

PATISSERIES DELICIEUSES

Par

Anna Lee Scott



A REUSSIR AVEC LA

FARINE A PATISSERIE MONARCH

Connaissances Essentielles Relatives à la Pâtisserie

TEMPERATURES DE CUISSON

Tartes au Flan: Mettre dans un four chaud de 425° à 450°F. Après 10 à 12 minutes, abaisser la température à 325°F. (four plutôt doux). Cuire jusqu'à ce que le flan soit ferme.

Tartes de Fruits à L'Anglaise: Mettre dans un four chaud de 450°F. pour dorer la pâte (environ 10 minutes). Abaisser la chaleur à 350°F. et continuer la cuisson jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Si la pâte brunît trop vite, couvrir d'un papier épais.

Tartes aux Fruits Frais: Mettre la tarte dans un four chaud, 425°F.; quand la pâte est dorée, abaisser la chaleur à 375°F. et cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres. La durée totale de la cuisson est d'environ 40 minutes.

Tartes aux Fruits Cuits: Même procédé que pour les pâtés à la viande.

Pâtés à la Viande (Garniture Déjà Cuite): Mettre le pâté dans un four chaud 450°F. et cuire jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Il est préférable que la garniture soit chaude quand on la verse dans la pâte.

Croûtes de Tartes: Placer dans un four très chaud, 475° à 500°F. Quand la croûte est dorée, abaisser légèrement la température.

PATE TOT-FAITE

Tamiser, puis
mesurer 3¼ tasses farine à
pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau
avec 1 c.thé de sel

Refroidir si possible.
Mesurer et refroidir
également 1 tasse shortening ou
shortening et beurre

Incorporer la moitié du corps gras à la farine en le coupant finement. Ajouter et couper grossièrement le reste du corps gras. Humecter la préparation avec de l'eau froide opérant le mélange bien délicatement, et employant juste la quantité d'eau nécessaire pour que la pâte soit bien liée sans être humide. Mettre au froid, ou employer immédiatement, si nécessaire.

(Si on le désire, le corps gras peut s'incorporer à la farine en travaillant rapidement avec le bout des doigts après s'être passé les mains à l'eau froide. Cette méthode nous donne une pâte moins légère et un peu

plus compacte, mais cependant très convenable pour plusieurs emplois.)

PATE "INFAILLIBLE"

Tamiser, puis
mesurer 3¼ tasses farine à
pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau
avec 1 c.thé sel
et, si on le désire..... ½ c.thé poudre à pâte

Mettre au froid.
Mesurer et refroidir..... 1 tasse shortening ou
shortening et beurre

Couper le corps gras dans la farine jusqu'à ce qu'il soit réduit à la grosseur de petits pois. Mettre de côté ⅓ de ce mélange de gras-farine.

À ce qui reste,
ajouter de l'eau froide
juste assez pour que la pâte se tienne en boule. Etendre avec le rouleau à pâte sur une planche ou une toile à pâtisserie légèrement farinée, à ¼ de pouce d'épaisseur. Saupoudrer ce feuillet de pâte avec la moitié du mélange mis de côté. Plier la pâte de manière à introduire le plus d'air possible. Etendre de nouveau à ¼ de pouce d'épaisseur. Saupoudrer avec le reste du mélange gras-farine, et plier. Mettre au froid, ou utiliser immédiatement, si on le désire.

PATE MI-FEUILLETEE

Tamiser, puis
mesurer 3 tasses farine à
pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau
avec 1 c.thé de sel

Mettre au froid.
Mesurer 1 tasse shortening ou
shortening et beurre

Faire refroidir la moitié du corps gras (si on emploie demi-quantité de beurre, le refroidir aussi). Incorporer à la farine le reste du corps gras en le coupant finement. Humecter la préparation avec de l'eau froide mêler délicatement et en employer juste ce qu'il faut pour que la pâte se tienne en boule.

Rouler la pâte sur une planche ou une toile à pâtisserie légèrement farinée, à ¼ de pouce d'épaisseur. Prendre la moitié du

corps gras froid et ferme (qu'on a mis de côté), le couper en petits morceaux et en parsemer le feuillet de pâte; saupoudrer légèrement de farine, et plier pour introduire le plus d'air possible. Rouler de nouveau la pâte à $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur, parsemer dessus les morceaux de la quantité de gras qui reste, saupoudrer de farine légèrement, et plier encore. Envelopper la pâte, et la mettre au froid jusqu'à ce qu'on l'utilise.

PATE FEUILLETEE

Peser	1 livre farine à pâtisserie Monarch (environ $4\frac{1}{2}$ tasses après tamisage)
Tamiser avec.....	$\frac{3}{4}$ c.thé crème de tartre
Couper finement dans la farine.....	$\frac{1}{3}$ tasse beurre ou shortening
Battre	1 oeuf
et ajouter.....	$\frac{5}{8}$ tasse d'eau

Mêler l'oeuf et l'eau au mélange farine-shortening, pour faire une boule ferme et lisse (on peut mettre plus d'eau, si c'est nécessaire). Couvrir le bol avec un linge humide, et mettre au froid 30 minutes.

Peser	$\frac{3}{4}$ livre de beurre ou shortening
-------------	---------------------------------------------

Si on emploie du beurre, il faut le laver dans l'eau froide pour en extraire le sel, et l'égoutter sur papier absorbant, ou dans un linge. Défaire le corps gras en crème jusqu'à ce qu'il soit très mou.

