



Redécouverte du Cacao.

Recettes: tout, du chocolat chaud au
soufflé au chocolat.

CADBURY SCHWEPPE'S POWELL LTÉE, MONTRÉAL, QUÉBEC, CANADA.

Cadbury Schweppes Powell Limited

Division Cadbury Division

P.O. Box 9, Station Delorimier, Montreal 178, Quebec.

Chère amie,

Le CACAO FRY vous présente sa nouvelle collection de recettes qui ne passeront pas inaperçues. Ces recettes à la saveur de chocolat sont à la mode du temps, elles ont été simplifiées et conçues pour vous épargner temps et efforts tout en vous assurant un excellent résultat.

Réaliser de bons plats avec le CACAO FRY, c'est économique et facile, vous aurez moins de tracas. Voilà sans doute pourquoi on l'utilise depuis fort longtemps pour préparer des breuvages chauds et froids et de savoureux desserts au chocolat.

Les recettes que nous vous proposons ont été vérifiées, elles sont modernes, dans le vent. Nous souhaitons que vous les utiliserez avec plaisir dans l'élaboration de vos menus quotidiens.

Sincèrement vôtre,

Louise Lasalle

Louise Lasalle

Index

Gâteaux

No RECETTES	PAGE
1 — BRUNETS ÉCLAIR (BROWNIES)	4
2 — GÂTEAU ANGLAIS AU CHOCOLAT	4
3 — GÂTEAU BRUN ET BLANC	5
4 — GÂTEAU SURPRISE	5
5 — PETITS GÂTEAUX AU CACAO	6
6 — GÂTEAU AU CHOCOLAT "WESTERN"	6
7 — GÂTEAU AU DIABLE	7
8 — GÂTEAU AU CHOCOLAT "EN UN BOL"	7
9 — GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À L'ORANGE	8
10 — CARRÉS JUBILÉ	8

Biscuits

11 — MACARONS AU CHOCOLAT	9
12 — BOUCHÉES AU CHOCOLAT ET À LA GUIMAUVE	9
13 — CROQUETTES AU CHOCOLAT	9
14 — BOULES COCO-CHOCO	10
15 — BISCUITS FONDANTS AU CHOCOLAT	10
16 — BISCUITS "FRIGIDAIRE" AU CHOCOLAT	11

Desserts

17 — TARTE SPÉCIALE AU CHOCOLAT	12
18 — CRÈME GLACÉE FRANÇAISE	12
19 — POUDING À LA VAPEUR	13
20 — CRÈME CHOCOLATÉE À LA GUIMAUVE	13
21 — CROÛTE DE TARTE AU CHOCOLAT	14
22 — POUDING CRÉMEUX AU CHOCOLAT	14
23 — CRÈME GLACÉE MARBRÉE	14
24 — CRÈME BAVAROISE AU CACAO	15
25 — DESSERT FROID AU CHOCOLAT	15
26 — ALASKA AU CHOCOLAT	16
27 — CRÈME VELOURS À L'ORANGE	16
28 — GELÉE AU CHOCOLAT	16
29 — CRÈME GLACÉE MOKA	17
30 — LA MOUMOURINGUE	17
31 — SOUFFLÉ AU CHOCOLAT	18
32 — POUDING AU RIZ ET AU CACAO	18
33 — PARFAIT AU MIEL ET AU CHOCOLAT	18
34 — PARFAIT AU CHOCOLAT	19
35 — TARTE BRUNETTE AUX NOIX	19
36 — GALETTES DU MANITOBA	19

Glaçages et garnitures

No RECETTES	PAGE
37 — SIROP DE CHOCOLAT ÉCLAIR	20
38 — GLAÇAGE FOUETTÉ AU CACAO	20
39 — GLAÇAGE CRÉMEUX AU CACAO	21
40 — GLAÇAGE MOU	21
41 — GARNITURE GIVRÉE	21
42 — GLAÇAGE CHOCOLATÉ AU FROMAGE À LA CRÈME	22
43 — GLAÇAGE CRÉMEUX AU BEURRE	22
44 — GLAÇAGE À LA MENTHE POIVRÉE	22
45 — GARNITURE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT	23
46 — GLAÇAGE BLANC MOUSSEUX	23
47 — GLAÇAGE CHOCOLAT - BEURRE	23

Brevages

48 — BREUVAGE CHOCOLATÉ À L'ORANGE	24
49 — BREUVAGE CHOCO - ANANAS	24
50 — CHOCOLAT CHAUD STIMULANT	24
51 — BREUVAGE FRAIS À LA MENTHE	24
52 — GLAÇONS AU CHOCOLAT	25
53 — CACAO CHAUD FAVORI	25
54 — BREUVAGE CHOCOLAT - CANNELLE	25

Bonbons

55 — CAMELS MOLLETS AU CHOCOLAT	26
56 — FUDGE AU NOIX	26

Sauces

57 — SAUCE FUDGE AU CACAO	27
58 — SAUCE AU MIEL ET AU CHOCOLAT	27
59 — SAUCE ÉCLAIR AU CHOCOLAT	27
60 — SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT	28
61 — FONDUE AU CHOCOLAT	28

Plats de viande

62 — BOEUF JARDINIÈRE	29
63 — RÔTI DE BOEUF BRAISÉ	29

Divers

INFORMATIONS UTILES	30
TABLE DE SUBSTITUTION	30
TEMPÉRATURES DU FOUR	31
CONSEILS PRATIQUES	31
NOTES	32 - 36

Gâteaux

1

BRUNETS ÉCLAIR (BROWNIES)

$\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage, tamisée	$\frac{1}{4}$ tasse de CACAO FRY'S
$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte	$\frac{3}{4}$ tasse de sucre
$\frac{1}{4}$ c. à thé de sel	2 oeufs
$\frac{1}{2}$ tasse de graisse végétale	1 c. à thé de vanille
	$\frac{3}{4}$ tasse de noix hachées

Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel sur un papier ciré ou dans un bol. Mesurer la graisse végétale dans un moule carré de 8 pouces, faire fondre directement dans le moule, sur un feu doux. Incorporer le cacao en remuant, laisser refroidir légèrement. Ajouter le sucre, mélanger jusqu'à ce que lisse. Ajouter les oeufs et la vanille, battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer les ingrédients secs, battre jusqu'à ce que lisse. Ajouter les noix, remuer pour bien mêler. Etendre également dans le moule, cuire au four à 350°F, 25 à 30 minutes. Laisser refroidir, puis recouvrir de Glaçage au Chocolat; couper en carrés. Rendement: 16 carrés.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT: Faire fondre 1½ c. à table de beurre ou de margarine dans une casserole. Incorporer parfaitement 2 c. à table de CACAO FRY'S. Laisser refroidir puis ajouter $\frac{1}{4}$ tasse de sucre à glacer. Incorporer 1½ à 2 c. à table de lait et $\frac{1}{4}$ c. à thé de vanille. Ajouter $\frac{3}{4}$ tasse de sucre à glacer, remuer jusqu'à ce que lisse. Etendre sur les brunets refroidis.

2

GÂTEAU ANGLAIS AU CHOCOLAT

1½ tasse de farine tout usage tamisée.	$\frac{2}{3}$ tasse de graisse végétale, ramollie
$\frac{1}{3}$ tasse de CACAO FRY'S	1¼ tasse de sucre
$\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte	3 oeufs
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	1 c. à thé de vanille
	$\frac{1}{3}$ tasse de lait

Tamiser les quatre premiers ingrédients ensemble, dans un bol ou sur un papier ciré. Défaire la graisse végétale en crème lisse et légère, dans un autre bol. Ajouter le sucre, mêler parfaitement. Ajouter les oeufs, un à la fois, bien battre après chaque addition jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporer la vanille. Ajouter les ingrédients secs tamisés en alternant avec le lait, mélanger parfaitement. Etendre la pâte dans un moule à pain de 9 x 5 pouces, graissé et enfariné ou graissé et tapissé de papier ciré. Cuire au four à 325°F, 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule, démouler sur un treillis et laisser refroidir complètement. Saupoudrer de sucre à glacer ou glacer au goût.

GÂTEAU BRUN ET BLANC

2 c. à table de sucre
2 c. à table de CACAO FRY'S
1 c. à thé de café instantané
¼ c. à thé de soda à pâte
2 c. à table d'eau chaude
1¼ tasse de farine à gâteaux
tamisée
¾ tasse de sucre

2 c. à thé de poudre à pâte
⅛ c. à thé de sel
¼ tasse d'huile végétale
⅓ tasse d'eau
3 jaunes d'oeufs
½ c. à thé de vanille
¼ c. à thé de crème de tartre
3 blancs d'oeufs

Mélanger le sucre, le cacao, le café instantané et le soda à pâte avec l'eau chaude, dans un petit bol; mélanger jusqu'à ce que lisse, laisser refroidir. Tamiser ensemble dans un bol à mélanger, la farine, ¾ tasse de sucre, la poudre à pâte et le sel. Faire un creux au centre des ingrédients secs, ajouter l'huile, l'eau, les jaunes d'oeufs et la vanille. Battre jusqu'à ce que la pâte soit bien mêlée et lisse. Ajouter la crème de tartre aux blancs d'oeufs dans un autre bol, battre en neige très ferme. Incorporer les blancs d'oeufs dans la pâte. *Ne pas brasser, couper et plier la pâte.* Diviser la pâte en deux, à une moitié incorporer le mélange de cacao. Verser la pâte blanche et celle au chocolat en alternant, dans un moule à pain de 9 x 5 pouces, non graissé. Mélanger délicatement une ou deux fois pour mêler très peu la pâte. Cuire au four à 350°F, 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau touché légèrement du doigt reprenne sa forme. Renverser le moule immédiatement et laisser en suspension pour que la surface du gâteau ne touche à rien jusqu'à ce qu'il soit refroidi complètement. Dégager les côtés du gâteau à l'aide d'une spatule et démouler. Glacer au goût ou servir avec de la crème glacée ou une salade de fruits frais.

GÂTEAU SURPRISE

2 tasse de farine tout usage
tamisée.
1 tasse de sucre
½ tasse de CACAO FRY'S
½ c. à thé de poudre à pâte

1 c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de sel
1 tasse d'eau
¾ tasse de mayonnaise
2 c. à thé de vanille

Tamiser dans le bol à mélanger, la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte, le soda à pâte et le sel. Ajouter l'eau, la mayonnaise et la vanille, battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse et les ingrédients bien mêlés. Verser la pâte dans deux moules à gâteaux étagés de 8 pouces ou un moule carré de 9 pouces; graisser et tapisser les moules de papier ciré au préalable. Cuire au four à 350°F, 30 à 35 minutes pour les gâteaux étagés de 8 pouces ou 45 à 50 minutes pour le gâteau carré de 9 pouces. Laisser refroidir 10 minutes dans les moules, démouler sur un treillis et laisser refroidir complètement. Glacer au goût lorsque le gâteau est froid.

