisine comme du sagou ou du tapioca, ou même comme de la fécule.



*Le cacao
est le fortifiant
le plus simple et
le plus naturel*



Garnitures et Sauces

COUVERTURE MENAGERE KWATTA POUR TREMPER LES BONBONS ET PETITS FOURS

ON désigne sous le nom de « couverture de cacao » un cacao d'une formule spéciale, employé par les confiseurs pour tremper les bonbons; aussi est-il assez difficile de s'en procurer dans le commerce.

Voici une recette simplifiée que nous vous recommandons tout particulièrement.

Matières à employer.

- 25 gr. de cacao;
- 25 gr. de sucre rapé.

Mode de préparation.

1. Mélangez ces 2 substances dans une petite casserole.
2. Placez celle-ci au bain-marie à l'eau tiède et faites fondre le mélange en remuant avec une fourchette (surtout ne pas ajouter d'eau).
Bien travailler ce mélange jusqu'à ce qu'il soit tiède.
3. Jetez-y les bonbons que l'on veut tremper; puis retirez-les au moyen d'une fourchette à 2 ou 3 dents; laissez égoutter une seconde et faites-les tomber sur un papier blanc.
4. Exposez les bonbons ainsi trempés dans un courant d'air, afin d'activer le refroidissement qui contribue à les conserver bien noirs et bien brillants.
5. Après le refroidissement, les bonbons se décollent aisément du papier.

Pour rendre la couverture plus onctueuse encore, ajoutez-y, en le faisant fondre, un peu de beurre de cacao.

Voici les proportions :

20 gr. de beurre de cacao;

100 gr. de cacao;

100 gr. de sucre rapé.

VERNIS AU CACAO

POUR recouvrir les gâteaux, éclairs, choux, etc... et leur donner ce brillant semblable à un vernis, on se sert de la composition suivante :

200 gr. de sucre semoule;

1/2 décilitre d'eau;

100 gr. de cacao en poudre.

Mode de préparation.

1. Laissez cuire 200 gr. de sucre semoule avec un demi-décilitre d'eau, pendant 3 minutes.
2. Mettez le cacao dans un bol, puis versez-y lentement le sucre cuit. Bien mélanger au moyen d'une cuiller en bois pour obtenir une sorte de pâte liquide et bien lisse.
3. Pour glacer, enduisez le dessus du gâteau d'un peu de confiture d'abricots, puis étendez, au moyen d'un couteau, une couche de ce vernis.
4. Placez le gâteau une minute à l'entrée du four pour en augmenter le luisant.

CREME FOUETTEE

LES desserts et les entremets garnis de crème fouettée sont toujours appréciés des gourmets. Même avec très peu de crème fouettée, vous pouvez relever un plat et lui donner un aspect bien garni, riche et frais.

Pour bien réussir la crème fouettée, et pour qu'elle soit bien ferme, il est à recommander de mettre la crème dans un endroit très frais pendant un jour et une nuit, ou même pendant quelques heures dans une glacière. Le récipient dans lequel la crème sera battue doit être en porcelaine ou en faïence.

La crème doit être fouettée très légèrement pour commencer; puis de plus en plus rapidement en tenant le fouet de la main droite et en soulevant la masse pour lui incorporer beaucoup d'air. Ajoutez la quantité de sucre semoule nécessaire. Ne pas trop sucrer car la crème trop douce perd de sa saveur.

Pour un demi-litre de crème on compte :

100 gr. de sucre semoule;

1/2 paquet de sucre vanillé.

CREME PATISSIERE AU CACAO

Matières à employer.

- 1/2 litre de lait;
- 120 gr. de sucre rapé;
- 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre;
- 50 gr. de beurre;
- 2 cuillerées à soupe de farine;
- 4 jaunes d'œufs.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir le lait avec le sucre et le cacao.
 2. Laissez fondre le beurre dans une autre casserole; puis ajoutez-lui lentement la farine et mouillez avec le lait au cacao.
 3. Faites bouillir et épaissir la crème en remuant vivement avec le fouet.
 4. Retirez du feu et incorporez-lui 4 jaunes d'œufs bien battus.
- La crème pâtissière est employée pour garnir des éclairs, des petits choux, des crêpes, etc.

On peut incorporer de 2 à 3 blancs d'œufs battus en neige très ferme, pour augmenter la légèreté de la crème.

CREME CHOCOLAT AU BEURRE

Matières à employer.

- 2 décilitres de lait;
- 150 gr. de sucre en poudre;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 5 jaunes d'œufs;
- 150 gr. de beurre non salé.

Mode de préparation.

1. Mettez à chauffer le lait avec le sucre et le cacao.
2. Lorsque le tout est bien dissous, mettez la casserole sur le côté du feu et ajoutez les cinq jaunes d'œufs bien battus, en fouettant en tous sens la crème. Faites-la épaissir, mais évitez surtout de la faire bouillir pour empêcher la coagulation des œufs.
3. Retirez la crème du feu et faites-la refroidir en la travaillant avec le fouet jusqu'à ce qu'elle soit encore légèrement tiède.
4. Incorporez, par petits morceaux, les 150 gr. de beurre non salé.

Cette crème sert à garnir des biscuits et des gâteaux secs.

SAUCE PUDDING

Matières à employer.

- 1 demi-litre de lait;
- 100 gr. de sucre rapé;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 1 cuillerée à soupe de poudre à pudding.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir le lait et le sucre.
2. Délayez dans un bol 1 cuillerée à soupe de cacao et une de poudre à pudding, avec un peu de lait froid.
3. Versez ce mélange dans le lait bouillant et faites donner un bouillon en remuant continuellement.
4. Versez autour du pudding ou couvrez-le entièrement et servez aussitôt.

SAUCE PUDDING AUTRE MANIERE

Matières à employer.

- 1 demi-litre de lait;
- 100 gr. de sucre rapé;
- 1 cuillerée à soupe de cacao en poudre;
- 1 cuillerée à soupe de fécule de pommes de terre;
- 2 œufs.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir le lait avec le sucre rapé.
2. Délayez la fécule de pommes de terre et le cacao dans un peu de lait froid, puis versez ce mélange dans le lait bouillant.
3. Broyez les deux jaunes d'œufs dans un bol et versez la crème dessus sans cesser de fouetter la préparation.
4. Battez les deux blancs d'œufs en neige et mélangez-les délicatement à la crème.
5. Versez sur ou autour du pudding.

SAUCE CHOCOLAT

Matières à employer.

- 1 demi-litre de lait;
- 100 gr. de sucre rapé;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 1 cuillerée à soupe de beurre;
- 3 cuillerées à café de farine;
- 2 jaunes d'œufs;
- Un peu de liqueur ou de l'eau de rose.

Mode de préparation.

- 1 Mettez à bouillir le lait avec le sucre.
- 2 Délayez le cacao dans un peu de lait froid et mélangez-le au lait bouillant en fouettant vivement.
- 3 Faites fondre le beurre dans une autre petite casserole et mélangez-lui la farine.
- 4 Versez le cacao sur le beurre, mélangez et fouettez vivement. Faites épaissir sans bouillir; puis retirez la casserole du feu.
- 5 Incorporez alors à cette sauce deux jaunes d'œufs battus, ainsi qu'une liqueur quelconque ou de l'eau de fleur d'orange à votre choix.

Cette sauce sert pour les poires, les riz au chocolat, les glaces diverses que l'on désire garnir. Elle doit toujours être servie chaude.

On peut également la servir, à part, dans une saucière.

SAUCE MOUSSEUSE

Matières à employer.

- 60 gr. de cacao en poudre;
- 90 gr. de sucre rapé;
- 2 jaunes d'œufs;
- 1 cuillerée à soupe de farine;
- 2 1/2 dl. de lait.

Mode de préparation.