Abaisser la pâte avec le rouleau à $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur, formant un rectangle 3 fois aussi long que large. Etendre du gras très également sur les $\frac{2}{3}$ du feuillet. Plier la partie non beurrée sur la moitié de la partie beurrée; plier par-dessus l'autre partie du feuillet, obtenant ainsi trois couches de pâte et deux couches de shortening. Abaisser avec le rouleau formant un autre rectangle de $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur, $2\frac{1}{2}$ fois aussi long que large. Couvrir avec un linge humide et refroidir 30 minutes.

Rouler de nouveau la pâte à $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur, plier encore en trois et refroidir $\frac{1}{2}$ heure. Répéter cette opération quatre fois, à intervalles de $\frac{1}{2}$ heure chaque fois, puis envelopper dans un linge humide, et mettre au froid jusqu'à ce qu'on l'utilise.

Cuisson de la Pâte Feuilletée: Abaisser la pâte environ au quart de l'épaisseur désirée après cuisson. Tailler avec un emporte-pièce fariné, et placer sur une feuille à pâtisserie non beurrée, faire refroidir encore, puis cuire à four chaud (425° à 450° F.). Si le

fond de la pâtisserie brunit trop vite, placer, sur le gril au-dessous, une lèche-frite épaisse.

Pour la cuisson des croûtes de tartes qu'on veut garnir avec des fruits cuits (confitures, compotes, etc.) on fonce les assiettes à tartes avec l'abaisse de pâte, et pour l'empêcher de gonfler, on remplit de riz cru ou de fèves, avant la cuisson. Le riz ou les fèves sont enlevés après la cuisson et peuvent être utilisés de nouveau.

CROUTES DE TARTES CUITES "A BLANC"

Abaisser la pâte avec le rouleau à $\frac{1}{8}$ de pouce d'épaisseur. Couvrir largement avec cette abaisse l'envers d'une assiette à tarte, évitant qu'il reste de l'air emprisonné sous la pâte. Découper les bords. Piquer toute la tarte avec une fourchette pour l'empêcher de boursoufler. Cuire à un four de 475° à 500° F., et abaisser légèrement la température dès que la pâte commence à dorer.

Pour les tartelettes, utiliser l'envers de petites assiettes; on peut aussi les cuire à l'intérieur des assiettes, mais alors, il faudra les remplir, pour la cuisson, de riz cru ou de fèves.

CROUTES DE TARTES AUX MIETTES DE BISCUITS OU DE CEREALES

Ecraser une quantité suffisante de biscuits "graham" ou de céréales croustillantes, pour en obtenir $1\frac{1}{2}$ tasse. Mêler parfaitement avec $\frac{1}{8}$ tasse de cassonade et $\frac{1}{8}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de beurre ramolli. Tapisser avec cette pâte le fond et les parois d'une assiette à pâté bien beurrée. Refroidir parfaitement si on veut garnir cette croûte avec une préparation qui ne demande pas de cuisson. (Cette croûte peut supporter la cuisson d'une meringue, mais on ne doit pas l'employer pour une garniture aux fruits demandant une longue cuisson).

TARTES AUX FRUITS JUTEUX

Il est nécessaire d'apporter une grande attention à la préparation des tartes aux fruits, pour empêcher le jus de s'échapper de la tarte. Une lèche-frite vide plus large placée sur le gril au-dessous protégera le four si le jus se répand. On insère dans la croûte supérieure des petites cheminées de papier assez raide: le jus des fruits bouillira dans le papier et retombera dans la tarte.

Pour épaissir le jus des fruits, mêler de la farine à pâtisserie Monarch au sucre employé pour sucrer la pâte. Quand on met les fruits entre deux croûtes, saupoudrer la croûte du fond avec une partie du mélange sucre-farine avant d'y verser les fruits, puis couvrir de même les fruits de sucre fariné avant d'ajuster la croûte supérieure. Les tartes aux fruits "à l'Anglaise" (cuites dans des plats creux) sont constituées de couches

alternées de fruits et de sucre fariné, afin d'épaissir et de sucrer suffisamment le jus des fruits.

Pour une tarte doublée de grandeur moyenne, on peut allouer 2 à 3 tasses de fruits préparés et $\frac{1}{2}$ à $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre mêlé avec 2 à 4 c.table de farine à pâtisserie Monarch (les quantités varient selon le dosage des fruits en sucre et en jus). Pour

donner plus de saveur et d'arôme, on parseme sur les fruits sucrés des petites noisettes de beurre, avant de mettre la dernière croûte. 1 à 2 c.table de beurre suffisant pour une tarte moyenne.

Le pâté aux fruits préparé dans un plat creux requiert environ 4 tasses de fruits, et les quantités de sucre, de farine et de beurre sont augmentées en proportion.

LES GATEAUX

MODE DE PREPARATION DU GATEAU "AU BEURRE" TYPE

(Les gâteaux "au beurre" sont ceux qui contiennent du beurre ou un corps gras quelconque. Ils contiennent aussi habituellement d'autres agents de fermentation que les oeufs.)

1. Bien beurrer les moules et les saupoudrer d'une mince couche de farine. (Pour les gâteaux aux fruits, il faut tapisser les moules de trois épaisseurs de papier épais beurré.)

2. Défaire en crème le beurre ou le shortening jusqu'à ce qu'il soit très mou. (Utiliser si possible une cuillère de bois.)

3. Ajouter graduellement le sucre au corps gras; bien battre après chaque addition pour que le sucre puisse se dissoudre le plus possible. Battre jusqu'à ce que le mélange soit bien léger.

4. Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et légers. Ajouter et bien mêler à la première préparation.

5. Tamiser la farine une fois avant de la mesurer; ajouter à cette farine tamisée les autres ingrédients secs, et tamiser plusieurs fois. La farine à pâtisserie Monarch ne renferme qu'une faible quantité de gluten—c'est merveilleux pour les gâteaux!

6. Saupoudrer à l'aide du tamis environ $\frac{1}{2}$ des ingrédients secs dans le mélange qui contient le sucre; bien incorporer.

7. Ajouter environ $\frac{1}{4}$ du liquide en brassant jusqu'à ce que le mélange soit effectué.

8. Ajouter alternativement les ingrédients secs et le liquide jusqu'à épuisement, en ayant soin de garder les ingrédients secs pour la dernière addition. (Il faut cesser de battre après l'introduction de la farine, parce que cela développe l'action du gluten et durcit le gâteau.)

9. Ajouter les aromates, et toutes les autres substances, telles que les fruits farinés.

10. Remplir les moules à gâteaux seulement aux deux-tiers.

11. Soulever tous les gâteaux au beurre qui contiennent de la poudre à pâte ou du bicarbonate de soude (soda à pâte) et qui ne renferment pas de substances solides

(telles que fruits ou noix) environ 1 pouce au-dessus de la table, et les frapper sur la table 8 à 10 fois avant de les mettre au four. Cette action fait sortir les bulles d'air et améliore ainsi le grain du gâteau.

12. Cuire tel qu'indiqué sur la recette.

13. Après la cuisson, laisser reposer durant trois minutes sur un treillis.

14. A l'aide d'une spatule ou d'un couteau large, décoller le gâteau des parois du moule, secouer légèrement, et démouler sur le treillis.

15. Sitôt le gâteau refroidi, le couvrir d'une glace, si on le désire; ou l'envelopper et le mettre tout de suite dans une réserve fraîche.

Remarques:—

(a) On peut, à volonté, ajouter à l'appareil sucre-gras défait en crème **seulement** les jaunes d'oeufs bien battus, puis incorporer en même temps que les aromates les blancs battus. Si on suit cette méthode, il faut être assuré que les blancs sont battus juste assez pour être fermes, sans être secs; et de plus, qu'ils sont parfaitement, quoique délicatement, incorporés à la pâte.

(b) Pour ceux qui travaillent lentement, il est préférable de mêler et de tamiser la poudre à pâte et le bicarbonate de soude, seulement avec la dernière addition de farine plutôt qu'avec toute la masse des ingrédients secs.

MODE DE PREPARATION DU GATEAU "EPONGE" TYPE

(Les gâteaux "éponge" sont ceux qui ne contiennent ni beurre ni shortening; le type du vrai gâteau "éponge" ne contient ni liquide, ni autre agent de fermentation que l'oeuf.)

1. Si le moule n'a jamais été utilisé pour autre chose que pour des gâteaux "éponge", il n'est pas nécessaire de le beurrer; sinon, beurrer et fariner le moule.

2. Séparer **complètement** les blancs des jaunes d'oeufs.

3. Ajouter du sel aux blancs d'oeufs, et, avec un mousoir, battre les blancs jusqu'à ce qu'ils soient fermes mais pas secs.

4. Prélever 2 c.table de sucre pour chaque blanc d'oeuf sur la quantité totale du sucre

requis dans la recette et les ajouter graduellement dans les blancs battus; bien battre après chaque addition, et jusqu'à ce qu'ils gardent leur forme.

5. Bien battre les jaunes d'oeufs et y ajouter graduellement le reste du sucre. Battre jusqu'à ce que le mélange soit très léger.

6. Aromatiser, et incorporer délicatement dans les blancs jusqu'à homogénéité parfaite.

7. Mesurer la farine qui a été tamisée une fois et la tamiser de nouveau 5 fois.

8. Introduire la farine en quatre fois à l'aide du tamis, dans la préparation aux oeufs; on replie délicatement la pâte après chaque addition. (Il faut cesser ce mouvement dès qu'il n'y a plus trace de farine.)

9. Remplir le moule aux deux-tiers. Il ne faut pas frapper le moule sur la table comme on le conseille pour certains gâteaux au beurre.

10. Mettre au four immédiatement.

11. Le retirer sitôt cuit, et le renverser sur un treillis sans le démouler. Le laisser refroidir dans cette position.

12. A l'aide d'une spatule ou d'un couteau large, décoller le gâteau des parois du moule, et secouer légèrement.

13. Servir immédiatement ou conserver dans une boîte métallique bien fermée.

GATEAUX GLACES DE FANTAISIE

Vous pouvez donner un air de fête au plus simple gâteau en le décorant tel que suggéré:

Saupoudrer le gâteau avant de le faire cuire, avec des noisettes séparées en deux ou en filets, des pacanes, amandes, noix du Brésil préalablement émondées, etc.

Ou couvrir le gâteau avec une glace (que l'on peut colorer légèrement, au goût) et décorer à la douille ou saupoudrer abondamment avec:

Des noix de toutes espèces, coupées en filets, hachées, ou séparées en deux, des noix du Brésil émondées et grillées, des amandes; des pistaches émondées; des pacanes, avelines, noisettes, hickory.

De la noix de coco râpée et grillée.

Du chocolat sucré et râpé, du chocolat amer fondu et étendu rapidement sur tout le gâteau, ou seulement en bigarrures.

Du sucre granulé coloré, des dragées d'argent (rondes ou ovales).