Gâteaux

5

PETITS GÂTEAUX AU CACAO

1 tasse de sucre	1 3/4 tasse de farine à gâteaux tamisée
1/2 tasse de CACAO FRY'S	2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 tasse de lait	1/4 c. à thé de sel
1/3 tasse d'huile végétale	1/2 tasse d'eau tiède
1 oeuf	
	1 c. à thé de vanille

Tamiser le sucre et le cacao dans le bol à mélanger. Ajouter le lait, l'huile végétale, l'oeuf et la vanille; ne pas mélanger avant que tous les ingrédients ne soient dans le bol. Tamiser directement dans le bol, la farine à gâteau, la poudre à pâte et le sel. Mélanger rapidement pour bien incorporer tous les ingrédients. Ajouter l'eau tiède, remuer pour bien mêler (la pâte sera claire). Remplir au 2/3 des moules à gâteaux en papier, ou des moules à muffins graissés. Cuire au four à 350°F, 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient cuits. Laisser refroidir et glacer au goût. Rendement: 12 ou 24 petits gâteaux, selon la grosseur des moules.

6

GÂTEAU AU CHOCOLAT "WESTERN"

1 tasse de sucre	2/3 tasse de CACAO FRY'S
1 tasse de crème sure	1 c. à thé de soda à pâte
1 c. à table d'huile végétale	1/2 c. à thé de sel
1 1/2 tasse de farine tout usage tamisée	3 oeufs
	1 c. à thé de vanille
	1/4 c. à thé d'essence d'amande

Mesurer le sucre et la crème sure, placer dans le bol à mélanger. Mélanger parfaitement puis ajouter l'huile végétale, battre pour bien mêler. Tamiser la farine, le cacao, le soda à pâte et le sel dans le premier mélange, mélanger pour que la pâte soit lisse. Ajouter les oeufs, un à la fois, bien battre après chaque addition. Incorporer la vanille et l'essence d'amande. Verser la pâte dans un moule carré de 8 pouces, graissé et tapissé de papier ciré. Cuire au four à 325°F, 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule, démouler sur un treillis et laisser refroidir complètement. Glacer au goût lorsque le gâteau est refroidi.

GÂTEAU DU DIABLE

1 $\frac{2}{3}$ tasse de farine tout usage
tamisée
 $\frac{2}{3}$ tasse de CACAO FRY'S
1 $\frac{1}{4}$ c. à thé de soda à pâte
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
1 tasse de lait sur

$\frac{2}{3}$ tasse de beurre ou de
margarine
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
3 oeufs
1 c. à thé de vanille
Glaçage à la Menthe Poivrée

(#44)

Tamiser dans un bol ou sur un papier ciré, la farine, le cacao, le soda à pâte et le sel. Défaire le beurre en crème dans un autre bol, jusqu'à ce qu'il soit lisse et léger. Ajouter le sucre, incorporer parfaitement. Ajouter les oeufs, un à la fois, bien battre après chaque addition. Incorporer la vanille. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait sur, battre après chaque addition, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Etendre la pâte dans deux moules à gâteaux étagés de 9 pouces, graissés et tapissés de papier ciré. Cuire au four à 350°F, 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient cuits. Laisser refroidir 10 minutes dans les moules, démouler et laisser refroidir complètement sur un treillis. Réunir les 2 étages et glacer le gâteau avec un Glaçage à la Menthe Poivrée (#44).

GÂTEAU AU CHOCOLAT "EN UN BOL"

1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage
tamisée
1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse de CACAO FRY'S
1 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de soda à pâte

$\frac{1}{2}$ tasse de graisse végétale,
ramollie
2 oeufs
1 $\frac{1}{4}$ tasse de lait
1 c. à thé de vanille
 $\frac{3}{4}$ c. à thé de sel

Les ingrédients doivent être à la température de la pièce. Faire chauffer le four à 375°F. Tapiser de papier ciré et graisser deux moules à gâteaux étagés de 9 pouces. Mesurer et tamiser dans un grand bol, la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte, le soda à pâte et le sel. Ajouter la graisse végétale, les oeufs, le lait et la vanille, mélanger. Battre 2 minutes à vitesse moyenne, en raclant souvent les bords, ou à la main, 250 à 300 coups. Verser également dans les moules. Cuire à 375°F, 35 à 40 minutes. Laisser refroidir 10 minutes dans les moules; démouler et laisser refroidir complètement sur un treillis. Glacer lorsque froid avec un glaçage au chocolat ou un glaçage cuit.

Gâteaux

9

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À L'ORANGE

2 tasses de farine tout usage
tamisée
½ tasse de CACAO FRY'S
1 c. à table de poudre à pâte
¾ c. à thé de sel
⅔ tasse de graisse végétale,
ramollie

1½ tasse de sucre
3 oeufs
1 c. à table de zeste d'orange
râpé
½ tasse de lait
½ tasse de jus d'orange
Glaçage crémeux au
beurre (#43)

Tamiser la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel dans un bol ou sur un papier ciré. Défaire dans un autre bol, la graisse végétale en crème lisse et légère. Incorporer le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, bien battre après chaque addition jusqu'à ce que la pâte soit lisse et légère. Incorporer le zeste d'orange. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait et le jus d'orange, battre jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verser la pâte dans un moule de 9 x 13 pouces, graissé et tapissé de papier ciré. Cuire au four à 350°F, 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule, démouler sur un treillis et refroidir complètement. Glacer avec le Glaçage Crèmeux au Beurre.

10

CARRÉS JUBILÉ

⅓ tasse de sucre à glacer
¾ tasse de farine tout usage
tamisée
3 c. à table de CACAO FRY'S
½ tasse de graisse végétale
1 tasse de cassonade
1 tasse de noix hachées

½ tasse de dattes hachées
½ tasse de cerises confites,
coupées en deux
1 c. à table de fécule de maïs
2 oeufs légèrement battus
1 c. à thé de vanille ou
d'essence de citron

Mesurer et tamiser ensemble dans un bol à mélanger, le sucre à glacer, la farine et le cacao. Couper le gras dans la farine jusqu'à ce que les morceaux aient la grosseur de petits pois. Presser ce mélange dans le fond d'un moule carré du 8 pouces, graissé. Cuire au four à 300°F, 15 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à prendre. Retirer du four, laisser refroidir un peu. Mélanger parfaitement tous les autres ingrédients ensemble. Etendre sur la croûte cuite, dans le moule, remettre au four. Cuire à 325°F, 40 à 45 minutes. Laisser refroidir puis couper en carrés. Rendement: 24 carrés.

MACARONS AU CHOCOLAT

$\frac{2}{3}$ tasse de lait condensé sucré 1 c. à thé de vanille
 $\frac{1}{4}$ tasse de CACAO FRY'S 2 tasses de noix de coco râpée
Quelques grains de sel

Mélanger ensemble dans un bol, le lait condensé sucré, le cacao, le sel et la vanille. Ajouter la noix de coco, remuer pour bien mêler. Laisser tomber le mélange par cuillerées à thé sur une tôle à biscuits graissée. Cuire au four à 350°F, 10 à 12 minutes. Enlever les macarons chauds de la tôle, placer sur un treillis et laisser refroidir. Rendement: 2½ douzaines.

11

BOUCHÉES AU CHOCOLAT ET À LA GUIMAUVE

1½ tasse de guimauves 1½ tasse de noix de coco
miniatures râpée
 $\frac{1}{3}$ tasse de lait condensé sucré ½ c. à thé de vanille
 $\frac{1}{4}$ tasse de CACAO FRY'S
1½ tasse de sucre à glacer
tamisé

Mesurer les trois premiers ingrédients dans le haut d'un bain-marie. Chauffer, sur l'eau bouillante, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et les guimauves fondues. Mêler parfaitement en remuant souvent durant la cuisson. Retirer du feu, ajouter le sucre à glacer, la noix de coco et la vanille. Mélanger parfaitement (le mélange est épais). Laisser tomber la préparation par cuillerées à thé, sur un papier ciré. Réfrigérer jusqu'à ce que les bouchées soient prises, environ 1 heure. Rendement: 2 douzaines.

12

CROQUETTES AU CHOCOLAT

$\frac{1}{3}$ tasse de graisse végétale, $\frac{1}{3}$ tasse de CACAO FRY'S
ramollie $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel
1 tasse de sucre 1 c. à thé de vanille
2 oeufs $\frac{3}{4}$ tasse de noix hachées
 $\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage
tamisée

Défaire la graisse végétale en crème lisse et légère, dans un bol. Ajouter le sucre et les oeufs, mélanger parfaitement. Tamiser la farine, le cacao et le sel, incorporer au premier mélange. Ajouter la vanille. Étendre en une couche mince dans un moule graissé de 15 x 10 pouces ou un moule à gâteau roulé. Saupoudrer avec les noix hachées. Cuire au four à 400°F, 15 minutes. Couper lorsque chaud, en carrés de 2 pouces, retirer du moule. Rendement: 40 carrés.

13

Biscuits

14

BOULES COCO-CHOCO

**½ tasse de farine tout usage
tamisée**

⅓ tasse de CACAO FRY'S

⅛ c. à thé de sel

1 oeuf moyen

**1 boîte (14 onces) de lait
condensé sucré**

**1 c. à table de beurre ou de
margarine**

¼ c. à thé d'essence d'amande

1¼ tasse de noix de coco finement râpée

Tamiser les trois premiers ingrédients ensemble dans le haut du bain-marie. Ajouter l'oeuf et le lait condensé sucré, battre jusqu'à ce que lisse et crémeux. Cuire au-dessus de l'eau bouillante, jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour se tenir, environ 15 à 20 minutes. Remuer fréquemment durant la cuisson. Retirer de la chaleur, incorporer le beurre ou la margarine et l'essence d'amande. Refroidir un peu, laisser tomber le mélange par cuillérées à thé dans la noix de coco râpée. Rouler dans la noix de coco et façonner en boules. Laisser prendre jusqu'à ce que froid; conserver au réfrigérateur. Rendement: 2 douzaines de boules.

15

BISCUITS FONDANTS AU CHOCOLAT

**1 tasse de beurre ou de
margarine, ramolli**

**1½ tasse de farine tout usage
tamisée**

⅓ tasse de CACAO FRY'S

¾ tasse de sucre à glacer

Quelques grains de sel

Mesurer le beurre mou ou la margarine, placer dans un bol à mélanger. Défaire en crème lisse et légère. Tamiser dans le bol, la farine, le cacao, le sucre à glacer et le sel. Mélanger ensemble parfaitement pour former une pâte molle. Réfrigérer ½ heure si la pâte est très molle. Façonner la pâte en boules de 1 pouce de diamètre, placer sur une tôle à biscuits non graissée, à environ 2 pouces de distance. Aplatir la pâte avec une fourchette. Cuire au four à 300°F, 20 à 25 minutes. Refroidir légèrement puis retirer de la tôle. Rendement: 3 à 4 douzaines.

Nota: Si désiré, garnir chaque biscuit de noix hachées ou de raisins avant de faire cuire, ou lorsque les biscuits sont refroidis, en réunir 2 ensemble avec du glaçage au beurre.