1. Laissez fondre, sur le côté du feu, le cacao et le sucre rapé dans un peu d'eau chaude.
2. Le cacao étant bien dissous, retirez la casserole et laissez un peu refroidir.
3. Ajoutez ensuite deux jaunes d'œufs, une cuillerée à café de farine et deux décilitres et demi de lait.
4. Faites chauffer rapidement en fouettant vivement jusqu'à ce que la sauce se lie et mousse, mais sans bouillir.
5. Versez sur le pudding et le reste dans une saucière.

SABAYON AU CACAO

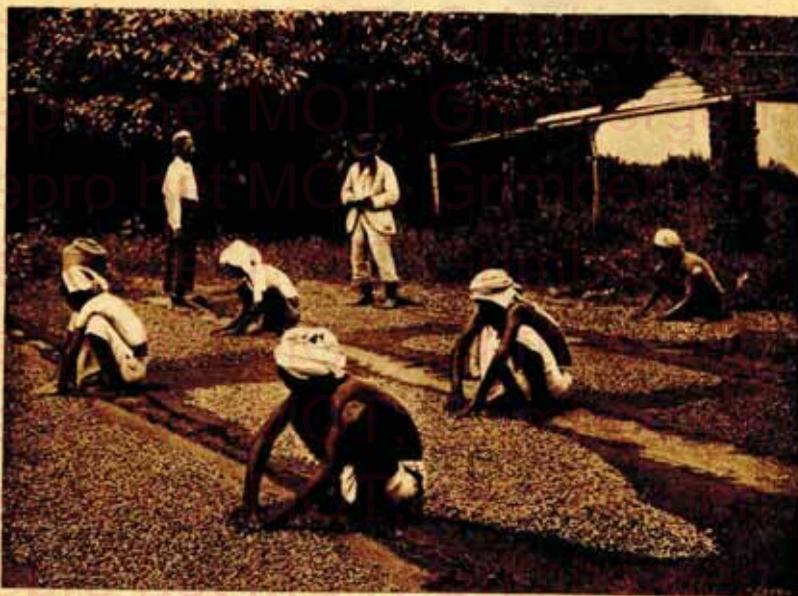
Matières à employer.

- 2 dl. de lait;
- 125 gr. de sucre impalpable;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 5 jaunes d'œufs;
- Un peu de rhum ou une autre liqueur.

Mode de préparation.

1. Mettez, dans une petite casserole assez haute, lait, sucre, cacao et jaunes d'œufs.
2. Placez la casserole au bain-marie à l'eau chaude; puis battez vivement tous ces ingrédients au moyen d'un fouet pour obtenir une mousse bien ferme.
3. Parfumez au moyen de quelques gouttes de rhum ou autre liqueur.

Ce sabayon sert à couvrir des puddings, des biscuits et peut aussi être servi dans des tasses avec des gaufrettes ou des biscuits.



Ceylan. Pendant le séchage, la masse est remuée fréquemment.



Entremets chauds et froids

PAIN PERDU

Matières à employer.

- 1/2 litre de lait;
- 100 gr. de sucre;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 3 œufs;
- Pincée de sel;
- 6 tranches de cramiq ou de pain au lait rassis;
- Un peu de sucre fin.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir un demi-litre de lait avec 100 gr. de sucre.
2. Délayez 1 cuillerée à soupe de cacao dans un peu de lait froid.
3. Versez le cacao et le lait bouilli dans un saladier. Fouettez bien pour éliminer les grumeaux et mettez le saladier sur le côté du feu.
4. Cassez 3 œufs dans un plat profond (blanc et jaune); ajoutez une pincée de sel et une cuillerée à soupe de sucre.
5. Coupez les tranches de cramiq (ou de pain au lait) en deux.
6. Faites brunir un peu de beurre dans une poêle.
7. Trempez 2 ou 3 tranches de pain dans le lait tiède; retirez-les pour les mettre dans les œufs battus.
8. Lorsque les tranches seront bien imprégnées d'œufs, enlevez-les et placez-les dans la poêle.
9. Faites cuire bien doré des deux côtés, puis glissez-les sur un plat chauffé.

10. Continuez ainsi jusqu'à cuisson des 6 tranches. Servez et saupoudrez de sucre fin.

PUDDING DE MENAGE

Matières à employer.

- 1 litre de lait;
- 200 gr. de sucre;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 100 gr. de fruits confits;
- 50 gr. de raisins secs;
- 100 gr. de pain;
- 5 œufs.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir un litre de lait avec 200 gr. de sucre.
2. Délayez le cacao dans un peu de lait froid puis versez-le dans le lait bouillant.
3. Coupez les fruits confits en dés et lavez les raisins secs.
4. Enlevez les croûtes du pain.
5. Mélangez le pain, les fruits confits et les raisins avec le cacao au lait au moyen du fouet. Travaillez bien le tout jusqu'au moment où vous verrez que le pain bien trempé se désagrège facilement et que vous aurez obtenu une bonne bouillie.
6. Retirez du feu et ajoutez les cinq œufs bien battus comme pour une omelette.
7. Beurrez un moule à pudding, saupoudrez l'intérieur de sucre rapé, et emplissez-le avec la bouillie.
8. Mettez le moule dans un plat à rôtir contenant un peu d'eau bouillante, glissez dans un four assez chaud. Laissez cuire environ quarante minutes. (Glissez une aiguille à tricoter ou un fin couteau dans le pudding : il est cuit à point si plus rien n'adhère à l'aiguille.)
9. Démoulez sur un plat rond.
10. Couvrez avec une crème au chocolat ou une sauce aux fruits et servez aussitôt.

PUDDING FROID AU CACAO

Matières à employer.

- 1 litre de lait;
- 200 gr. de sucre;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 50 gr. de biscuits secs;
- 50 gr. de fruits confits;
- 50 gr. de raisins secs;

- 2 cuillerées à soupe de poudre à pudding;
- 2 blancs d'œufs.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir 1 litre de lait avec 200 gr. de sucre.
2. Délayez, dans un peu de lait froid, deux grosses cuillerées à soupe de cacao.
3. Coupez les fruits confits en dés.
4. Triez et lavez les raisins.
5. Brisez les 50 gr. de biscuits.
6. Délayez deux cuillerées à soupe de poudre à pudding dans un peu de lait froid.
7. Versez le cacao délayé, les fruits confits, les raisins et les biscuits brisés dans le lait bouillant.
Remuez vivement avec le fouet.
8. Amenez de nouveau le lait à ébullition et versez-y, en remuant toujours, la poudre à pudding délayée.
9. Laissez refroidir pendant 5 minutes et incorporez au pudding deux blancs d'œufs battus en neige bien ferme.
10. Rincez avec de l'eau fraîche un moule ou simplement un saladier rond; emplissez-le avec le mélange et laissez refroidir pendant 2 ou 3 heures.
11. Démoulez sur un plat rond et servez.

PUDDING KWATTA

Matières à employer.

- 125 gr. de beurre;
- 125 gr. de farine;
- 3 cuillerées à soupe de cacao Kwatta;
- 1/4 litre de lait;
- 130 gr. de sucre fin;
- Pincée de cannelle;
- 6 œufs.

Mode de préparation.

1. Faites fondre dans une casserole 125 gr. de beurre et mêlez-lui 125 gr. de farine.
2. Délayez à l'aide du fouet 3 cuillerées à soupe de cacao Kwatta dans 1/4 de litre de lait, puis mélangez au beurre.
3. Faites cuire le tout en remuant à l'aide d'une cuiller en bois et aussitôt que la pâte est devenue bien lisse et bien épaisse, retirez-la du feu.
4. Placez la casserole sur la table et incorporez à la pâte 130 gr. de sucre en poudre, une pincée de cannelle, six jaunes d'œufs, en ayant soin de ne mettre qu'un jaune à la fois (ne mettez le suivant que lorsque le précédent est bien mélangé).