Des feuilles de roses ou de violettes en sucre glacé; des cerises confites, des écorces de fruits et des ananas glacés; des jujubes; des raisins de Corinthe; des bonbons en forms de fleurs, etc., pour des décorations spéciales.

GATEAU "AU BEURRE" TYPE

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou $\frac{1}{2}$ tasse beurre

Y mêler graduellement $\frac{7}{8}$ tasse sucre granulé

Battre jusqu'à ce que léger et bien lisse.

Battre jusqu'à ce que légers et ajouter 2 oeufs

Mélanger parfaitement.

Tamiser, puis mesurer $1\frac{1}{2}$ tasse farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec 2 c.thé poudre à pâte
..... $\frac{1}{4}$ c.thé de sel

Ajouter les ingrédients secs au premier mélange en alternant avec $\frac{1}{2}$ tasse de lait

Ajouter avant la dernière addition des ingrédients secs $\frac{1}{2}$ c.thé d'essence, au goût

Verser dans un moule beurré et fariné, et cuire 45 à 50 minutes, à 350°F., pour un moule de 8 pouces carrés—25 à 30 minutes, à 375°F., si le gâteau cuit dans des assiettes à gâteaux. Garnir et glacer quand refroidi.

GATEAU PLUME

Défaire complètement en crème $\frac{1}{2}$ tasse beurre

Ajouter graduellement $1\frac{1}{4}$ tasse sucre granulé

Battre jusqu'à ce que léger et bien lisse.

Bien battre et ajouter 3 jaunes d'oeufs

Mélanger parfaitement.

Tamiser, puis mesurer $2\frac{1}{2}$ tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec 3 c.thé poudre à pâte
..... $\frac{1}{3}$ c.thé sel

Tamiser les ingrédients secs dans le premier mélange en alternant avec $\frac{2}{3}$ tasse lait

Ajouter avant la dernière addition des ingrédients secs 1 c.thé d'essence, au goût

Battre jusqu'à ce que fermes mais non secs 3 blancs d'oeufs

Incorporer très délicatement les blancs dans la pâte; cesser de remuer la pâte dès qu'il n'y a plus trace de blancs d'oeufs.

Cuire dans trois assiettes à gâteaux bien beurrées et farinées, à 375°F., durant 25 à 30 minutes.

GATEAU PREPARE AU BATTEUR ELECTRIQUE

Ramollir jusqu'à consistance de mayonnaise 1/2 tasse de beurre
 Tamiser, puis mesurer 1 3/4 tasse farine à pâtisserie Monarch

Mélanger parfaitement avec 1 tasse sucre
 1/2 c.thé sel

Tamiser les ingrédients secs sur le beurre dans le bol du malaxeur électrique. Battre à vitesse moyenne pendant environ 1 minute, ou jusqu'à ce que le mélange soit bien effectué. (La composition sera réduite en miettes.) Bien gratter les parois du bol. Ajouter, sans les battre 2 oeufs
 avec 1/2 tasse et 1 c.table de lait
 1/2 c.thé de vanille

Battre à haute vitesse pendant 1 1/2 minute, ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et légère. Gratter encore les parois du bol.
 Tamiser sur la pâte..... 2 1/2 c.thé poudre à pâte

Battre à petite vitesse durant environ 1 minute, en s'assurant que l'on atteint toute la pâte au fond du bol. Verser dans un moule carré ou dans des assiettes beurrées et farinées.

Cuire à 350°F., 45 à 50 minutes pour les gâteaux carrés—à 375° F., 25 à 30 minutes, pour les gâteaux minces.

GATEAU CROUSTILLANT

Tamiser, puis mesurer 1 1/2 tasse farine à pâtisserie Monarch
 et tamiser de nouveau avec 1 c.thé de cannelle
 1/2 c.thé muscade
 1/4 c.thé sel

Mélanger avec 1 1/2 tasse cassonade
 Incorporer en coupant finement 6 c.table de beurre
 Mettre de côté 1/2 tasse de ce mélange.

A 1/2 tasse moins 1 c. table de lait sûr
 ajouter 1/2 c.thé bicarbonate de soude
 Battre et ajouter..... 2 oeufs

Faire une fontaine dans le premier mélange, et y verser les liquides; mêler et battre au mousoir jusqu'à ce que lisse.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné, de 6 x 10 pouces, saupoudrer la surface avec la 1/2 tasse de "miettes" qu'on a réservées à cet effet; cuire à four plutôt lent, 325°F., environ 45 minutes.

GATEAU MOCHA AUX EPICES

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou 1/2 tasse beurre ou shortening

Ajouter graduellement 3/4 tasse de cassonade
 1/2 tasse sucre granulé fin

Brasser jusqu'à ce que léger et lisse.

Bien battre et ajouter... 2 oeufs
 Tamiser, puis mesurer 1 3/4 tasse farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec 2 1/2 c.thé poudre à pâte
 1/4 c.thé bicarbonate de soude
 1 c.thé cannelle
 1/2 c.thé clou
 1/4 c.thé muscade
 1/8 à 1/2 c.thé sel

Dissoudre 1 c.thé café fort dans 3/4 tasse lait sûr
 Ajouter 1 c.thé jus de citron

Ajouter alternativement les ingrédients secs et les ingrédients liquides au premier mélange, en faisant bien la combinaison, après chaque addition. Verser dans un moule de 8 pouces carrés, bien beurré et fariné. Cuire à four modéré (350° à 360°F.) durant 45 à 50 minutes.