BISCUITS "FRIGIDAIRE" AU CHOCOLAT

1 tasse de beurre ou de margarine, ramolli

$\frac{2}{3}$ tasse de cassonade bien tassée

$\frac{1}{2}$ tasse de sirop de maïs

1 oeuf

$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

$\frac{3}{4}$ tasse de noix de coco râpées

ou de noix hachées

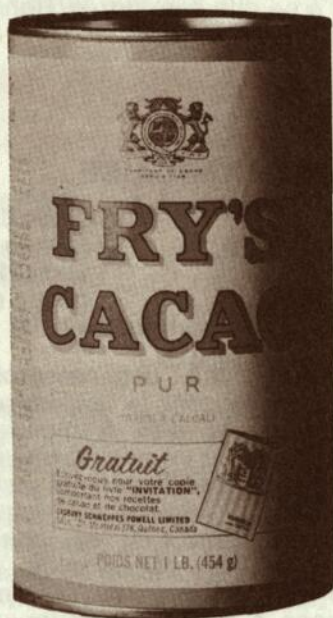
$2\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage tamisée

$\frac{1}{3}$ tasse de CACAO FRY'S

$\frac{1}{4}$ c. à thé de soda à pâte

$\frac{1}{8}$ c. à thé de sel

Mesurer le beurre ou la margarine dans le bol à mélanger. Ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer le sirop de maïs, battre pour bien mêler. Ajouter l'oeuf, la vanille et la noix de coco; bien mélanger. Tamiser ensemble les ingrédients secs qui restent, les ajouter à la pâte, bien mélanger. Façonner la pâte en rouleaux de 2 pouces de diamètre, envelopper dans du papier ciré. Réfrigérer 2 à 3 heures ou toute la nuit. Couper en tranches minces avec un couteau tranchant. Cuire au four à 400°F, sur une tôle à biscuits non graissée, environ 10 minutes. Rendement: 5 à 6 douzaines.



Desserts

17

TARTE SPÉCIALE AU CHOCOLAT

1¾ tasse de lait	2 jaunes d'oeufs
1 tasse de sucre	1 c. à thé de vanille
⅓ tasse de CACAO FRY'S	1 croûte de tarte cuite de 9 pouces
½ tasse de farine	2 blancs d'oeufs
¼ c. à thé de sel	2 c. à table de sucre
¼ c. à thé de cannelle	⅓ c. à thé de sel
½ tasse de lait froid	
2 c. à table de beurre ou de margarine	

Faire frémir 1¾ tasse de lait dans une casserole. Mélanger dans le haut du bain-marie, le sucre, le cacao, la farine, le sel et la cannelle. Ajouter le lait froid, remuer jusqu'à ce que lisse. Incorporer le lait chaud, placer au-dessus de l'eau chaude. Cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais, environ 5 minutes. Couvrir, laisser cuire 5 minutes de plus, en remuant occasionnellement. Ajouter le beurre ou la margarine, remuer pour dissoudre. Battre les jaunes d'oeufs légèrement puis leur incorporer un peu du mélange chaud. Ajouter immédiatement les jaunes d'oeufs réchauffés au mélange chaud, en remuant constamment. Cuire sans couvrir, au bain-marie, 2 à 4 minutes ou jusqu'à épaississement; remuer fréquemment. Incorporer la vanille, laisser refroidir légèrement, puis verser dans la croûte de tarte cuite. Battre les blancs avec le sucre et le sel, en neige ferme. Couvrir la tarte avec la meringue, cuire au four à 300°F, 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que bien dorée. Rendement: 6 à 8 portions.

18

CRÈME GLACÉE FRANÇAISE

½ tasse de sucre	1 tasse de lait
3 c. à table de CACAO FRY'S	2 jaunes d'oeufs
2 c. à thé de farine	1 tasse de lait évaporé ou de crème de table
Quelques grains de sel	1 c. à thé de vanille

Mélanger parfaitement, dans une casserole, le sucre, le cacao, la farine et le sel. Incorporer le lait, cuire sur un feu doux, en remuant constamment, environ 5 minutes. Battre les jaunes d'oeufs légèrement, ajouter un peu du mélange chaud aux jaunes, bien mélanger. Verser immédiatement dans le mélange chaud. Cuire sur un feu doux, 2 minutes ou jusqu'à épaississement, en remuant constamment. Retirer du feu, laisser refroidir. Incorporer parfaitement le lait évaporé et la vanille. Verser dans le plateau à congélation du réfrigérateur, couvrir. Congeler jusqu'à ce que la crème commence à prendre; remuer une fois puis congeler jusqu'à ce que ferme. Rendement: 1 plateau.

POUDING À LA VAPEUR

1 tasse de farine tout usage tamisée	½ tasse de cassonade bien tassé
⅓ tasse de CACAO FRY'S	1 oeuf
2 c. à thé de poudre à pâte	1 tasse de lait
¼ c. à thé de sel	1 c. à thé de vanille
¼ tasse de beurre ou de margarine	¾ tasse de dattes coupées
	Quartiers d'orange et zeste râpé

Bien graisser un contenant de 1½ pinte (à l'épreuve de la chaleur) ou 8 moules à cossetarde. Tamiser ensemble la farine, le cacao, la poudre à pâte et le sel, dans un bol ou sur un papier ciré. Faire fondre le beurre dans une grande casserole sur un feu doux. Retirer du feu, ajouter la cassonade et l'oeuf, bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait. Incorporer la vanille et les dattes. Verser dans le ou les moules. Recouvrir de papier d'aluminium ou de papier brun épais, fermer hermétiquement. Placer dans une marmite et ajouter de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur du moule. Recouvrir la marmite, cuire à la vapeur 1½ heure pour le grand moule ou 45 minutes pour les moules individuels. Démouler et servir chaud avec de la Sauce à l'Orange. Garnir, si désiré, avec des quartiers d'orange et du zeste râpé. Rendement: 8 portions.

SAUCE À L'ORANGE: Batta en neige ferme, 2 blancs d'oeufs avec quelques grains de sel. Ajouter ½ tasse de sucre granulé très fin, battre après chaque addition. Incorporer 2 c. à table de jus d'orange et 1 c. à table de zeste d'orange râpé. Rendement: 1½ tasse.

CRÈME CHOCOLATÉE À LA GUIMAUVE

2½ c. à table de CACAO FRY'S	½ tasse de crème à fouetter, refroidie
1 tasse d'eau bouillante	¼ tasse de moitiés de noix de Grenoble
1 paquet (10 onces) de guimauves	Crème de table
1 c. à thé de vanille	

Mesurer le cacao dans le haut du bain-marie, ajouter l'eau bouillante, mélanger jusqu'à dissolution. Placer au-dessus de l'eau chaude, ajouter les guimauves et remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues, environ 10 minutes. Retirer du feu, ajouter la vanille et laisser refroidir. Fouetter la crème en neige ferme puis incorporer avec soin dans le mélange de cacao refroidi. Déposer à la cuillère dans le plat de service ou dans des coupes individuelles, décorer avec les moitiés de noix. Couvrir, réfrigérer jusqu'à ce que la crème soit prise, environ 6 à 8 heures ou toute la nuit. Servir avec de la crème de table, si désiré. Rendement: 6 portions.

Desserts

21

CROÛTE DE TARTE AU CHOCOLAT

$\frac{1}{2}$ tasse de graisse végétale $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
2 c. à thé de CACAO FRY'S $\frac{1}{4}$ tasse de farine tout usage
3 c. à table d'eau bouillante tamisée
2 c. à table de noix hachées

Mesurer la graisse végétale dans un bol. Mélanger le cacao avec l'eau bouillante puis verser sur la graisse végétale. Ajouter $\frac{1}{4}$ tasse de farine tout usage, battre avec une fourchette jusqu'à ce que les ingrédients soient mêlés. Ajouter le reste de la farine et le sel, incorporer dans la pâte, travailler avec le bout des doigts jusqu'à ce que le mélange soit lisse et compact. Rouler entre deux carrés de 12 pouces de papier ciré avec un rouleau à pâte pour former un cercle. Enlever le papier du dessus, saupoudrer de noix hachées. Remettre le papier, rouler pour faire entrer les noix dans la pâte. Retirer le papier du dessus, renverser le cercle de pâte sur une assiette de 9 pouces, à l'aide du papier qui reste; retirer le papier. Ajuster la pâte dans l'assiette, couper et denteler le bord. Piquer la surface avec une fourchette. Cuire au four à 425°F, 12 à 15 minutes. Laisser refroidir et garnir.

22

POUDING CRÉMEUX AU CHOCOLAT

$\frac{3}{4}$ tasse de sucre 3 tasses de lait
 $\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage 3 c. à table de beurre ou de
 $\frac{1}{4}$ tasse de CACAO FRY'S margarine
 $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel 1 c. à thé de vanille

Garniture Givrée (#41)

Mesurer dans le haut d'un bain-marie, le sucre, la farine, le cacao et le sel. Remuer pour mélanger parfaitement. Ajouter le lait, le beurre ou la margarine. Cuire sur l'eau bouillante jusqu'à ce que le pouding soit lisse et crémeux; remuer fréquemment. Couvrir et cuire 10 minutes, remuer deux fois. Retirer du feu, ajouter la vanille. Verser dans un plat de service ou des coupes individuelles, bien refroidir. Décorer de noix grillées ou servir avec la Garniture Givrée. Rendement: 6 à 8 portions.

23

CRÈME GLACÉE MARBRÉE

Déposer 1 pinte de crème glacée à la vanille ou à l'orange dans le plateau à congélation du réfrigérateur. Laisser ramollir légèrement à la température de la pièce. Laisser couler sur le dessus de la Sauce au Chocolat (#59 ou 61). A l'aide d'une fourchette incorporer partiellement dans la crème glacée. Couvrir de papier d'aluminium; congeler jusqu'à ce que ferme. Rendement: 1 pinte.

CRÈME BAVAROISE AU CACAO

1 $\frac{3}{4}$ tasse de lait
3 $\frac{1}{4}$ tasse de sucre
1 tasse de CACAO FRY'S
1 $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel
1 enveloppe de gélatine
sans saveur

1 $\frac{1}{4}$ tasse de lait froid
2 jaunes d'oeufs
3 $\frac{1}{4}$ c. à thé de vanille
1 tasse de crème à fouetter,
refroidie
Doigts de dame

Chauffer le lait dans une casserole, sur un feu doux. Mélanger le sucre, le cacao et le sel ensemble, bien mêler et briser les grumeaux. Ajouter au lait chaud, remuer jusqu'à ce que lisse. Dissoudre la gélatine dans le lait froid, laisser gonfler 5 minutes. Battre les jaunes d'oeufs légèrement, verser, en remuant, un peu de mélange chaud sur les jaunes, bien mêler; les ajouter immédiatement au mélange chaud. Cuire en remuant constamment, 2 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement comme pour une sauce cossetarde. Incorporer la gélatine gonflée, brasser jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute. Retirer du feu, refroidir jusqu'à ce que la crème soit à demi-prise. Ajouter la vanille à la crème froide, fouetter en neige ferme. Incorporer légèrement la crème fouettée dans le mélange de gélatine à demi-prise. Verser dans des coupes individuelles ou dans un plat tapissé de doigts de dame, si désiré. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que la crème soit ferme; garnir de crème fouettée. Rendement: 6 portions.