5. Lorsque tous les ingrédients sont bien amalgamés, fouettez 5 blancs d'œufs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la pâte.
6. Beurrez et saupoudrez de sucre fin un moule à cheminée, emplissez-le ensuite avec le mélange, mettez le moule dans un plat à rôtir contenant un peu d'eau chaude, glissez au four et laissez cuire pendant 35 minutes. Ayez soin de vérifier la cuisson : plongez une lame de petit couteau dans la masse; s'il reste des traces d'humidité nettement marquées sur la lame, le pudding n'est pas assez cuit.
7. Démoulez sur un plat rond et couvrez le pudding avec un sabayon au cacao Kwatta.



Une tasse de cacao Kwatta vaut tout un repas.

BREAD PUDDING

Matières à employer.

- 2 tranches fines de cramiqne rassis ou de pain au lait rassis;
- 50 gr. de raisins;
- 100 gr. d'écorce d'orange confite;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 2 œufs.

Mode de préparation.

1. Mettez dans un plat à gratin profond et qui a été beurré à l'intérieur, une couche de tranches de cramiqne rassis ou de pain au lait rassis; ayez soin de beurrer légèrement les tranches.
2. Semez par dessus une couche de raisins épépinés et un peu d'écorce d'orange confite coupée en petits dés.
3. Faites bouillir 1/2 litre de lait avec 100 gr. de sucre et une cuillerée à soupe de cacao délayé dans un peu de lait froid.
4. Battez convenablement deux œufs dans un saladier, puis, versez-y le lait bouillant; mélangez bien.
5. Versez cette crème sur les tranches de pain.
6. Laissez bien tremper le pain et placez ensuite le plat dans un autre contenant un peu d'eau chaude.
7. Glissez au four et laissez cuire environ 30 minutes.
8. Servez tel quel avec une confiture d'orange ou une sauce chocolat.



L'écossage des cabasses.

PUDDING SOUFFLE

Matières à employer.

- 150 gr. de beurre;
- 8 œufs;
- 75 gr. de cacao;
- 30 gr. crème de riz.

Mode de préparation.

1. Ramollissez 150 gr. de beurre dans une terrine.
2. A l'aide d'une cuiller en bois, travaillez-le en y incorporant un à un, 8 jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
3. Ajoutez alors 75 gr. de cacao, puis 30 gr. de crème de riz.
4. Lorsque le tout sera bien lisse, incorporez-y sept blancs d'œufs battus en neige très ferme.
5. Beurrez un moule à pudding muni d'une cheminée et remplissez-le de la composition. Placez le moule dans une casserole contenant de l'eau chaude et faites cuire au four pendant trois quarts d'heure.
6. Démoulez sur un plat rond et recouvrez d'une sauce mousseuse au cacao.

FLAN AU CACAO

Matières à employer.

- 1/2 litre de lait;
- 100 gr. de sucre;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 3 œufs.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir un litre de lait avec 100 gr. de sucre et 1 cuillerée à soupe de cacao délayé au préalable dans un peu de lait froid.
2. Battez, dans un bol, trois œufs bien frais; puis versez peu à peu le lait en fouettant vivement.
3. Versez la crème au cacao dans un plat à gratin; glissez au four; laissez cuire pendant une vingtaine de minutes environ.
4. Laissez refroidir et servez dans le plat.

FLAN RAPIDE AU CACAO

Matières à employer.

- 1/2 litre de lait;
- 100 gr. de sucre;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 1 cuillerée à soupe de poudre à pudding.

Mode de préparation.

1. Laissez bouillir un 1/2 litre de lait avec 100 gr. de sucre et 1 cuillerée à soupe de cacao délayé au préalable dans un peu de lait froid.
2. Lorsque le liquide bout, versez-y 1 cuillerée à soupe de poudre à pudding également délayée dans un peu de lait froid. Faites bouillir puis versez le mélange dans un moule que vous aurez passé à l'eau fraîche.
3. Mettez au frais. Démoulez sur un plat rond. Servez avec des gaufrettes ou des biscuits.
4. Si vous voulez rendre ce flan plus nutritif, ajoutez, hors du feu, deux ou trois œufs battus au mélange, et après avoir bien chauffé pendant 3 à 4 minutes — tout en fouettant — versez-le ensuite dans le moule.

SOUFFLE AU CACAO

Matières à employer.

- 50 gr. de beurre;
- 2 cuillerées à soupe de farine;
- 4 décilitres de lait;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 100 gr. de sucre fin;
- 6 œufs.

Mode de préparation.

1. Faites fondre dans une casserole 50 gr. de beurre, mêlez-lui 2 cuillerées à soupe de farine, et lorsque le tout sera bien mélangé, mouillez avec 4 décilitres de lait chaud dans lequel vous aurez fait dissoudre 2 cuillerées à soupe de cacao.
2. Faites épaissir en travaillant au fouet. Hors du feu, incorporez-y 100 gr. de sucre en poudre et 4 jaunes d'œufs bien battus. Travaillez le tout convenablement.
3. Fouettez 6 blancs d'œufs en neige bien ferme et mélangez-les à la crème épaisse.
4. Beurrez une timbale à soufflé ou un plat à gratin et emplissez jusqu'aux 3/4 de la hauteur avec la composition. Lissez le dessus et faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes.
On s'assure de la parfaite cuisson d'un soufflé en plongeant une lame de couteau au milieu du soufflé. Le soufflé est à point si plus rien n'adhère à la lame.
5. Saupoudrez de sucre très fin et faites caraméliser à feu très vif.
6. Servez immédiatement.

MOUSSE AU CACAO

Matières à employer.

- 100 gr. de cacao;
- 4 décilitres de crème;
- 450 gr. de sucre en poudre;
- 150 gr. de biscuits à la cuiller.

Mode de préparation.

1. Faites fondre 100 gr. de cacao dans très peu de lait chaud et, au moyen d'une fourchette, réduisez-le en une sorte de pâte molle que vous laissez refroidir.
2. Fouettez en neige très ferme 4 décilitres de crème; mélangez-lui 450 gr. de sucre en poudre ainsi que le cacao refroidi.
3. Versez le tout dans un compotier; garnissez le dessus à l'aide d'un couteau de table. Entourez la base de biscuits à la cuiller et servez.
4. Le crème fouettée peut être remplacée par des blancs d'œufs battus en neige très ferme ou par un mélange : moitié crème et moitié blanc d'œuf.

PETITS POTS AU GINGEMBRE

Matières à employer.

- 1 litre de lait;
- 250 gr. de sucre;
- 3 cuillerées à soupe de cacao;
- 100 gr. de gingembre confit;
- 5 œufs.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir 1 litre de lait avec 250 gr. de sucre et 3 cuillerées à soupe de cacao délayé dans un peu de lait froid.
2. Coupez en petits dés 100 gr. de gingembre confit; mettez-les dans un saladier avec 5 œufs battus comme pour une omelette et versez-y peu à peu le cacao en mélangeant avec une cuiller en bois.
3. Emplissez une dizaine de petits pots avec cette composition, glissez au four chauffé modérément, et laissez cuire pendant une demi-heure environ; il vaut mieux une chaleur douce mais soutenue afin d'éviter que le dessus se colore par trop.
4. Laissez refroidir et servez dans les petits pots.

CREME INDIENNE

Matières à employer.

- 100 gr. de riz;
- 1/2 litre de lait;
- 125 gr. de sucre;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 4 œufs.

Mode de préparation.

1. Faites cuire 100 gr. de riz dans du lait.
2. D'autre part, laissez bouillir un 1/2 litre de lait avec 125 gr. de sucre et une cuillerée à soupe de cacao délayé dans du lait froid.
3. Aussitôt que le riz est à point, ajoutez-le au lait. Mettez sur le côté du feu et incorporez-y 4 œufs entiers bien battus.
4. Emplissez des petits pots ou un grand moule — l'un ou l'autre



Un souper au cacao Kwatta est délicieux, économique et très fortifiant.

préalablement beurré — laissez cuire une demi-heure dans un four très modéré.