(Si on le désire, on peut ajouter à cette pâte, 1/2 tasse de pacanes ou de noix râpées, enduites d'un peu de farine prélevée sur la quantité totale requise dans la recette.)

PAIN D'EPICES AU LAIT SUR

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou 1/4 tasse beurre ou beurre et shortening

Introduire graduellement 1/2 tasse de cassonade
 Brasser jusqu'à ce que léger et lisse.

Puis y mélanger..... 1/2 tasse de mélasse
 Ajouter, bien battu... 1 oeuf
 Mélanger parfaitement.

Tamiser, puis mesurer2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec $\frac{1}{2}$ c.thé sel
 $\frac{3}{4}$ c.thé bicarbonate de soude
 $\frac{1}{2}$ c.thé de gingembre
 1 c.thé de cannelle

Ajouter au premier mélange en alternant avec1 tasse de lait sûr

Verser dans un moule bien beurré et fariné, et cuire à four lent, 325°F. environ 1 heure.

Ce pain d'épices est délicieux comme dessert avec de la crème fouettée, de la sauce aux fruits frais, de la sauce mousseuse, etc.

GATEAU ETAGE AU CAMEL

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou $\frac{1}{3}$ tasse beurre ou beurre et shortening

Introduire graduellement $\frac{7}{8}$ tasse sucre granulé

Brasser jusqu'à ce que léger et bien lisse.
 Battre bien légers et ajouter2 oeufs

Mélanger parfaitement.
 Tamiser, puis mesurer2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec3 c.thé poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c.thé sel

Ajouter au premier mélange en alternant avec $\frac{2}{3}$ tasse lait en mêlant bien après chaque addition.
 Aromatiser avec3 c.table sirop caramélisé
 $\frac{1}{3}$ c.thé de vanille

Verser dans des assiettes à gâteaux beurrées et farinées. Cuire à four modéré, 375°F., durant 25 à 30 minutes.

Quand les gâteaux sont refroidis, mettre entre les rangs et couvrir toute la surface d'une glace mousseuse faite au sucre brun. Saupoudrer abondamment le dessus de noix du Brésil brunies au four et taillées en filets.

GATEAU ETAGE AU CHOCOLAT

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou $\frac{1}{2}$ tasse beurre ou beurre et shortening

Introduire graduellement1 tasse sucre granulé

Faire fondre au-dessus de l'eau chaude mais non bouillante.....2 onces de chocolat non sucré

et les ajouter au mélange.
 Battre jusqu'à ce que léger et lisse.
 Ajouter, bien battu.....1 oeuf
 Mélanger parfaitement.
 Tamiser, puis mesurer2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec $3\frac{1}{2}$ c.thé poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ c.thé de sel

Ajouter au premier mélange en alternant avec $\frac{3}{4}$ tasse de lait

Bien mêler après chaque addition.
 Aromatiser avec.....1 c.thé de vanille

Verser dans des assiettes à gâteaux beurrées et farinées, et cuire à four modéré, 350° à 375°F., de 25 à 30 minutes.

Quand refroidis, mettre entre les gâteaux une pâte aux dattes ou une crème au chocolat, et couvrir avec une glace, au goût.

GATEAU FUDGE AUX AMANDES

Emonder $\frac{1}{3}$ à $\frac{1}{2}$ tasse d'amandes

et en tapisser le fond d'un moule beurré et fariné.

Bien défaire en crème..... $\frac{1}{2}$ tasse de shortening

Introduire graduellement $\frac{1}{2}$ tasse cassonade (tassée)

Bien battre et ajouter.....2 oeufs

Introduire de nouveau $1\frac{1}{2}$ tasse de cassonade

Faire fondre au-dessus de l'eau chaude.....3 carrés de chocolat et les ajouter, en brassant, dans le mélange.

Tamiser et mesurer $2\frac{1}{2}$ tasses farine à pâtisserie Monarch

et tamiser 2 fois avec.....1 c.thé bicarbonate soude
 $\frac{1}{2}$ c.thé de cannelle
 $\frac{1}{4}$ c.thé de macis
 $\frac{1}{2}$ c.thé sel

Ajouter au premier mélange en alternant avec1 tasse eau chaude
 $\frac{1}{2}$ tasse crème sûre

Bien mêler après chaque addition.

Ceci fait une pâte claire. Verser dans un moule beurré et fariné, garni ou non d'amandes (de 8 x 12 pouces si possible), et cuire à four modéré, 350°F., durant environ 60 minutes. Couvrir d'une glace au chocolat. Ce gâteau se conserve très bien.

GATEAU AU CHOCOLAT ET AUX POMMES DE TERRE

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou 1/2 tasse beurre
Ajouter graduellement 1 3/4 tasse cassonade
Battre jusqu'à ce que léger et lisse.
Battre jusqu'à ce que très légers, et ajouter... 2 oeufs
Ajouter également 2/3 tasse pommes de terre pilées et refroidies

Mélanger parfaitement.
Tamiser, puis mesurer 1 tasse farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec 2/3 c.thé bicarbonate de soude
1/2 c.thé sel
1/2 tasse de cacao
1/2 c.thé de cannelle
1/4 c.thé macis

Ajouter au premier mélange en alternant avec 1/3 tasse lait sûr et, en dernier lieu, ajouter 1/3 tasse eau bouillante

Bien brasser.
Verser dans un moule carré de 8 pouces, bien beurré et fariné. Cuire à four modéré, 350°F., durant environ 1 heure.