DESSERT FROID AU CHOCOLAT

1 tasse de beurre ou de
margarine
2 $\frac{3}{4}$ tasses de sucre à glacer
1 $\frac{1}{4}$ tasse de CACAO FRY'S
1 $\frac{1}{4}$ tasse de lait évaporé

1 jaune d'oeuf
1 $\frac{1}{2}$ paquet (13 $\frac{1}{2}$ onces)
de biscuits graham (environ
16 à 24 biscuits)
Cerises confites

Tapisser de papier d'aluminium un moule à pain de 9 x 5 pouces. Faire fondre le beurre ou la margarine dans une casserole, sur un feu doux. Mesurer et tamiser ensemble le sucre à glacer et le cacao, ajouter au beurre fondu. Incorporer parfaitement. Retirer du feu, incorporer le lait évaporé et le jaune d'oeuf en battant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Etendre une couche de mélange au chocolat dans le moule, s'assurer que les coins sont bien couverts. Recouvrir d'un rang de biscuits. Répéter ces deux opérations, finir avec une couche de mélange au chocolat. Réfrigérer 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit pris. Sortir du réfrigérateur et renverser sur l'assiette de service. Retirer le papier d'aluminium, décorer la surface à l'aide d'une fourchette. Garnir de cerises confites. Rendement: 8 à 10 portions.

Desserts

26

ALASKA AU CHOCOLAT

Congeler la crème glacée aussi ferme que possible, la garder au congélateur jusqu'au moment de l'utiliser. Chauffer le four à 450°F. Sur une planche à pain en bois ou une planche recouverte de papier d'aluminium, placer un gâteau rond de 8 ou 9 pouces, au chocolat. Répartir au centre du gâteau, 1 chopine de crème glacée congelée ferme à l'orange, à la pistache ou à la vanille, laisser ½ pouce libre tout autour du gâteau. Battre ensemble 3 blancs d'oeufs et 3 c. à table de sucre, ajouter quelques grains de sel. Continuer à battre jusqu'à ce que les oeufs soient montés en neige ferme. Couvrir complètement le gâteau et la crème glacée avec la meringue, ne laisser aucune partie de gâteau ou de crème glacée à découvert. Cuire au four à 450°F, 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la meringue soit dorée. Retirer du four et servir immédiatement. Rendement: 6 à 8 portions.

Nota: on peut, si on le désire, utiliser un gâteau blanc à la vanille et de la crème glacée au chocolat.

27

CRÈME VELOURS À L'ORANGE

2 c. à table de CACAO FRY'S
1 paquet de gelée en poudre
à l'orange

1 tasse d'eau bouillante
⅔ tasse de lait évaporé,
refroidi

Mêler le cacao avec la gelée en poudre. Incorporer l'eau bouillante lentement, remuer pour bien dissoudre. Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange commence à prendre. Fouetter le lait évaporé froid en neige ferme. Incorporer parfaitement mais avec soin le lait fouetté dans la gelée à demi-prise. Déposer à la cuillère dans le plat de service, réfrigérer jusqu'à ce que la crème soit prise. Rendement: 4 à 6 portions.

28

GELÉE AU CHOCOLAT

Ajouter 1½ à 2 c. à table de CACAO FRY'S à un paquet de gelée en poudre au citron, à l'orange ou à l'ananas; mélanger parfaitement. Incorporer 1 tasse d'eau bouillante, remuer pour dissoudre la poudre. Ajouter 1 tasse d'eau froide, bien mêler. Laisser prendre au réfrigérateur. Servir avec de la crème ou une sauce cossetarde.

Nota: Si on le désire, lorsque la gelée est partiellement prise, fouetter avec un batteur jusqu'à ce que le mélange soit moussieux; placer de nouveau au réfrigérateur pour laisser prendre.

CRÈME GLACÉE MOKA

- | | |
|--|--|
| 1 enveloppe de gélatine non sans saveur | Quelques grains de sel |
| ¼ tasse d'eau froide | ½ tasse de lait |
| 1 ½ c. à thé de café instantané en poudre | ¾ tasse de sucre |
| 1 tasse d'eau chaude | ½ c. à thé de vanille |
| ⅓ tasse de CACAO FRY'S | 1 boîte (16 onces) de lait évaporé ou de crème de table |
| 1 chopine de crème à fouetter | |

Faire gonfler la gélatine 5 minutes dans l'eau froide. Mélanger le café instantané et l'eau chaude dans une casserole d'une pinte. Incorporer la gélatine gonflée, remuer pour dissoudre. Mélanger le cacao et le sel avec le lait froid, ajouter au mélange de café. Cuire sur un feu doux jusqu'à ce que les ingrédients soient lisses et bien mêlés. Retirer du feu, ajouter le sucre, remuer jusqu'à dissolution. Refroidir, incorporer la vanille, le lait évaporé et la crème (ne pas la fouetter), remuer pour bien mêler. Verser dans les plateaux à congélation du réfrigérateur, congeler à demi. Remuer une fois pour bien mélanger, congeler de nouveau jusqu'à ce que ferme. Rendement: 2 plateaux.

LA MOUMOURINGUE

- | | |
|---|--|
| 3 blancs d'oeufs | 1 demiard de crème à fouetter refroidie |
| ¼ c. à thé de crème de tartre | ½ tasse de sucre à glacer tamisé |
| ¼ c. à thé de sel | ¼ tasse de CACAO FRY'S tamisé |
| ½ c. à thé de vanille | Quelques grains de sel |
| ⅔ tasse de sucre granulé fin | |
| 2 c. à table de CACAO FRY'S tamisé | |

Fruits frais ou en conserve, égouttés et coupés

Faire chauffer le four à 400°F. Beurrer une assiette à tarte profonde de 8", en verre. Battre en neige ferme les blancs d'oeufs avec la crème de tartre, le sel et la vanille. Ajouter le sucre graduellement, battre jusqu'à ce que la meringue soit très ferme mais luisante. Incorporer le cacao tamisé. Étendre la meringue dans l'assiette pour faire une croûte. Placer la meringue au four à 400°F, éteindre celui-ci, laisser la meringue toute la nuit dans le four. Mettre dans un bol froid la crème à fouetter, le cacao, le sucre à glacer et le sel. Battre en neige ferme, ajouter les fruits. Remplir la croûte meringuée avec ce mélange; refroidir environ 1 heure avant de servir.

Desserts

31

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

- | | |
|---|---|
| ¼ tasse de sucre | ½ c. à thé de vanille |
| 3 c. à table de farine | 2 jaunes d'oeufs bien battus |
| 1½ c. à table de CACAO FRY'S | 2 blancs d'oeufs battus en neige ferme |
| ⅛ c. à thé de sel | Crème ou Sauce Cossetarde |
| 1 tasse de lait | |
| 2 c. à table de beurre ou de margarine | |

Tamiser ensemble le sucre, la farine, le cacao et le sel dans une casserole. Ajouter le lait graduellement, mêler jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Cuire sur un feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et épais. Laisser cuire, sans remuer, 3 minutes. Retirer du feu, incorporer le beurre et la vanille. Laisser tiédir. Ajouter les jaunes d'oeufs bien battus; battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer légèrement les blancs d'oeufs. Verser la préparation dans un moule de 1 pinte, graissé. Déposer le moule dans un plat d'eau chaude et cuire au four à 350°F, 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le soufflé soit bien levé et ferme au centre. Servir avec de la crème ou une sauce cossetarde. Rendement: 4 portions.

32

POUDING AU RIZ ET AU CACAO

- | | |
|--------------------------------|---|
| 2¼ tasses de lait | ½ tasse de raisins secs |
| ¼ tasse de riz non cuit | 1 c. à table de beurre ou de margarine |
| ¼ tasse de CACAO FRY'S | 1 c. à thé de vanille |
| ½ tasse de sucre | Crème |
| ½ c. à thé de sel | |

Faire frémir le lait dans le haut d'un bain-marie. Incorporer parfaitement le riz, le cacao, le sucre, le sel et les raisins. Cuire sur l'eau chaude, environ 1½ heure ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et ait absorbé le lait. Couvrir et remuer fréquemment durant la cuisson. Incorporer le beurre et la vanille. Servir le pouding chaud ou froid, avec de la crème. Rendement: 6 portions.

33

PARFAIT AU MIEL ET AU CHOCOLAT

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| ½ tasse de miel liquide | 1 demiard de crème à fouetter |
| ¼ tasse de CACAO FRY'S | Quelques grains de sel |
| ¼ c. à thé de vanille | |

Mesurer le miel dans une casserole, puis chauffer sur un feu doux. Incorporer parfaitement le cacao, refroidir. Fouetter la crème froide en neige ferme avec la vanille et le sel. Incorporer légèrement le mélange de cacao dans la crème fouettée. Verser dans le plateau à congélation du réfrigérateur et congeler sans remuer. Rendement: 1 plateau ou 4 à 6 portions.

PARFAIT AU CHOCOLAT

**1 demiard de crème à fouetter,
refroidie**

1/3 tasse de sucre à glacer

2 c. à table de CACAO FRY'S

1/8 c. à thé de sel

1 c. à thé de vanille

Verser la crème dans un grand bol. Tamiser le sucre, le cacao et le sel, sur la crème. Fouetter jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir, ajouter la vanille. Continuer à battre jusqu'à ce que la crème soit fouettée en neige ferme. Déposer à la cuillère dans les plats de service, couvrir et congeler 2 à 3 heures ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Garnir avec des noix et des cerises, si désiré. Servir immédiatement. Rendement: 4 à 5 portions.

TARTE BRUNETTE AUX NOIX

3/4 tasse de sucre

1/4 tasse de CACAO FRY'S

Quelques grains de sel

2 c. à table de beurre

ou de margarine fondu

2 oeufs, légèrement battus

1/2 tasse de sirop de maïs

1/2 c. à thé de vanille

1/2 tasse de noix hachées

**1 croûte de tarte non cuite,
de 9 pouces**

Crème glacée

Tamiser ensemble le sucre, le cacao et le sel dans un bol à mélanger. Ajouter le beurre ou la margarine fondu, les oeufs, le sirop de maïs et la vanille. Battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Incorporer les noix. Verser dans la croûte non cuite. Cuire au four à 425°F, 10 minutes; diminuer la chaleur à 375°F et continuer à cuire 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise au centre. Servir la tarte froide avec de la crème glacée ou de la crème fouettée. Rendement: 6 à 8 portions.

CRÊPES MANITOBA

1/3 tasse de sucre

1/4 tasse de CACAO FRY'S

1 1/2 tasse de mélange à crêpes

1 oeuf, légèrement battu

1 1/2 tasse de lait

Placer dans un bol, le sucre, le cacao et le mélange à crêpes. Mélanger l'oeuf et le lait, ajouter aux ingrédients secs. Remuer seulement pour mêler les ingrédients ensemble. Faire chauffer la plaque à crêpes graissée, verser 1/4 tasse du mélange pour chaque crêpe. Cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface, tourner et cuire l'autre côté. Conserver chaudes jusqu'au moment de servir, servir avec du beurre et du sirop. Rendement: 1 1/2 douzaine de crêpes.

Glaçages et Garnitures

37

SIROP DE CHOCOLAT ÉCLAIR

$\frac{1}{2}$ tasse de CACAO FRY'S $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel
 $1\frac{1}{4}$ tasse de sucre $1\frac{1}{4}$ tasse d'eau bouillante
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

Mesurer le cacao, le sucre et le sel dans une casserole. Incorporer l'eau bouillante. Laisser bouillir 1 minute sur un feu doux en remuant constamment. Retirer du feu, ajouter la vanille. Refroidir, couvrir et conserver au réfrigérateur. Rendement: 2 tasses.