5. Servez dans les petits pots ou démoulez le moule sur un plat rond.

CHARLOTTE AU CACAO

Matières à employer.

- 100 gr. de biscuits à la cuiller;
- 1/2 litre de lait;
- 150 gr. de sucre;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 4 œufs;
- 8 feuilles de gélatine;
- 1/2 litre de crème fouettée;
- 100 gr. de fruits confits.

Mode de préparation.

1. Taillez la pointe à des biscuits à la cuiller et garnissez avec les bouts coupés le fond d'un moule à charlotte.
2. Dressez ensuite les biscuits avec le bout coupé en bas en suivant tout le tour de l'intérieur en les serrant assez bien pour bien les faire tenir.
3. Faites bouillir un 1/2 litre de lait avec 150 gr. de sucre et 1 cuillerée à soupe de cacao délayé dans du lait froid.
4. Bâtez 4 jaunes d'œufs dans un bol assez profond; puis versez-y le cacao bouillant ainsi que 8 feuilles de gélatine ramollies à l'eau froide.
Passez la gélatine au travers d'une étamine si c'est nécessaire.
5. Faites refroidir en remuant avec une cuiller en bois et lorsque la crème est froide, incorporez-lui un 1/2 litre de crème fouettée légèrement sucrée.
6. Emplissez l'intérieur du moule avec cette crème mousseuse en évitant de laisser des vides. Mettez au frais.
7. Démoulez et mettez sur un plat rond de telle sorte que le fond devienne le dessus.
8. Décorez le dessus avec des fruits confits et entourez les biscuits d'une jolie faveur rose ou bleue.

BEIGNETS SOUFFLES METIS

Matières à employer.

- 2 décilitres d'eau;
- Pincée de sel;
- 1 cuillerée à soupe de beurre;
- 2 décilitres de farine;
- 3 œufs;
- Friture;
- Crème pâtissière au cacao.

Mode de préparation.

1. Mettez dans une casserole 2 décilitres d'eau, une pincée de sel, une cuillerée à soupe de beurre.
2. Lorsque le liquide est en ébullition, versez-y, d'un seul coup, 2 décilitres de farine. Travaillez en plein feu afin d'obtenir une pâte ferme et lisse.
3. Retirez du feu, et incorporez-y, un par un, 3 beaux œufs bien frais.
4. Prélevez à l'aide d'une cuiller à café des petits tas gros comme un petit œuf, que vous laissez tomber dans une friture pas trop chaude, sinon elle saisirait les beignets et les empêcherait de gonfler. Augmenter progressivement la chaleur jusqu'à ce que les beignets soient bien dorés. Laissez égoutter.
5. Introduisez dans chaque beignet un peu de crème pâtissière au cacao à l'aide d'une poche de toile munie d'une douille en fer blanc.
6. Dressez-les sur un plat rond, saupoudrez de sucre fin et servez aussitôt.

QUENELLES DE SEMOULE

Matières à employer.

- 1/2 litre de lait;
- Une pincée de sel;
- 65 gr. de sucre;
- 1 paquet de sucre vanillé;
- 100 gr. de semoule;
- 3 œufs;
- 50 gr. de fruits confits;
- 30 gr. de beurre;
- Crème au cacao.



Fruits du cacaoyer dont deux avec les fèves mises à jour.

Mode de préparation.

1. Mettez à bouillir un 1/2 litre de lait, une pincée de sel, 65 gr. de sucre et un peu de sucre vanillé.
2. A l'ébullition, versez en pluie 100 gr. de semoule de blé en mélangeant bien.
3. Couvrez la casserole et faites cuire au four jusqu'à ce que la semoule ait absorbé tout le lait.
4. A l'aide d'une fourchette, mélangez à la semoule 3 œufs entiers bien battus, 50 gr. de fruits confits coupés en petits dés, ainsi que 30 gr. de beurre frais.
5. Beurrez grassement un plat allant au four, saupoudrez-le de chapelure. Trempez une cuiller à soupe dans l'eau bouillante et enlevez un petit bloc de semoule en lui donnant une forme d'œuf, que vous déposerez sur le plat. Continuez ainsi tant que vous avez de la semoule en trempant chaque fois la cuiller dans l'eau bouillante.
6. Faites cuire les quenelles au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
7. Rangez-les sur un plat rond et arrosez-les d'une crème au cacao.
8. On peut les servir froides ou chaudes à volonté.

GATEAU DE RIZ

Matières à employer.

- 125 gr. de riz;
- 1 litre de lait;
- 1 petit paquet de sucre vanillé ou pelure de citron;
- 50 gr. de raisins de Corinthe;
- 150 gr. de sucre rapé;
- 1 cuillerée à soupe de poudre à pudding;
- 2 œufs;
- Sauce au cacao Kwatta.

Mode de préparation.

1. Lavez 125 gr. de riz, faites-le cuire dans 1 litre de lait et un peu de vanille ou le zeste d'un citron, ainsi que 50 gr. de raisins lavés.
2. Aussitôt que le riz est cuit et qu'il a absorbé le lait, ajoutez-y 250 gr. de sucre rapé, 1 cuillerée à soupe de poudre à pudding délayée dans un peu de lait froid et 3 œufs entiers bien battus.
Bien mélanger le tout, retirez du feu au premier bouillon.
3. Versez dans une forme grassement beurrée; cuisez au four pendant trente minutes environ.
4. Démoulez, laissez refroidir, glissez sur un plat rond et couvrez avec une sauce au cacao Kwatta.





Oeufs et Fruits

OMELETTE MOUSSELINE KWATTA

Matières à employer.

- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 4 œufs;
- 100 gr. de sucre rapé;
- Une pincée de sel;
- Un peu de sucre vanillé;
- 1 cuillerée à soupe de farine;
- 1 cuillerée à soupe de lait froid.

Mode de préparation.

1. Travaillez dans un saladier 1 cuillerée à soupe de cacao, 4 jaunes d'œufs, 100 gr. de sucre rapé, une pincée de sel et un peu de sucre vanillé.
2. Le mélange étant bien opéré, versez, en remuant à l'aide de la cuiller en bois, une cuillerée de farine et une de lait froid.
3. Amalgamez bien le tout et ajoutez quatre blancs battus en neige ferme.
4. Faites fondre un peu de beurre dans un plat à gratin, versez-y le tout, laissez cuire quelques instants en plein feu; glissez au four.
5. Rabattez les deux bords vers le milieu et retournez l'omelette sur un plat long.
6. Saupoudrez de sucre rapé, arrosez de rhum et servez bien chaud.

MONTAGNE NOIRE AUX BANANES

Matières à employer.

- 1 meringue au cacao;
- 1/2 boîte de bananes en conserve.

Mode de préparation.

1. Préparez une meringue au cacao suivant les données de la recette portant ce nom. (Voir page 40.)
2. Dressez-la en dôme au milieu d'un plat rond.
3. Lissez-la au moyen d'un couteau en montant aussi haut que possible.
4. Faites par-ci par-là des petits creux, dans lesquels vous mettez de minces rondelles de bananes; entourez également la base avec des rondelles; puis saupoudrez de sucre rapé.
5. Faites cuire pendant une vingtaine de minutes dans un four très modéré (la chaleur ne peut pas dépasser 100°); Laissez sécher à l'entrée du four.
6. Servez tiède ou froid.

BANANES CONGOLAISES

Matières à employer.

- 5 à 6 bananes;
- Une meringue au cacao. (Voir page 40.)

Mode de préparation.