Ceci nous donne un gâteau à grain serré, comme du fudge, très tendre, et se conservant remarquablement bien.

Il est spécialement délicieux recouvert d'une glace au chocolat, et saupoudré de noix hachées et brunies au four.

On peut aussi couvrir le gâteau d'une pâte aux dattes (cf. "Garnitures") avant d'étendre la glace au chocolat: ce procédé nous donne un gâteau très savoureux.

GATEAU ETAGE AUX FRAISES

Défaire parfaitement en crème 1/2 tasse beurre ou beurre et shortening

Ajouter graduellement 1 1/3 tasse de cassonade
Y joindre 3 jaunes d'oeufs bien battus

Mélanger parfaitement.

Tamiser, puis mesurer 2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec 2 1/2 c.thé poudre à pâte
1/3 c.thé sel
1/2 c.thé de cannelle
1/4 c.thé macis
1/4 c.thé de muscade

Mettre dans le tamis... 1 tasse de noix broyées
1/2 tasse raisins lavés et séchés

Mettre les ingrédients secs par-dessus et tamiser, enfarinant ainsi les fruits et les noix.
Mélanger 1/2 tasse confitures de fraises épaisses
avec 1/2 tasse lait

Ajouter au mélange qui contient le sucre les ingrédients secs, en alternant avec le mélange confiture-lait.

Introduire ensuite, en brassant, les fruits et noix farinés.

Battre fermes, mais pas secs 3 blancs d'oeufs
Incorporer délicatement et parfaitement les blancs d'oeufs dans la pâte.

Verser dans deux assiettes à gâteau de 7 pouces, beurrées et farinées. Cuire à four modéré, 375°F., 25 à 30 minutes.

Ce gâteau est spécialement délicieux, garni et recouvert d'une glace mousseuse faite au sucre brun.

GATEAU AUX BANANES

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou 1/2 tasse beurre

Introduire graduellement 1 tasse sucre granulé
Battre jusqu'à ce que léger et lisse.
Y mélanger parfaitement 1 oeuf, bien battu
Ajouter 1 tasse de bananes écrasées (environ 3 de grosseur moyenne.)

Tamiser, puis mesurer 2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec 1 c.thé bicarbonate de soude
1/2 c.thé de clou
1 1/2 c.thé de cannelle
1 c.thé de gingembre
1/2 c.thé de sel

Mettre dans le tamis...1 tasse noix broyées
Tamiser les ingrédients secs dans ce même tamis, enfarinant ainsi les noix.

Ajouter les ingrédients secs au premier mélange, alternant avec... $\frac{1}{2}$ tasse lait sûr
Introduire avant la dernière addition des ingrédients secs2 c.thé vanille
Y joindre les noix.
Bien mélanger.

Cuire dans un moule carré de 8 pouces, bien beurré et fariné, à four modéré, 350°F., durant 1 heure.

Bien que ce gâteau ne demande pas à être garni, il est exquis, recouvert d'une crème moussueuse faite au sucre brun, ou d'une glace aux épices.

GATEAU D'ENTREMETS A L'ORANGE

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou $\frac{1}{4}$ tasse beurre

Introduire graduellement1 tasse sucre granulé
Bien battre jusqu'à ce que léger et lisse.

Ajouter1 oeuf, non battu

Battre fortement.

Tamiser, puis

mesurer2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec3 c.thé poudre à pâte
..... $\frac{1}{4}$ c.thé sel

Ajouter, dans le tamis, aux ingrédients secs... $\frac{1}{2}$ tasse dattes dénoyautées et coupées

Tamiser les ingrédients secs, enfarinant ainsi les dattes, et joindre au premier mélange en alternant avec..... $\frac{3}{4}$ tasse de lait
Aromatiser avec.....2 c.thé zeste d'orange râpé

Introduire les dattes enfarinées. Verser dans un moule carré de 8 pouces, beurré et fariné, et cuire à four modéré, 350°F., 50 à 60 minutes. Démouler et refroidir.

Mélanger $\frac{1}{2}$ tasse jus d'orange
avec $\frac{1}{2}$ tasse sucre

Chauffer et brasser jusqu'à dissolution du sucre, puis ajouter..... $\frac{1}{3}$ c.thé rhum non alcoolisé

Verser le sirop à l'orange sur le gâteau, graduellement, à mesure qu'il refroidit.

Ce dessert est exquis, servi avec de la crème fouettée.

Ce gâteau reste frais et délicieux pendant plusieurs jours.

Gâteau D'Entremets Tutti Frutti: Remplacer les dattes par $\frac{1}{2}$ tasse raisins Sultana, $\frac{1}{3}$ tasse d'amandes émondées et taillées en filets, et 3 c.table de gingembre confit et haché finement. Omettre le zeste d'orange.

Pour glacer, brasser et chauffer $\frac{1}{4}$ tasse de sucre avec $\frac{3}{4}$ tasse de jus d'ananas de conserves, jusqu'à dissolution du sucre; ajouter 2 c.thé de jus de citron, et employer ce sirop au lieu du sirop à l'orange.

GATEAU AUX TROIS-FRUITES

Passer au hachoir.....1 orange ($\frac{1}{2}$ tasse)
1 banane ($\frac{1}{4}$ tasse)
1 tasse raisins sans pépins, ou de Sultana

Bien défaire en crème $\frac{1}{2}$ tasse et 1 c.table beurre ou beurre et shortening

Y introduire graduellement1 tasse sucre

Bien battre et ajouter...2 oeufs

Tamiser et

mesurer2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau

avec $\frac{1}{8}$ c.thé sel
..... $\frac{3}{4}$ c.thé bicarbonate de soude

Ajouter $\frac{1}{3}$ des ingrédients secs au premier mélange, et ajouter les fruits.