LAIT AU CHOCOLAT: Ajouter 2 cuillerées à table de SIROP DE CHOCOLAT ÉCLAIR, à un verre de lait froid. Brasser parfaitement, servir tout de suite.

BATTUE AU LAIT CHOCOLATÉE ("MILK SHAKE"): Incorporer 2 c. à table de SIROP DE CHOCOLAT ÉCLAIR à une tasse de lait froid. Ajouter 1 boule de crème glacée, battre ensemble jusqu'à ce que le breuvage soit lisse et mousseux. Servir immédiatement.

SODA AU CHOCOLAT: Mettre dans un grand verre, 2 c. à table de SIROP DE CHOCOLAT ÉCLAIR. Ajouter lentement $\frac{1}{2}$ tasse de lait froid, en brassant sans arrêt, ensuite $\frac{1}{2}$ tasse d'eau gazeuse (soda water) et 2 à 4 c. à table de crème glacée. Servir sans délai.

LAIT DE POULE AU CHOCOLAT: Battre 1 oeuf jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Incorporer 3 c. à table de SIROP DE CHOCOLAT ÉCLAIR. Ajouter 1 tasse de lait froid, mélanger parfaitement. Servir immédiatement dans un grand verre.

LAIT AU CHOCOLAT: Ajouter 1 tasse de poudre de lait écrémé à 3 tasses d'eau froide. Remuer jusqu'à ce que la poudre de lait se dissolve. Incorporer parfaitement $\frac{1}{2}$ tasse de SIROP DE CHOCOLAT ÉCLAIR. Bien refroidir et servir. Rendement: 4 tasses.

38

GLAÇAGE FOUETTÉ AU CACAO

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre blanc **1 demiard de crème à fouetter**
granulé très fin $\frac{3}{4}$ c. à thé de vanille
2 c. à table de CACAO FRY'S
tamisé

Mesurer tous les ingrédients dans un bol. Couvrir et refroidir 2 à 3 heures dans le réfrigérateur. Battre le mélange en neige ferme. Rendement: $2\frac{1}{4}$ tasses.

Glaçages et Garnitures

39

GLAÇAGE CRÉMEUX AU CACAO

3 c. à table de beurre ou de margarine

1/3 tasse de CACAO FRY'S

1/2 tasse de crème sure commerciale

2 1/4 tasses de sucre à glacer

Faire fondre le beurre ou la margarine dans une casserole sur un feu doux. Ajouter le cacao, mélanger parfaitement sur un feu doux. Incorporer la crème sure, retirer du feu. Battre jusqu'à ce que lisse et crémeux. Ajouter 1/2 tasse de sucre à glacer, battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer lentement, en battant, le reste du sucre à glacer; bien mêler après chaque addition. Rendement: 1 2/3 tasse de glaçage qui ne durcit pas.

Nota: Pour obtenir la consistance voulue pour glacer, il sera peut-être nécessaire d'ajouter du sucre à glacer.

GLAÇAGE MOU

1 blanc d'oeuf moyen

1/3 tasse de CACAO FRY'S

1 1/2 tasse de sucre à glacer

Quelques grains de sel

2 c. à table de beurre ou de margarine, ramolli

1 c. à table de lait ou de crème de table

3/4 c. à thé de vanille

Placer le blanc d'oeuf dans un bol à mélanger. Tamiser ensemble le cacao, le sucre à glacer et le sel sur un papier ciré ou dans un autre bol. Ajouter 1/2 tasse du mélange d'ingrédients secs au blanc d'oeuf. Battre à la cuillère ou à la fourchette pour bien mêler. Ajouter le beurre ou la margarine ramolli, incorporer parfaitement. Ajouter le reste des ingrédients secs et le lait. Battre jusqu'à ce que lisse, puis ajouter la vanille; battre pour que le mélange soit lisse et léger. Rendement: 1 1/4 tasse de glaçage lisse et luisant.

40

GARNITURE GIVRÉE

1 tasse de crème à fouetter

1/4 tasse de sucre à glacer

Quelques gouttes de colorant végétal vert ou rouge

1/4 c. à thé de vanille

Refroidir la crème, puis fouetter en neige ferme. Incorporer parfaitement le sucre à glacer, la vanille et le colorant. Déposer dans le plateau à congélation du réfrigérateur et congeler jusqu'à ce que ferme. Rendement: 2 tasses.

41

Glaçages et Garnitures

42

GLAÇAGE CHOCOLATÉ AU FROMAGE À LA CRÈME

1½ tasse de sucre à glacer 2 c. à table de crème chaude ou
¼ tasse de CACAO FRY'S de lait évaporé
¼ tasse de fromage à la crème mou ½ c. à thé de vanille

Mesurer et tamiser le sucre à glacer et le cacao ensemble, sur un papier ciré ou dans un bol. Placer le fromage à la crème mou dans un autre bol, remuer jusqu'à ce que le fromage soit lisse et léger. Ajouter la crème chaude et la vanille lentement. Battre pour bien incorporer, puis ajouter le mélange de cacao lentement. Battre après chaque addition de cacao et de sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Rendement: 1¼ tasse.

43

GLAÇAGE CRÉMEUX AU BEURRE

Battre en crème lisse et légère, ⅓ tasse de beurre ou de margarine ramolli. Incorporer parfaitement ½ tasse de sucre à glacer tamisé. Ajouter 1½ tasse de sucre à glacer tamisé, ½ c. à thé de vanille et 1½ c. à table de lait ou de crème. Battre jusqu'à ce que le glaçage soit lisse et crémeux. Étendre sur un gâteau refroidi.

Nota: si désiré, on peut ajouter du colorant végétal avec le lait.

44

GLAÇAGE À LA MENTHE POIVRÉE

Défaire en crème lisse et légère, ½ tasse de beurre ou de margarine. Ajouter 2 tasses de sucre à glacer, mélanger parfaitement. Incorporer ½ c. à thé d'essence de menthe poivrée et 2 c. à table de crème légère ou de lait évaporé. Ajouter 2 tasses de sucre à glacer et ¼ tasse de crème ou de lait évaporé, battre jusqu'à ce que le glaçage soit lisse. Ajouter quelques gouttes de colorant végétal vert, si désiré.

Glaçages et Garnitures

45

GARNITURE CRÉMEUSE AU CHOCOLAT

1 tasse de lait	1/8 c. à thé de sel
2 c. à table de CACAO FRY'S	2 c. à table de lait froid
1/2 tasse de cassonade	1 oeuf, légèrement battu
2 c. à table de féculé de maïs	1 c. à thé de beurre
	3/4 c. à thé de vanille

Faire frémir le lait sur un feu doux. Mélanger ensemble le cacao et le sucre, ajouter au lait chaud. Remuer sur un feu doux jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mêlés. Mélanger ensemble la féculé de maïs, le sel et le lait froid; ajouter au mélange de lait chaud. Cuire sur un feu moyen, en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Diminuer la chaleur et laisser mijoter 2 à 3 minutes. Ajouter en mêlant, un peu de mélange chaud à l'oeuf battu, le verser immédiatement dans le mélange chaud. Brasser vivement jusqu'à ce que la préparation soit lisse et épaisse, retirer du feu. Ajouter le beurre et la vanille, battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laisser refroidir avant de mettre sur le gâteau. Rendement: 1 1/2 tasse.

GLAÇAGE BLANC MOUSSEUX

Placer 1 blanc d'oeuf dans un bol, ajouter quelques grains de sel puis battre avec un batteur manuel ou électrique jusqu'à ce que mousseux. Incorporer graduellement en battant, 2 c. à table de sucre granulé fin. Continuer à battre jusqu'à ce que lisse et luisant. Ajouter lentement 1/4 tasse de sirop de maïs et 1/2 c. à thé de vanille. Continuer à battre jusqu'à ce que le glaçage soit monté en neige très ferme. Etendre sur un gâteau refroidi.

46

GLAÇAGE CHOCOLAT-BEURRE

1/3 tasse de CACAO FRY'S	1 oeuf moyen
2 tasses de sucre à glacer	3/4 c. à thé de vanille
1/3 tasse de beurre ou de margarine ramolli	

Tamiser ensemble le cacao et le sucre à glacer, dans un bol ou sur un papier ciré. Défaire le beurre en crème, puis incorporer 1/2 tasse du mélange d'ingrédients secs. Ajouter l'oeuf et la vanille, bien mêler. Ajouter le reste des ingrédients secs, battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Rendement: 1 2/3 tasse.

Nota: Ajouter 1-2 cuillerées à thé de lait si on désire un glaçage ayant une consistance plus légère ou si on utilise 1 oeuf petit.

47

Breuvages

48

BREUVAGE CHOCOLATÉ À L'ORANGE

Agiter ensemble dans un coquetellier (shaker) ou un pot muni d'un couvercle qui visse, 3 c. à table de Sirop de Chocolat Éclair (# 37), 1 boule de crème glacée, 1 tasse de lait froid, 2 c. à table de jus d'orange et 1 c. à thé de zeste d'orange râpé. Verser dans un grand verre, garnir d'une cerise au marasquin et servir immédiatement. Rendement: 1 portion.

49

BREUVAGE CHOCO-ANANAS

Verser dans un grand verre, 3 c. à table de Sirop de Chocolat Éclair (# 37), $\frac{1}{2}$ tasse de lait froid, 1 boule de crème glacée et 3 c. à table de jus d'ananas. Remuer parfaitement puis ajouter un cube de glace, servir immédiatement. Rendement: 1 portion.

50

CHOCOLAT CHAUD STIMULANT

Mélanger ensemble dans une grande tasse, 1 c. à table de CACAO FRY'S, $\frac{3}{4}$ c. à thé de café instantané en poudre et 2 c. à thé de sucre. Incorporer 1 tasse de lait chaud, battre jusqu'à ce que le breuvage soit mousseux. Servir immédiatement. Rendement: 1 portion.

51

BREUVAGE FRAIS À LA MENTHE

Mélanger 3 c. à table de CACAO FRY'S avec $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, ajouter 3 c. à table d'eau bouillante. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse et sans grumeaux. Ajouter 6 tasses de lait froid et $\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence de menthe poivrée, battre pour bien mélanger. Verser dans de grands verres, garnir avec des feuilles de menthe. Rendement: 6 portions.

Breuvages

52

GLAÇONS AU CHOCOLAT

Mélanger dans un bol $\frac{1}{2}$ à $\frac{2}{3}$ tasse de CACAO FRY'S avec $\frac{1}{2}$ tasse de sucre. Ajouter 1 tasse d'eau bouillante, remuer pour dissoudre et bien mêler les ingrédients. Incorporer $\frac{1}{4}$ à $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide. Verser dans les plateaux à congélation, congeler jusqu'à ce que ferme. Utiliser 1 ou 2 glaçons pour rafraîchir les boissons froides (jus de fruits ou boissons gazeuses) et les cafés glacés, etc. Rendement: 1 plateau.

SUCETTES GLACÉES: Au mélange de cacao et de sucre ci-dessus ajouter $\frac{1}{4}$ tasse de sucre. Insérer une petite cuillère ou un bâton de bois dans les moules. Congeler jusqu'à ce que ferme.