1. Epluchez 5 ou 6 bananes, coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
2. Mettez-les dans un plat à gratin, grassement beurré. Saupoudrez les bananes de sucre rapé; semez quelques noix de beurre sur le dessus et laissez cuire au four.
3. Lorsque les bananes sont cuites, retirez-les du four. Couvrez les fruits avec une meringue au cacao faite comme il est expliqué à la recette portant ce nom; lissez au moyen d'un couteau; saupoudrez légèrement de sucre rapé et mettez la meringue au four.
4. Laissez-la cuire pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les blancs soient un peu durs.
5. Laissez sécher pendant une 1/2 heure à l'entrée du four. Servez froid ou chaud à volonté.

POMMES AU RIZ MERINGUEES

Matières à employer.

- 6 petites pommes;
- 1 litre de lait;
- 125 gr. de riz;
- 150 gr. de sucre;
- 3 œufs;
- Un morceau de beurre.

Mode de préparation.

1. Enlevez au moyen d'un vide-pomme les pépins et le cœur de 6 petites pommes, épluchez-les et remplissez la cavité du milieu d'un peu de sucre et posez une noix de beurre sur chacune d'elles.
2. Faites cuire au four jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres. Arrosez-les de temps en temps avec le jus pour les empêcher de brûler.
3. D'autre part, préparez du riz en faisant cuire 125 gr. de riz dans 1 litre de lait et 150 gr. de sucre.
4. Lorsque le riz est à point, incorporez-lui 3 jaunes d'œufs ainsi qu'un morceau de beurre.
5. Versez le riz dans un plat rond, égalisez et dressez les pommes par dessus, puis couvrez avec une meringue au cacao. (Voir page 40.)
6. Décorez le dessus avec un peu de meringue mise dans une poche de toile munie d'une douille de fer blanc.
7. Faites cuire au four pendant une dizaine de minutes dans un four modéré.
Laissez sécher légèrement et servez tiède ou froid.

POIRES AU CACAO

Matières à employer.

- 1 kg. de petites poires à cuire;
- 150 gr. de sucre;
- 1 décilitre d'eau;
- Un peu de sucre vanillé ou une pincée de cannelle;
- 1 décilitre de lait;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 1 œuf.

Mode de préparation.

1. Epluchez 1 kg. de petites poires à cuire. Laissez-les cuire dans 1 dl. d'eau avec 125 gr. de sucre, un peu de sucre vanillé ou une pincée de cannelle, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
2. Dressez-les au milieu d'un plat assez profond et laissez bien refroidir.
3. Mettez dans une petite casserole 1 dl. de lait, 1 cuillerée à soupe de cacao délayé dans un peu de lait froid et 3 cuillerées à soupe de sucre.
4. Faites bien cuire le tout, puis laissez tiédir un peu. Ajoutez-y ensuite un jaune d'œuf bien battu, un morceau de beurre et finalement le blanc d'œuf battu en neige ferme.
5. Couvrez les poires de cette crème et entourez la préparation de gaufrettes ou de biscuits.

MOUSSE AUX MARRONS ET CACAO

Matières à employer.

- 1/2 kg. de marrons;
- 2 décilitres de lait;
- Une pincée de sel;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 5 œufs;
- De 50 à 100 gr. de sucre;
- Une sauce au cacao.

Mode de préparation.

1. Faites une incision tout autour de chaque marron; mettez-les dans une casserole et couvrez d'eau froide. Amenez à ébullition; retirez les marrons et épluchez-les des deux pelures.
2. Remettez les marrons épluchés au feu et faites-les cuire avec un peu de lait et une pincée de sel.
3. Aussitôt cuits, égouttez-les, puis passez-les au tamis.
4. Recueillez la purée dans la casserole et à l'aide d'une cuiller en bois travaillez-la en lui incorporant un décilitre de lait dans lequel vous aurez fait dissoudre 2 cuillerées à soupe de cacao.
5. Sucrez à volonté la purée, puis incorporez-lui 5 blancs d'œufs battus en neige très ferme.
6. Dressez ensuite la mousse aux marrons au milieu d'un plat rond en le montant en dôme.
7. Décorez le dessus à volonté avec un peu de cette mousse au moyen d'une poche de toile munie d'une douille de fer blanc.
8. Entourez la base d'une sauce au cacao et servez avec des biscuits.

NEIGE BRUNE

Matières à employer.

- 1 décilitre de lait;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 50 gr. de sucre rapé;
- 3 œufs ou 2 décilitres de crème fouettée.

Mode de préparation.

1. Mettez dans une casserole 1 dl. de lait, 1 cuillerée à soupe de cacao délayé dans un peu de lait froid, et 50 gr. de sucre rapé. Laissez bouillir, puis refroidir en partie.
2. Fouettez en neige 3 blancs d'œufs et incorporez-les au cacao refroidi. Dressez sur un plat rond en forme de dôme.
3. Laissez bien refroidir et servez.
4. Les blancs d'œufs peuvent être remplacés par 2 décilitres de crème fouettée, le dessert n'en sera évidemment que plus fin.

ŒUFS A LA NEIGE AU CACAO

Matières à employer.

- 6 œufs;
- 300 gr. de sucre en poudre;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 1/2 litre de lait;
- Un peu de sucre vanillé;
- 100 gr. de sucre rapé;
- 1 cuillerée à café de poudre à pudding.

Mode de préparation.

1. Fouettez en neige très ferme 6 blancs d'œufs; incorporez-leur ensuite 300 gr. de sucre en poudre et 1 cuillerée à soupe de cacao.
Mélangez et travaillez bien le tout en faisant entrer assez d'air dans la préparation.
2. Faites bouillir un 1/2 litre de lait avec un petit paquet de sucre vanillé; puis glissez la casserole sur le côté du feu en tâchant qu'elle garde une chaleur voisine de l'ébullition sans bouillir.
3. A l'aide d'une cuiller, prélevez des tas de meringue au cacao et faites-les tomber dans le lait en leur donnant la forme d'un gros œuf.
Retournez-les après 3 minutes de cuisson; puis enlevez-les au moyen d'une écumoire et faites égoutter sur une étamine.
4. Lorsque tout le blanc est ainsi cuit, ajoutez alors au lait 1 cuillerée à soupe de cacao délayé dans un peu de lait froid, 100 gr. de sucre, 1 cuillerée à café de poudre à pudding délayée également dans un peu de lait froid. Faites bouillir.
5. Incorporez 3 jaunes d'œufs dans la crème, sur le côté du feu.
6. Versez la crème dans un plat et dressez les œufs par dessus.

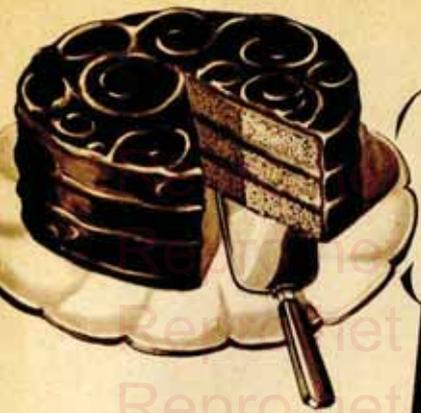


Donnez à vos enfants une bonne tasse de Cacao Kwatta tous les matins,
et ils seront pleins de vigueur, pleins d'entrain aux études.



Rep
Rep
Rep

CA. CO. ALCAÏNE
ALCAÏNE
MARQUE DÉPOSÉE
USINES A VOIS DE HAINAUT
(HAINAUT)
500



Pâtisserie

TARTE AU RIZ AU CACAO

Matières à employer.

- Une pâte à tarte ordinaire;
- 1 litre de lait;
- 200 gr. de riz;
- Une pincée de sel;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 150 gr. de sucre rapé;
- 1 cuillerée à soupe de beurre;
- 5 œufs.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir 1 litre de lait avec 200 gr. de riz et une pincée de sel.
2. Laissez cuire doucement pendant 30 à 45 minutes. Ajoutez, aussitôt que le riz est à point, 2 cuillerées à soupe de cacao délayé dans un peu de lait froid; 150 gr. de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre; 5 jaunes d'œufs bien battus, et les 5 blancs d'œufs battus en neige très ferme.
3. Tapissez le moule à tarte avec une pâte à tarte ordinaire dont la recette est donnée au flan au cacao; et emplissez avec le riz.
4. Faites cuire au four pendant une demi-heure.
5. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
6. Saupoudrez de sucre en poudre au moment de servir.