Puis ajouter le reste des ingrédients secs en alternant avec..... $\frac{1}{2}$ tasse lait sûr en mêlant bien après chaque addition.

Aromatiser avec..... $\frac{1}{2}$ c.thé vanille

Verser dans un moule carré de 8 pouces beurré et fariné, et cuire à four modéré de 350°F., environ 1 heure. Ce gâteau est léger et frais, d'une saveur presque insurpassable, et se conserve bien pendant plusieurs jours. Il peut aussi se cuire dans deux assiettes à gâteaux, à 375°F., environ 35 minutes.

GATEAU AUX FRAMBOISES

Bien défaire en crème... $\frac{1}{2}$ tasse beurre ou beurre et shortening

Introduire graduellement $\frac{7}{8}$ à 1 tasse de sucre et battre jusqu'à ce que léger et lisse.

Y joindre.....2 oeufs bien battus

Tamiser, puis mesurer 2 tasses farine à pâtisserie Monarch
et tamiser de nouveau avec ½ c.thé bicarbonate de soude
1 c.thé poudre à pâte
⅓ c.thé sel
1 c.thé de cannelle
½ c.thé clou

Ajouter les ingrédients secs au premier mélange en alternant avec 1 tasse confiture de framboises

brassant après chaque addition pour bien opérer le mélange.

Verser dans un moule carré de 8 pouces, beurré et fariné. Cuire à four modéré, 350° F., environ 55 minutes. On peut aussi le cuire dans 2 assiettes à gâteaux, à 375°F., environ 25 à 30 minutes.

Remarques: (a) Si les framboises sont sucrées, n'employer que ⅞ tasse de sucre.

(b) Ce gâteau peut être fait avec 1 oeuf entier et 2 jaunes, réservant les 2 blancs pour faire une glace bouillie ou une glace mousseuse.

GATEAU A LA LIVRE

Bien défaire en crème ½ livre beurre
Introduire graduellement 1 tasse sucre granulé fin

Batte jusqu'à ce que léger.
Batte jusqu'à ce qu'épais et couleur de citron 5 jaunes d'oeufs

Ajouter au mélange, et continuer de battre durant 4 minutes.
Batte jusqu'à ce que légers, mais non secs 5 blancs d'oeufs

et incorporer à l'appareil.
Tamiser, puis mesurer 2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser 4 fois avec ¼ c.thé macis
Ajouter graduellement au premier mélange en incorporant bien; battre 2 minutes.

Verser dans des moules à pains, beurrés et farinés—on aura ainsi 2 petits gâteaux. (Pour varier, on peut ajouter des fruits farinés à un des gâteaux.) Cuire à four lent, 300°F., 60 à 75 minutes.

GATEAU AUX FRUITS LEGER

Défaire en crème jusqu'à ce que très mou ½ livre beurre
Introduire graduellement 1 tasse sucre à fruit
Batte jusqu'à ce que léger et lisse.
Bien battre et ajouter 4 gros oeufs
Mélanger parfaitement et ajouter le jus et l'écorce râpée d'un ½ citron

Tamiser, puis mesurer 2½ tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec 1 c.thé poudre à pâte
½ c.thé sel
Hacher finement ½ livre citronnelle confite

½ livre cerises confites lavées et séchées
½ livre raisins
¼ livre d'amandes émondées

Placer fruits et noix dans le tamis, puis ingrédients secs, et tamiser, enfarinant ainsi les fruits.

Ajouter les ingrédients secs au premier mélange, en brassant bien après chaque addition. Incorporer fruits et noix farinés après la dernière addition des ingrédients secs.

Verser dans un grand moule tubulaire, ou dans des moules à pains tapissés de 3 couches de papier épais beurré. Cuire à four plutôt lent, 325°F., environ 1 heure et 50 minutes à 2 heures.

GATEAU AUX FRUITS BALMORAL

Défaire parfaitement en crème ¾ tasse beurre
Introduire graduellement 1 tasse sucre à fruits
Brasser jusqu'à ce que léger et lisse.
Bien battre et ajouter 3 oeufs
Bien mélanger.
Tamiser, puis mesurer 2 tasses farine à pâtisserie Monarch

Mettre dans le tamis 1 tasse raisins Sultana, lavés et séchés
1 once gingembre confit, coupé finement
½ tasse amandes émondées et hachées

Tamiser la farine avec ce même tamis, enfarinant ainsi fruits, etc. A la farine tamisée, ajouter ½ c.thé poudre à pâte
¼ c.thé sel

et tamiser de nouveau.

Introduire graduellement, en battant, les ingrédients secs au premier mélange, et continuer de battre 2 minutes après la dernière addition de farine. Ajouter fruits et noix farinés, et bien mélanger.

Verser dans un moule à pain doublé de papier épais beurré. Cuire à four plutôt lent (environ 320°F.), de 50 à 70 minutes, selon la profondeur du moule.