CACAO CHAUD FAVORI

Mélanger à sec 1 cuillerée à thé de CACAO FRY'S, 1 cuillerée à thé de sucre. Ajouter 2 cuillerées à thé de lait froid; délayer pour former une pâte lisse. Remplir la tasse de lait chaud. Brassier et servir. Rendement: 1 portion.

53

BREUVAGE CHOCOLAT-CANNELLE

Mélanger dans une grande tasse, 1 c. à thé de CACAO FRY'S et 2 c. à thé de sucre. Ajouter 2 c. à thé de lait froid, délayer pour former une pâte lisse. Incorporer 1 tasse de lait chaud, saupoudrer de cannelle en poudre. Servir immédiatement. Rendement: 1 portion.

54

Bonbons

55

CARAMELS MOLLETS AU CHOCOLAT

3 tasses de sucre	¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse de CACAO FRY'S	1¼ tasse de lait évaporé
½ c. à thé de sel	¾ c. à thé de vanille
1 tasse de sirop de maïs	

Mesurer le sucre, le cacao, le sel et le sirop de maïs dans une casserole de 3 pintes. Cuire rapidement à 248°F, ou jusqu'à ce qu'un peu du mélange versé dans de l'eau froide forme une boule ferme. Ajouter le beurre ou la margarine et le lait évaporé lentement afin que le mélange n'arrête pas de bouillir. Continuer la cuisson jusqu'à 248°F, ou jusqu'à ce qu'un peu du mélange versé dans de l'eau froide forme une boule ferme. Cuire sur un feu moyen, remuer constamment durant la cuisson. Retirer du feu, ajouter la vanille. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange cesse de bouillonner. Verser dans un moule carré de 8 pouces, graissé, laisser refroidir. Tracer des carrés sur le bonbon, retirer du moule et couper en morceaux. Rendement: 2¼ livres.

56

FUDGE AU NOIX

¼ tasse de CACAO FRY'S	2 c. à table de sirop de maïs
3 tasses de sucre	¾ tasse de lait
3 c. à table de beurre ou de margarine	¾ c. à thé de vanille
	½ tasse de noix hachées

Mesurer dans une casserole de 2 pintes, le cacao, le sucre, le beurre, le sirop de maïs et le lait. Cuire sur un feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange bouille. Cuire jusqu'à ce que le thermomètre à bonbons indique 238°F, à ce stage quelques gouttes du mélange jetées dans de l'eau froide, formeront une boule molle. Retirer du feu, ajouter la vanille et les noix. Laisser tiédir (110°F). Battre jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir, et à perdre son lustre. Étendre rapidement dans un moule carré de 8 pouces, graissé. Laisser refroidir puis couper en carrés. Rendement: 2 livres.

Nota: Omettre les noix si désiré.

57

SAUCE FUDGE AU CACAO

1 tasse de sucre	1/2 tasse de sirop de maïs
3/4 tasse de CACAO FRY'S	1/4 c. à thé de sel
3/4 tasse de lait évaporé ou de crème de table	2 c. à table de beurre ou de margarine
1 c. à thé de vanille	

Mélanger tous les ingrédients sauf la vanille, dans une casserole d'une pinte. Cuire sur un feu moyen, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange bouille. Laisser bouillir 2 minutes, remuer de temps à autre. Retirer du feu, ajouter la vanille. Refroidir, garder au réfrigérateur dans un récipient couvert. Servir la sauce chaude ou froide. Rendement: 2 1/4 tasses.

58

SAUCE AU MIEL ET AU CHOCOLAT

1/4 tasse de beurre ou de margarine	1/2 tasse de lait évaporé
1 tasse de miel liquide	
1/4 tasse de CACAO FRY'S	

Mesurer le beurre ou la margarine, placer dans une casserole et faire fondre sur un feu doux; retirer du feu. Ajouter le cacao, mélanger parfaitement. Incorporer le lait évaporé et le miel. Amener à ébullition sur un feu moyen, remuer constamment. Laisser bouillir 1 minute, en remuant continuellement. Conserver au réfrigérateur dans un contenant fermé. Servir la sauce chaude ou froide. Rendement: 1 3/4 tasse.

59

SAUCE ÉCLAIR AU CHOCOLAT

1/2 tasse de sucre	1/4 tasse d'eau chaude
1/4 tasse de CACAO FRY'S	2/3 tasse (1/2 boîte) de lait condensé sucré
1/8 c. à thé de sel	

Mélanger parfaitement dans une casserole, le sucre, le cacao et le sel. Ajouter l'eau chaude, amener à ébullition sur un feu doux, en remuant constamment. Incorporer le lait condensé sucré, amener de nouveau à ébullition, en remuant continuellement. Servir la sauce chaude ou froide. Rendement: 1 1/3 tasse.

Nota: Si on préfère une sauce plus claire, utiliser 1/2 tasse d'eau chaude:

Sauces

60

SAUCE AU CHOCOLAT AU LAIT

3 c. à table de sucre	½ tasse de lait froid
2 c. à table de fécule de maïs	2 tasses de lait chaud
2 c. à table de CACAO FRY'S	1 c. à table de beurre ou de margarine
½ c. à thé de sel	

Mesurer le sucre, la fécule de maïs, le cacao et le sel dans un bol, bien mélanger. Verser le lait froid, remuer pour bien mêler. Placer la casserole contenant le lait chaud sur un feu doux. Incorporer le mélange de cacao, cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir. Laisser bouillir 2 minutes en remuant constamment. Ajouter le beurre ou la margarine, remuer pour bien mélanger. Servir la sauce chaude ou froide sur la crème glacée, les blanc-mangers ou les gâteaux nature. Rendement: 2½ tasses.

61

FONDUE AU CHOCOLAT

1 tasse de CACAO FRY'S	⅔ tasse de crème de table ou de lait évaporé
1 tasse de sucre	½ c. à thé de vanille
Quelques grains de sel	2 de chacun: oranges, bananes, poires et pommes rouges — Jus de citron
⅓ tasse de beurre ou de margarine fondu	

Mélanger ensemble dans le haut d'un bain-marie, le cacao, le sucre et le sel; placer au-dessus de l'eau chaude. Incorporer parfaitement le beurre ou la margarine fondu. Ajouter lentement la crème de table ou le lait évaporé, remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse et les ingrédients bien mêlés. Faire chauffer 4 à 5 minutes au-dessus de l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit lisse et chaud. Ajouter la vanille, remuer pour bien incorporer. Verser dans un plat spécial à fondue, garder chaud au-dessus de la flamme d'une chandelle ou d'un réchaud à l'alcool. Rendement: 2 tasses.

PRÉPARATION DES FRUITS: Peler et sectionner 2 oranges. Peler 2 bananes et couper en tronçons d'un pouce. Laver, sectionner et enlever le coeur de 2 poires et 2 pommes rouges. Badigeonner légèrement les tranches de bananes, de poires et de pommes avec du jus de citron pour éviter qu'elles brunissent, disposer dans l'assiette de service. Placer des fourchettes à fondue ou des bâtonnets pour tremper délicatement les fruits dans la fondue au chocolat.

Plats de viande

62

BOEUF JARDINIÈRE

- | | |
|---|--|
| 2 c. à table de farine | 1 c. à table de CACAO FRY'S |
| 1 livre de boeuf coupé en cubes | 1 c. à table d'eau chaude |
| 1½ c. à table de gras ou de
graisse végétale | 1 paquet (11 onces) de
macédoine de légumes
congelés |
| 1 petit oignon haché (facultatif) | 1 recette de pâte de biscuits à
la poudre à pâte |
| 1 tasse d'eau bouillante | |
| ½ c. à thé de sel | |
| Quelques grains de poivre | |

Mélanger la farine et les cubes de boeuf, bien enrober. Faire fondre le gras dans la poêle, ajouter la viande enfarinée, dorer de tous côtés. Ajouter l'oignon haché, cuire jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter l'eau bouillante, couvrir et laisser mijoter 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Incorporer le sel et le poivre, mélanger le cacao et l'eau chaude puis ajouter dans la poêle. Ajouter les légumes congelés, cuire 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient presque cuits. Verser dans une casserole graissée ou un grand plat à l'épreuve de la chaleur. Couvrir avec la pâte de biscuits à la poudre à pâte; cuire au four à 400°F, 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Servir chaud. Rendement: 4 à 5 portions.

RÔTI DE BOEUF BRAISÉ

- | | |
|---|--|
| 1½ c. à table de gras ou de
graisse végétale | ¾ tasse de navet coupé en dés |
| 1 rôti de boeuf de 2 livres,
choisie dans la croupe ou
le haut côté | ½ c. à thé de persil séché ou
de feuilles de céleri |
| 4 petites carottes, coupées
en quatre | ¾ c. à thé de sel |
| ½ tasse d'oignon tranché
(facultatif) | Quelques grains de poivre |
| | 1 tasse d'eau chaude ou d'eau
de cuisson de légumes |
| | 1 c. à table de CACAO FRY'S |
| | 1 c. à table d'eau chaude |

Faire fondre le gras dans une cocotte ou une casserole épaisse. Ajouter la viande et brunir de tous les côtés. Ajouter tous les ingrédients sauf le cacao et 1 c. à table d'eau chaude. Couvrir et laisser mijoter sur un feu doux, 1½ à 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre. Tourner la viande durant la cuisson pour assurer une tendreté égale. Mélanger le cacao et l'eau chaude, incorporer parfaitement au liquide dans la cocotte. Laisser cuire 2 minutes, retirer la pièce de boeuf et servir avec le jus de cuisson. Servir chaud avec d'autres légumes ou des pommes de terre. Rendement: 4 portions.

Nota: Le CACAO FRY'S donne une belle couleur brune au jus de cuisson ou à la sauce.

63

INFORMATIONS UTILES

Utiliser des cuillères et des tasses à mesurer standard.

Toutes les mesures sont rases.

Si la farine à gâteaux ou tout usage que vous utilisez a été PRÉ-TAMISÉE par le manufacturier NE PAS LA TAMISER avant de mesurer, sinon TAMISER une fois avant de mesurer.

3 c. à thé = 1 c. à table

2 c. à table = 1 once liquide

4 c. à table = $\frac{1}{4}$ tasse

$5\frac{1}{3}$ c. à table = $\frac{1}{3}$ tasse

8 c. à table = $\frac{1}{2}$ tasse

16 c. à table = 1 tasse

1 tasse à mesurer standard = 8 onces liquides

4 tasses = 1 pinte américaine

5 tasses = 1 pinte impériale

TABLE DE SUBSTITUTION

1 once de chocolat non sucré = 3 c. à table rases de CACAO FRY'S et 1 c. à table rase de beurre, margarine ou graisse végétale

1 tasse de beurre = 1 tasse de margarine ou de graisse végétale ou $\frac{7}{8}$ tasse de gras et $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

1 tasse de lait sur ou de lait de beurre = 1 c. à table de vinaigre ou de jus de citron et suffisamment de lait tiède pour obtenir 1 tasse (laisser reposer 5 minutes)

1 tasse de farine tout usage tamisée = 1 tasse plus 2 c. à table rases de farine à gâteaux tamisée

1 c. à table de farine = $\frac{1}{2}$ c. à table de fécule de maïs pour épaissir.