TARTE A LA CREME AU CACAO

Matières à employer.

- De la pâte feuilletée ou de la pâte brisée;
- De la crème pâtissière au cacao;

- 50 gr. de fruits confits;
- 25 gr. de violettes pralinées.

Mode de préparation.

1. Tapissez un moule à tarte avec des rognures de pâte feuilletée ou de pâte brisée.
2. Faites cuire au four et remplissez-la avec une crème pâtissière au cacao.
3. Egalisez le dessus, semez quelques petits morceaux de fruits confits ou quelques violettes pralinées.

TARTE AU FLAN AU CACAO

Matières à employer.

- Pâte** 350 gr. de farine;
175 gr. de beurre;
1 œuf;
2 cuillerées à soupe de sucre;
1 décilitre d'eau froide;
Une pincée de sel.

- Flan** 3 jaunes d'œufs;
1 œuf entier;
40 gr. de farine;
1 1/2 décilitre de lait;
1 cuillerée à soupe de cacao;
100 gr. de sucre;
1 cuillerée à soupe de beurre.

Préparation de la pâte.

1. Mettez sur une table en bois blanc ou sur une tablette en marbre, 350 gr. de farine, faites fontaine, mettez-y le beurre et mélangez bien.
2. Faites fontaine une seconde fois, mettez-y une pincée de sel, 2 cuillerées à soupe de sucre, 1 œuf entier et 1 dl. d'eau froide. Travaillez bien la pâte sans faire durer le travail, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène, puis roulez en boule et mettez au frais pendant une heure.

Préparation du flan.

1. Mettez dans une casserole 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier, 40 gr. de farine, 1 dl. de lait froid, 1 cuillerée à café de cacao. Mélangez bien le tout pour en faire une pâte, puis ajoutez petit à petit 1 dl. de lait chaud sans cesser de travailler au fouet pour éviter les grumeaux. Ajoutez après 100 gr. de sucre et une noix de beurre.
2. Mettez la casserole au feu et faites épaissir. Retirez au premier bouillon et laissez refroidir.
3. Aplatissez la pâte à l'épaisseur d'un 1/2 cm

4. Garnissez-en un ou plusieurs moules à tarte, puis emplissez avec le flan.
5. Laissez cuire pendant 20 ou 25 minutes.
6. Démoulez sur grille et laissez refroidir.
7. Saupoudrez de sucre très fin au moment de servir.

BISCUIT KWATTA

Matières à employer.

Crème 1 1/2 décilitre de lait;
1 cuillerée à soupe de cacao;
5 jaunes d'œufs;
125 gr. de sucre en poudre.

Préparation de la crème.

1. Préparez un cacao au lait avec les proportions suivantes : 1 1/2 décilitre de lait pour 1 cuillerée à soupe de cacao.
2. Mélangez bien dans une petite casserole 5 jaunes d'œufs avec 125 gr. de sucre en poudre.
3. Versez-y doucement, en travaillant avec un fouet, le cacao. Posez la casserole sur un feu modéré; travaillez le mélange comme si vous battiez une mayonnaise jusqu'à ce qu'il forme une crème onctueuse et lisse.

Remarque : Votre attention doit être soutenue car si le mélange chauffe trop vite il pourrait faire des grumeaux, par contre si vous ne fouettez pas assez rapidement et régulièrement vous obtenez le même résultat.

4. La crème étant bien liée, retirez-la du feu, laissez refroidir à moitié, puis incorporez-y aussi vite que possible 175 gr. de beurre divisé en petits morceaux. Continuez de fouetter jusqu'à ce que la crème soit bien lisse et bien ferme.

Ce travail doit se faire dans un endroit frais. Si, par malheur, la crème avait une tendance à « huiler », c'est-à-dire à se décomposer, ajoutez-y en travaillant vivement une ou deux cuillerées de beurre fondu.

Matières à employer.

Biscuit 250 gr. de sucre en poudre;
8 œufs;
200 gr. de farine pâtissière.

Préparation du biscuit.

1. Déposez dans une terrine 250 gr. de sucre en poudre et 8 jaunes d'œufs. Mélangez au moyen d'une cuiller en bois jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

2. Travaillez-y délicatement les huit blancs d'œufs battus en neige très ferme, puis, incorporez-y encore, en pluie et d'une main légère, 200 gr. de farine pâtissière.
3. Beurrez un moule à biscuit à l'aide d'un pinceau trempé dans du beurre fondu; saupoudrez-le de sucre et d'un peu de farine, frappez-le légèrement, en le retournant sur la table, pour en faire tomber le superflu.
4. Emplissez-le ensuite à moitié avec la pâte à biscuit et faites cuire dans un four modéré pendant 30 ou 35 minutes. Surveillez la cuisson en trempant une aiguille ou la pointe d'un petit couteau dans le biscuit; il est cuit à point si l'aiguille en sort sèche et luisante.
5. Démoulez et laissez refroidir.
6. Le gâteau étant bien refroidi, fendez-le au milieu.
7. Étalez une couche de crème au cacao sur la surface d'une moitié; recouvrez de l'autre moitié; et masquez, à l'aide d'un grand couteau de cuisine, le dessus et les côtés de crème de cacao.
8. Hachez un peu d'amandes grillées et brisez quelques biscuits à la cuiller; mélangez-les et saupoudrez-en les côtés du biscuit.
9. Mettez le reste de la crème dans une poche de toile munie d'une douille et décidez la surface du gâteau d'arabesques, de rosaces ou d'une dédicace.

BISCUIT ROULE KWATTA

Matières à employer.

- 125 gr. de sucre rapé;
- 4 œufs;
- 125 gr. de farine;
- 75 gr. de sucre en poudre;
- De la crème pâtissière au cacao;
- De la confiture.

Mode de préparation.

1. Travaillez dans un saladier, au moyen d'une cuiller en bois, 125 gr. de sucre rapé avec 4 jaunes d'œufs.
2. Incorporez à cette pâte mousseuse 4 blancs d'œufs fouettés en neige très ferme, puis 125 gr. de farine et 75 gr. de sucre en poudre.
3. Étalez la pâte sur une tôle beurrée et farinée et faites cuire au four chauffé modérément.
4. Enlevez aussi vite que possible de la tôle et enduisez le biscuit d'une couche de crème pâtissière au cacao.
5. Roulez-le, laissez refroidir et étendez sur le dessus une mince couche de confiture, de préférence de la confiture d'abricots.

6. Saupoudrez de sucre cristallisé.
7. Au moment de servir, coupez en tranches régulières.

GATEAU KWATTA

Matières à employer.

- 125 gr. de sucre rapé;
- Une pincée de sel;
- 1 paquet de sucre vanillé;
- 3 œufs;
- 75 gr. d'amandes douces moulues;
- 40 gr. de farine;
- 20 gr. de semoule;
- Crème chocolat au beurre.

Mode de préparation.

1. Déposez dans une terrine en faïence 125 gr. de sucre rapé, une pincée de sel, un paquet de sucre vanillé et 3 jaunes d'œufs. Travaillez vivement à la cuiller en bois jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse.
2. Mélangez-y 75 gr. d'amandes douces moulues, 2 blancs d'œufs battus en neige, la farine et la semoule mélangées.
3. Versez le mélange dans un moule à biscuit beurré et saupoudré de farine et de sucre. Laissez cuire pendant environ 20 minutes dans un four modérément chaud.
4. Démoulez et laissez refroidir.
5. Coupez le biscuit en deux dans le sens de la largeur.
6. Garnissez l'intérieur des deux moitiés d'une couche de crème chocolat au beurre ainsi que le dessus et les côtés.
7. Saupoudrez le tout autour d'amandes moulues, et sur le dessus, faites quelques dessins, arabesques ou dédicaces avec de la crème chocolat au beurre.