TEMPÉRATURES DU FOUR

250°F = four très doux

300°F = four doux

325°F = four modéré doux

350°F = four modéré

375°F = four modéré chaud

400°F = four chaud

450-500°F = four très chaud

CONSEILS PRATIQUES

Lire la recette en entier avant de commencer à travailler.

Réunir tous les ingrédients et les ustensiles requis.

Sortir les oeufs, le beurre ou la graisse végétale du réfrigérateur pour qu'ils prennent la température de la pièce.

Faire chauffer le four à l'avance.

Préparer les moules avant de commencer la recette.

Tamiser la farine, le sucre à glacer et le cacao pour enlever les grumeaux.

Laisser les gâteaux refroidir 10 minutes dans les moules avant de démouler, démouler sur un treillis pour laisser refroidir complètement.

Glacer les gâteaux lorsqu'ils sont refroidis.

OFFRE DE LIVRETS DE RECETTES — pour recevoir d'autres copies de ce livret —

faites-en la demande à: Louise Lasalle,
Service au consommateur,
Fry Cadbury Ltée,
2025, rue Masson,
Montréal 178,
P.Q.

TEMPÉRATURES DU FOUR

350°F = tout très doux
375°F = tout doux
400°F = tout modéré
425°F = tout modéré grand
450°F = tout chaud
475°F = tout très chaud

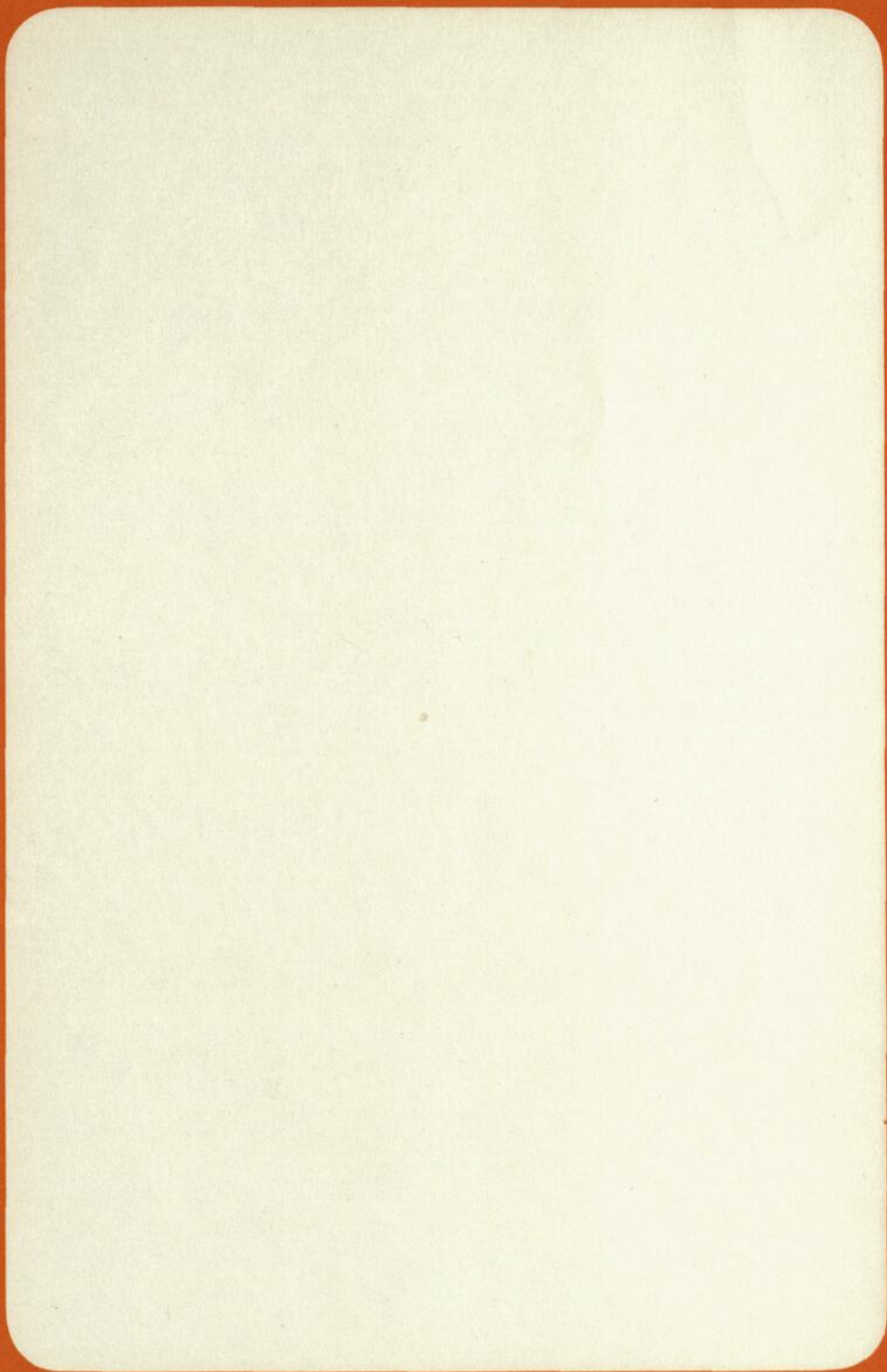
CONSEILS PRATIQUES

Lire la recette en entier avant de commencer à travailler.
Réunir tous les ingrédients et les ustensiles requis.
Sortir les oeufs, le beurre ou la graisse végétale du frigo
rigorateur pour qu'ils prennent la température de la
pièce.
Lire la recette en entier avant de commencer à travailler.
Réunir tous les ingrédients et les ustensiles requis.
Sortir les oeufs, le beurre ou la graisse végétale du frigo
rigorateur pour qu'ils prennent la température de la
pièce.

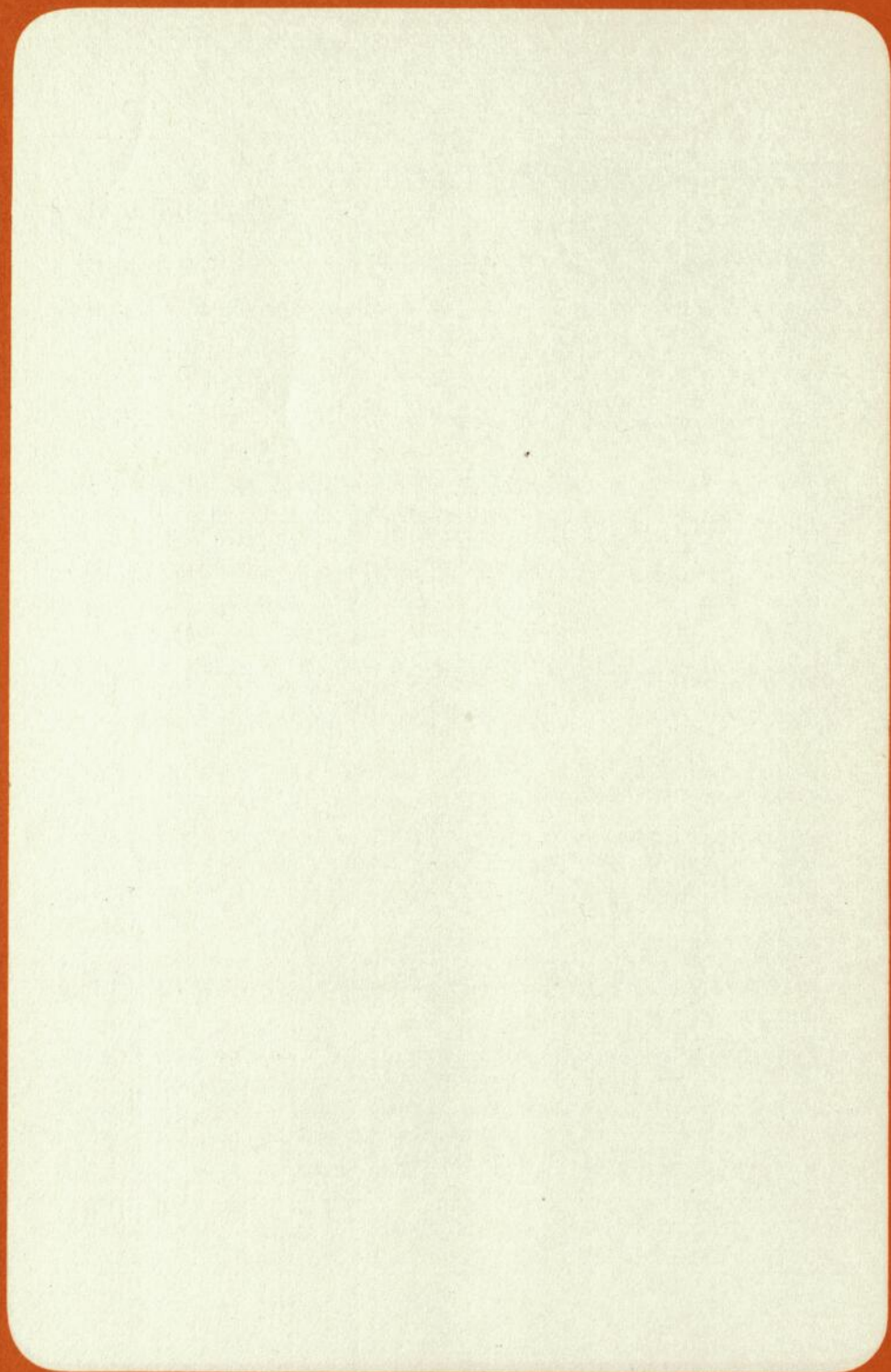
TABLE DE SUBSTITUTION

Laisser les gâteaux refroidir 10 minutes dans les moules
avant de démouler, démouler sur un tapis doux isolant.
refroidir complètement.
Glacer les gâteaux lorsqu'ils sont refroidis.
OFFRE DE LIVRETS DE RECETTES
d'autres livres de recettes.

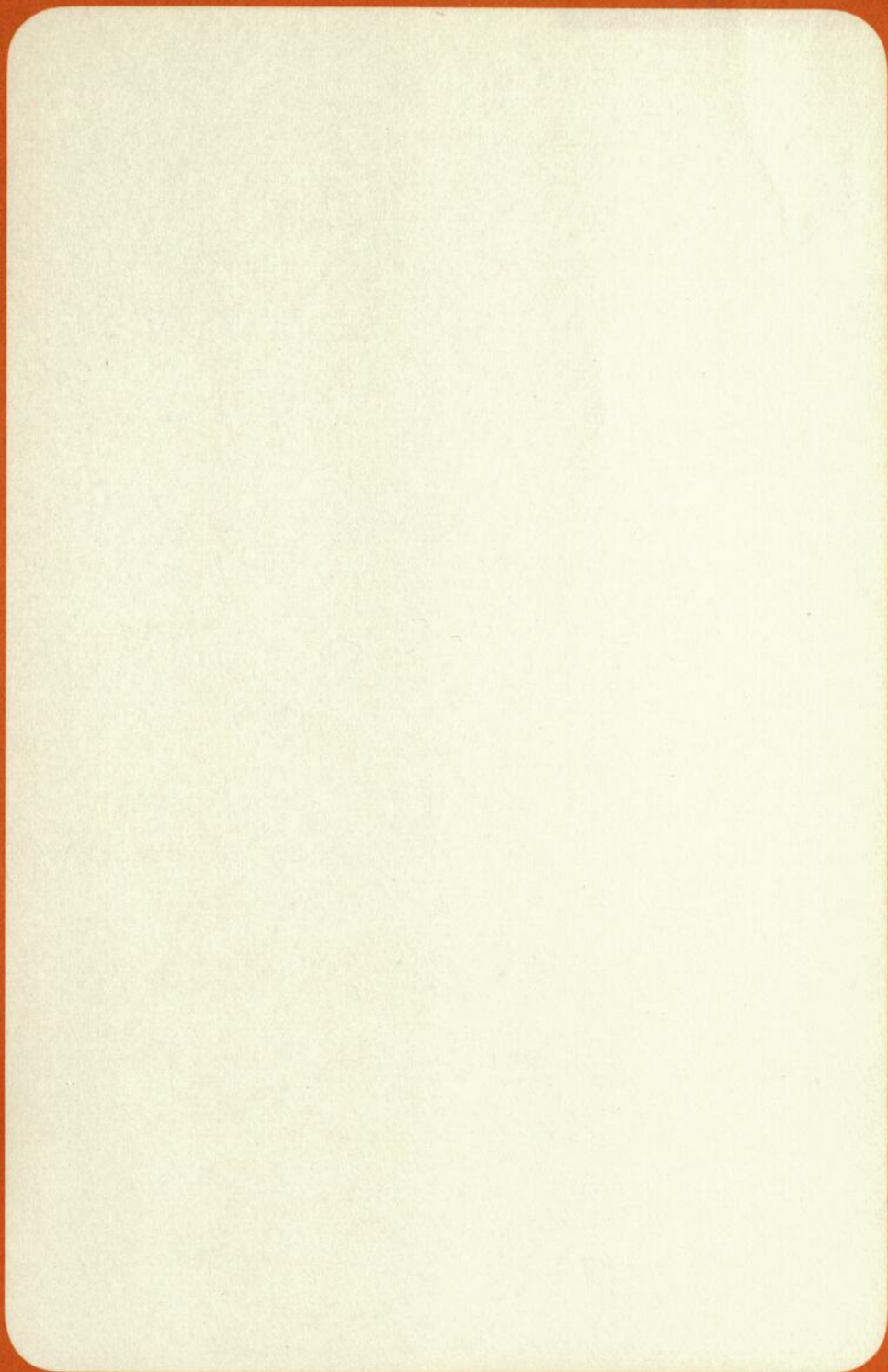
Notes



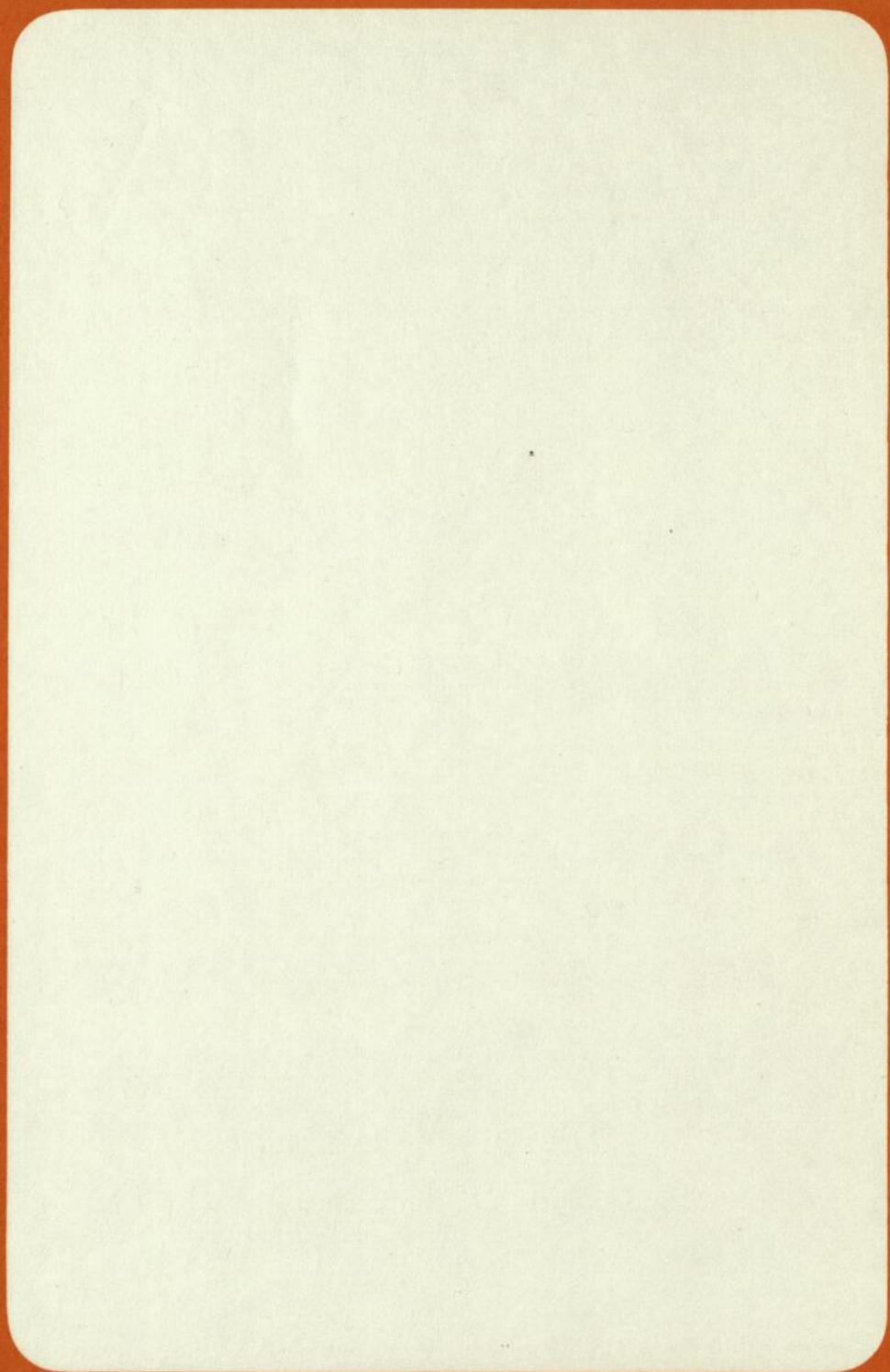
Notes



Notes



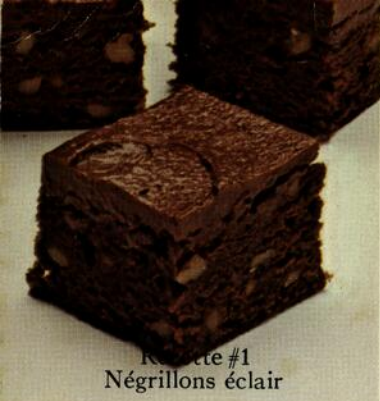
Notes



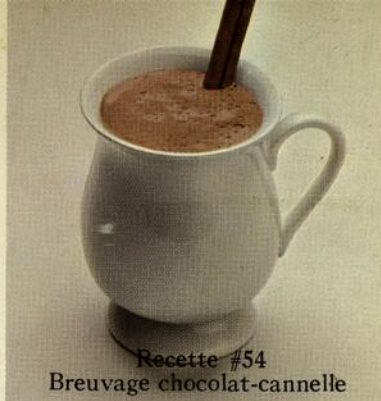
BNQ



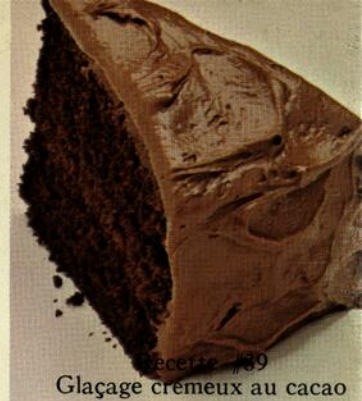
C 000 313 787



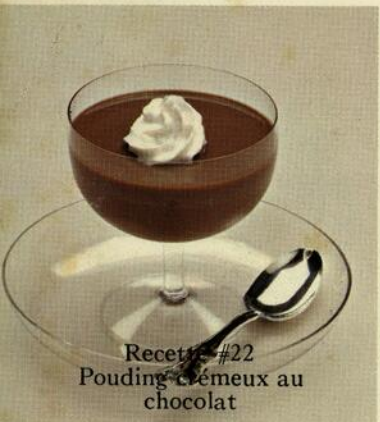
Recette #1
Négrillons éclair



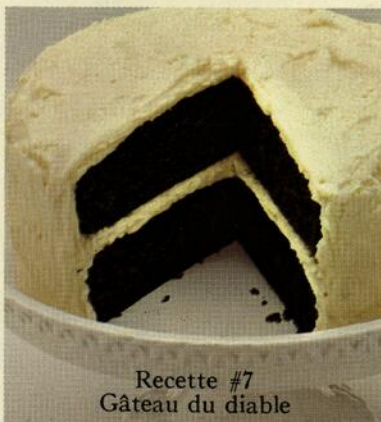
Recette #54
Breuvage chocolat-cannelle



Recette #39
Glaçage crémeux au cacao



Recette #22
Pouding crémeux au
chocolat



Recette #7
Gâteau du diable



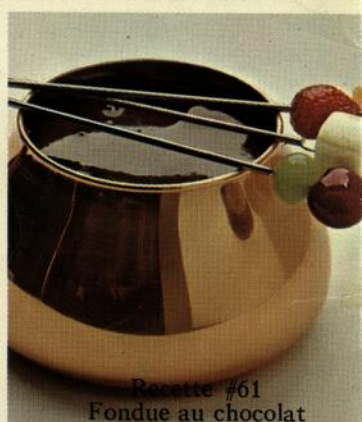
Recette #57
Sauce fudge au cacao



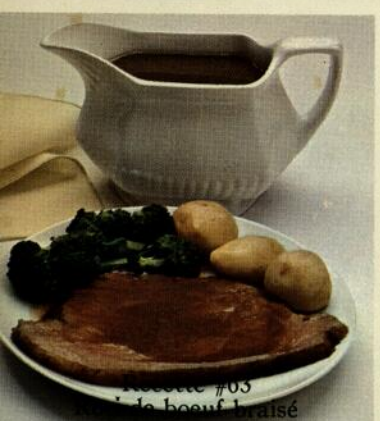
Recette #10
Discs au
chocolat



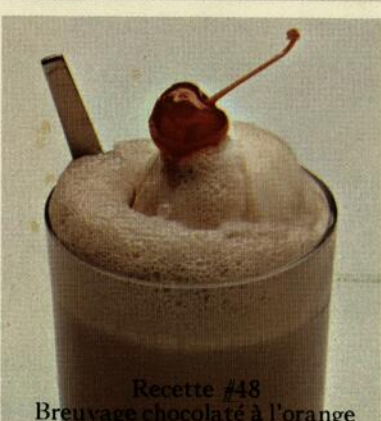
Recette #31
Soufflé au chocolat



Recette #61
Fondue au chocolat



Recette #63
Boeuf bourguignon au
chocolat



Recette #48
Breuvage chocolaté à l'orange



Recette #24
Crème bavaroise au cacao