ECLAIRS AU CACAO

Matières à employer.

- 1/4 litre d'eau;
- 100 gr. de beurre;
- 1 cuillerée à café de sucre rapé;
- Une pincée de sel;
- 150 gr. de farine;
- 3 œufs;
- De la crème pâtissière au cacao;
- Du vernis au cacao.

Mode de préparation.

1. Mettez dans une casserole 1/4 de litre d'eau, 100 gr. de beurre

- 1 cuillerée à café de sucre rapé et une pincée de sel. Laissez bouillir.
2. Versez d'un seul coup à l'ébullition 150 gr. de farine et travaillez vivement avec la cuiller en bois afin d'obtenir une pâte bien lisse.
3. Enlevez du feu, et incorporez-y, un par un, 3 œufs. Mettez la pâte dans une poche munie d'une douille en fer blanc.
4. Dessinez des bâtonnets allongés sur une platine beurrée et faites cuire au four modérément chaud pendant 10 minutes. Laissez refroidir.
5. Fendez les éclairs en deux et emplissez-les de crème pâtissière au cacao.
Enduisez le dessus avec une couche de vernis au cacao.
6. Présentez sur un plat garni d'une serviette en papier.

CAKE AU CACAO

Matières à employer.

- 250 gr. de beurre;
- 250 gr. de sucre;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- Une pincée de sel;
- 6 œufs;
- 2 décilitres de lait;
- Une pincée de bicarbonate de soude;
- 250 gr. de farine.

Mode de préparation.

1. Travaillez dans une terrine 200 gr. de beurre avec une cuiller en bois. Ajoutez-y 250 gr. de sucre, 1 cuillerée à soupe de cacao et une pincée de sel.
2. Lorsque le mélange est lisse, incorporez-y 3 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers, un à la fois.
3. Lorsque la pâte est bien légère, ajoutez-y 2 décilitres de lait froid, une pincée de bicarbonate de soude, 2 blancs d'œufs battus en neige très ferme, et, à la fin, 250 gr. de farine.
4. Masquez le fond et les côtés d'un moule rectangulaire avec du papier beurré; versez-y la pâte en emplissant aux trois quarts. Faites cuire 1 heure au four modéré.
5. Démoulez et laissez refroidir.

MOPJES AU CACAO

Matières à employer.

- 200 gr. de beurre;
- 125 gr. de sucre rapé;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;

300 gr. de farine;
3 cuillerées à soupe de sucre cristallisé.

Mode de préparation.

1. Travaillez dans une terrine, à l'aide d'une cuiller en bois, 200 gr. de beurre, 125 gr. de sucre rapé, 2 cuillerées à soupe de cacao et ajoutez finalement 300 gr. de farine.
2. Divisez la pâte en deux et roulez chaque moitié en forme de grosse saucisse de 2 cm. de diamètre.
3. Étendez du sucre cristallisé sur une planche ou une table et roulez-y les saucisses.
4. Mettez au frais jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme.
5. Découpez en rondelles d'un demi-centimètre, placez-les sur une platine légèrement beurrée, faites cuire au four modéré jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
6. Laissez refroidir complètement et conservez en boîtes fermées.

MERINGUE AU CACAÔ

Matières à employer.

6 œufs,
360 gr. de sucre en poudre,
2 ou 3 cuillerées à soupe de cacao.

Mode de préparation.

1. Fouettez, en neige très ferme, six blancs d'œufs et incorporez-y, sans cesser de battre, 360 gr. de sucre en poudre, ainsi que 2 ou 3 cuillerées à soupe de cacao selon que vous désirez la meringue peu ou fortement colorée.
2. Déposez alors une cuillerée de ce mélange sur une platine beurrée tout en lui donnant une belle forme. Saupoudrez de sucre en poudre.
3. Laissez cuire dans un four modérément chaud. Faites sécher à l'entrée du four ou sur la grille d'une cuisinière.
4. Ces meringues peuvent être servies comme dessert ou collées par deux avec de la glace au milieu.
(La meringue sert également à garnir des desserts, des tartes, des fruits, etc...)



La santé c'est le bonheur.
Fortifiez-vous en buvant du cacao Kwatta.





Crêpes Crèmes Gaufres

CREPES FOURREES AU CACAO

Matières à employer.

- 1/2 litre de lait;
- Une pincée de sel;
- 4 œufs;
- 1 cuillerée à soupe d'huile ou de beurre fondu;
- Environ 200 gr. de farine;
- De la crème pâtissière au cacao;
- Un peu de sucre rapé.

Mode de préparation.

1. Déposez dans une terrine 1/2 litre de lait, une pincée de sel, 3 jaunes d'œufs battus, un œuf entier également battu, 1 cuillerée à soupe de sucre rapé, 1 cuillerée à soupe de beurre fondu ou de l'huile. Fouettez bien le tout et versez-y lentement de la farine pour obtenir une pâte demi-liquide (il faut environ 200 gr. de farine).
2. Mélangez-y alors 3 blancs d'œufs battus en neige et faites les crêpes comme à l'ordinaire.
3. Lorsque toutes les crêpes sont faites, déposez au milieu de chacune d'elles une cuillerée à soupe de crème pâtissière au cacao; pliez-les en deux et rangez-les sur un plat ovale.
4. Saupoudrez de sucre et servez-les bien chaud.

CREPES BRUNES

Mode de préparation.

1. A la pâte à crêpe, décrite plus haut, incorporez, avant d'y mettre la farine, une cuillerée à soupe de cacao.

2. Faites les crêpes comme d'habitude.
3. Fourrez-les de crème pâtissière au cacao, ou servez-les simplement avec du sucre.

CREME CHANTILLY AU CACAO

Matières à employer.

De la crème fouettée;
Du cacao;
De la glace, des biscuits, de fines gaufrettes.

Mode de préparation.

1. Préparez de la crème fouettée.
2. Ajoutez du cacao cuit, sucré, vanillé et refroidi.
3. Mélangez sur glace, et servez la crème garnie de biscuits ou de fines gaufrettes.

POTS DE CREME AU CACAO

Matières à employer.

75 gr. de cacao;
150 gr. de sucre rapé;
Un peu de lait froid;
1/2 litre de lait bouillant;
3 œufs.

Mode de préparation.

1. Mettez dans une casserole 75 gr. de cacao et 150 gr. de sucre rapé.
2. Mélangez-y un peu de lait froid afin d'obtenir une pâte épaisse.
3. Ajoutez un 1/2 litre de lait bouillant en remuant le mélange.
4. Laissez refroidir.
5. Fouettez dans un bol 3 œufs entiers; versez-y ensuite la pâte refroidie.
6. Remplissez des petits pots en terre-à-feu; posez les dans une lèchefrite contenant un peu d'eau chaude, et faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes.
7. Laissez refroidir et servez sur un plat.

CREME CARAMEL AU CACAO

Matières à employer.

1/2 litre de lait;
200 gr. de sucre rapé;
2 cuillerées à soupe de cacao;
6 œufs;
2 cuillerées à soupe de sucre rapé;
2 cuillerées à soupe d'eau bouillante.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir un 1/2 litre de lait avec 200 gr. de sucre rapé et 2 cuillerées à soupe de cacao délayé dans un peu de lait froid.
2. Battez dans un récipient 6 œufs (blancs et jaunes), puis versez-y le liquide.
3. Mettez, dans un poêlon émaillé, 2 cuillerées à soupe de sucre rapé, sans eau, faites cuire sur feu doux jusqu'à ce qu'il se forme un caramel blond.
4. Enlevez du feu et versez-y 2 cuillerées à soupe d'eau bouillante; remettez sur le feu et faites donner un bouillon (le caramel doit être dissous).
5. Versez ce caramel dans le fond de 8 petits moules ou d'un grand. Laissez refroidir.
6. Emplissez les moules de crème au cacao; puis mettez le ou les moules dans un plat contenant un peu d'eau chaude et faites cuire, pendant 15 ou 20 minutes environ, au four modéré. Laissez refroidir.
7. Passez une lame de couteau tout autour de l'intérieur du moule pour détacher la crème caramel et démoulez sur un plat rond.
8. Si vous employez un grand moule, employez 7 œufs au lieu de 6.

CREME DE RIZ AU CACAO

Matières à employer.

- 1/2 litre de lait;
- 100 gr. de sucre rapé;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 2 cuillerées à soupe de crème de riz;
- 2 œufs.

Mode de préparation.

1. Mettez à bouillir un demi-litre de lait avec 100 gr. de sucre rapé et 1 cuillerée à soupe de cacao délayé dans un peu de lait froid.
2. Délayez, dans un peu de lait froid, 2 cuillerées à soupe de crème de riz et versez-les dans le liquide bouillant. Laissez bouillir le tout pendant 3 minutes et retirez du feu.
3. Incorporez alors à la crème 2 jaunes d'œufs bien battus, ainsi que les 2 blancs battus en neige très ferme.
4. Emplissez de suite des petits pots et laissez refroidir. Cette préparation n'a pas besoin d'une seconde cuisson.

GAUFRES AU CACAO

Matières à employer.

- 125 gr. de beurre;
- Une pincée de sel;
- 4 cuillerées à soupe de sucre rapé;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 4 œufs;
- 50 gr. de farine pâtissière.

Mode de préparation.

1. Travaillez dans une terrine, 125 gr. de beurre avec une cuiller en bois afin d'obtenir une crème.
2. Incorporez-lui une pincée de sel, 4 cuillerées à soupe de sucre rapé, 1 cuillerée à soupe de cacao, 4 jaunes d'œufs par un à la fois, 4 blancs d'œufs battus en neige très ferme, et finalement 50 gr. de farine pâtissière.
3. Faites cuire les gaufres comme à l'ordinaire.

GALETTES AU CACAO

Matières à employer.

- 250 gr. de farine;
- 150 gr. de sucre rapé;
- Une pincée de sel;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 2 œufs;
- 150 gr. de beurre.

Mode de préparation.

1. Préparez la pâte comme pour les gaufres au cacao. Ramez-la en boule et laissez reposer pendant 3 heures dans un endroit frais.
2. Divisez ensuite la pâte en petites boulettes auxquelles vous donnez la forme d'une saucisse.
3. Faites cuire au fer à galettes.



Le Cacao alcalinisé Kwatta
donne des forces.



Bonbons et Glaces

CARAMELS MOUS AU CACAO-KWATTA

Matières à employer.

- 250 gr. de sucre rapé;
- 250 gr. de crème;
- 50 gr. de cacao en poudre;
- 80 gr. de glucose.

Mode de préparation.

1. Mettez dans un poêlon de cuivre non étamé (dit poêlon d'office), 250 gr. de sucre râpé, 250 gr. de crème bien fraîche, 50 gr. de cacao en poudre Kwatta, et 80 gr. de glucose ou bien du miel ordinaire.
2. Mélangez sur le feu avec une spatule bien propre; puis laissez cuire assez rapidement en veillant à ce que le sirop ne déborde pas.
Ne pas remuer continuellement; donnez de temps en temps un coup de spatule pour éviter l'adhérence.
Après avoir bouilli quelques instants, le sirop, qui était d'abord monté, redescend.
Le degré de cuisson est celui désigné sous le nom de « boulé ». On le reconnaît en prenant un peu de caramel avec la spatule et en le faisant refroidir dans un verre d'eau. Quand il est froid, vous devez pouvoir le pétrir et le rouler en une boule ayant la consistance d'une boule de gomme.
3. Quand ce degré est atteint, versez le caramel sur un marbre huilé; maintenez-le dans un cadre formé de 4 réglottes en bois également huilées. Laissez refroidir presque complètement.
4. Découpez en petits carrés réguliers.

TRUFFES AU CACAO

Matières à employer.

- 100 gr. d'amandes douces;
- 100 gr. de beurre;
- 100 gr. de chapelure de biscuit;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- De la poudre de chocolat;
- 2 œufs.

Mode de préparation.

1. Passez à la machine 100 gr. d'amandes douces, mettez-les dans une terrine avec 100 gr. de beurre et 2 jaunes d'œufs.
2. Travaillez fortement avec une cuiller en bois et ajoutez-y 100 gr. de chapelure de biscuit et 1 cuillerée à soupe de cacao.
3. Lorsque le tout est bien mélangé, formez-en des petites boules que vous roulez dans de la poudre de chocolat ou de cacao mélangé de sucre fin.

GLACE AU CACAO

Matières à employer.

- 1 litre de lait;
- 250 gr. de sucre;
- 2 cuillerées à soupe de cacao;
- 6 œufs;
- 100 gr. de beurre.

Mode de préparation.

1. Faites bouillir 1 litre de lait avec 250 gr. de sucre et 2 cuillerées à soupe de cacao délayé dans un peu de lait.
2. Battez 6 jaunes d'œufs dans une terrine et versez-y lentement en remuant le cacao au lait.
3. Bien fouetter le mélange, puis incorporez-lui 100 gr. de beurre en morceaux.
4. Mettez dans la sorbetière à glacer.

GLACE NELUSKO

Matières à employer.

- 100 gr. d'amandes non épluchées;
- 1/2 litre de lait;
- 1 cuillerée à soupe de cacao;
- 150 gr. de sucre;
- 4 œufs;
- 2 décilitres de crème fouettée.

Mode de préparation.

1. Frottez dans un linge rude 100 gr. d'amandes non épluchées, faites-les griller légèrement au four et hachez-les grossièrement.
2. Mettez-les, ensuite, dans un demi-litre de lait bouillant, couvrez la casserole et laissez infuser pendant 1 heure.
3. Passez le lait et mélangez-lui une cuillerée à soupe de cacao délayé dans du lait froid, avec 150 gr. de sucre.
4. Battez 4 jaunes d'œufs dans une terrine; puis versez-y le mélange.
5. Faites chauffer fortement, mais sans laisser bouillir, en remuant toujours avec la cuiller en bois. Laissez refroidir complètement et glacer à moitié.
6. Incorporez ensuite 2 décilitres de crème fouettée et continuez à glacer.

COUPE GLACEE AU CACAO

Matières à employer.

- 1/2 décilitre d'eau;
- 50 gr. de cacao;
- 50 gr. de sucre en poudre ou sucre rapé;
- 1 œuf;
- 1 décilitre de crème fouettée;
- 1 paquet de sucre vanillé;
- 75 gr. de crème fraîche.

Mode de préparation.

1. Délayez dans un demi-décilitre d'eau 50 gr. de cacao, 50 gr. de sucre en poudre.
2. Mélangez à cette pâte un jaune d'œuf.
3. Ajoutez 75 gr. de crème fraîche et un peu de sucre vanillé.
4. Fouettez le mélange pendant une demi-heure.
5. Mettez ensuite dans de petites coupes et placez-les sur de la glace pilée.
6. Servez ces coupes garnies de crème fouettée et d'un praliné



Cacao Kwatta, santé et force pour tous.

1 caet	500	500
18	100	1900
12	50	600
20	20	400
20	10	200
1	5	5

 3605

PRIX : 5 fr.

 Création des Services Techniques Bouchez, Bruxelles
 Sorti des presses d'Héliogravure C. Van Cortenberg,
 Bruxelles.