GATEAU AUX FRUITS RICHE ET NOIR

Laver, étendre sur une lèche-frite, et sécher dans un four très lent.....1 livre raisins sans pépins
1 livre raisins Sultana
1 livre raisins de Corinthe

Couper, et ajouter.....1½ livre raisins épépinés

Tailler en petits morceaux¼ livre ananas confit vert
½ livre cerises confites lavées et séchées
¾ livre dattes
½ livre figues de table
Emincer finement.....½ livre citronnelle confite
½ livre d'écorses d'oranges et ⅛ livre écorses de citron confites

Séparer en deux.....⅓ livre amandes émondées
½ livre noisettes écalées

et ajouter.....⅓ livre pacanes écalées

Tamiser, puis mesurer3½ tasses farine à pâtisserie Monarch

Tamiser de nouveau avec½ c.thé sel
2 c.thé cannelle et 2 c.thé muscade râpée
½ c.thé gingembre et ½ c.thé clou moulu

Tamiser tous les ingrédients secs ensemble plusieurs fois.
Défaire en crème jusqu'à ce que très mou1 livre beurre

Ajouter graduellement2 tasses sucre granulé fin

et brasser jusqu'à ce que léger et lisse.
Battre dans le mélange, un à la fois.....12 oeufs

et continuer de battre jusqu'à ce que très léger.

Ajouter½ tasse jus de fruits, ou gelée de raisins rouge
et2 c.thé vanille

Tamiser les ingrédients secs sur les fruits et noix mélangés; bien brasser pour enfariner et séparer complètement tous les fruits.

Verser les ingrédients liquides dans le mélange de farine et des fruits, et mêler parfaitement. On travaille un gros gâteau de ce genre avec les mains.

Verser la pâte dans des moules tapissés de 3 couches de papier épais beurré, et remplir le moule seulement aux trois-quarts.

Cuire ces gâteaux à four lent, 275°F. durant 3 à 4 heures pour les gros gâteaux. Le temps de cuisson dépend de la grosseur du moule.

Après cuisson, refroidir les gâteaux et les placer dans une jarre en grès, ou dans une boîte bien fermée.

Si on n'aime pas le goût des figues, on remplace ces fruits par la même quantité de dattes ou de raisins.

GATEAU EPONGE JAUNE

Battre très fermes mais non secs.....4 blancs d'oeufs
avec¼ c.thé sel

Introduire graduellement⅓ tasse sucre granulé

Battre après chaque addition et continuer jusqu'à ce que le mélange garde sa forme.
Battre jusqu'à ce que très épais.....4 jaunes d'oeufs

et ajouter graduellement en battant.....⅓ tasse sucre granulé
et⅔ c.table jus de citron dans lequel on a fait macérer⅓ c.thé zeste de citron râpé

Tamiser, puis mesurer⅔ tasse farine à pâtisserie Monarch

Tamiser la farine 5 fois.

Incorporer les jaunes d'oeufs dans les blancs jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Tamiser et ajouter la farine dans cet appareil en 2 fois, incorporant délicatement. Cesser de remuer la pâte dès qu'il n'y a plus trace de farine. Verser dans un moule tubulaire ou carré, non beurré. Cuire à four lent, 275°F., 50 à 60 minutes. (On peut élever la température à 300°F., pendant le dernier quart-d'heure.)

(Si le moule a déjà servi pour autre chose que pour des gâteaux éponges, il faut le beurrer et le fariner avant d'y verser la pâte.)

Variations

Au Chocolat: Faire fondre 1 carré de chocolat non sucré au-dessus de l'eau chaude, mais non bouillante, et le brasser dans le mélange des jaunes d'oeufs avant d'incorporer dans les blancs. Ajouter 1/2 c.thé de vanille, et omettre le jus et le zeste de citron.

Gâteau Fourré: Au moment de le servir, séparer le gâteau parallèlement à la surface, et, entre les étages, garnir d'une glace au choix: au citron, à l'orange, Lady Baltimore, crème fouettée, etc. On peut aussi employer une glace mousseuse 7-minutes, un Bavaois ou une Charlotte.

Epicé: Avec la farine à pâtisserie Monarch, tamiser 2/3 c.thé cannelle, 1/6 c.thé clou moulu, 1/6 c.thé d' "allspice", et 1/3 c.thé muscade râpée. Omettre jus et zeste de citron.

GATEAU EPONGE MODIFIE

Tamiser, puis mesurer1 tasse farine à pâtisserie Monarch
Tamiser 4 fois avec.....1 1/2 c.thé poudre à pâte

Battre fermes, mais non secs.....3 blancs d'oeufs avec1/4 c.thé sel
Introduire graduellement1/2 tasse sucre granulé

Battre après chaque addition et jusqu'à ce que le mélange garde sa forme.

Battre jusqu'à ce qu'épais et couleur de citron3 jaunes d'oeufs

Battre dans ces jaunes, graduellement1/2 tasse sucre et continuer de battre jusqu'à ce que très épais.

Dans le mélange des jaunes d'oeufs, ajouter6 c.table d'eau

Incorporer les jaunes délicatement, mais complètement aux blancs.

Aromatiser avec.....1/2 c.thé d'essence

Incorporer les ingrédients secs aux oeufs, en 3 fois, à l'aide du tamis, brassant légèrement après chaque addition. Cesser de remuer la pâte dès qu'il n'y a plus trace de farine.

Verser dans un moule tubulaire ou carré, beurré et fariné, et cuire à four plutôt lent, 325°F., 45 à 50 minutes.

(Ce gâteau, comme le Gâteau Eponge Jaune peut cuire dans un moule non beurré, si le moule n'a pas servi pour autre chose.)

On sert ce gâteau simplement avec une crème glacée, ou une crème Charlotte ou Bavaoise. On peut aussi le fourrer après l'avoir séparé, avec une Charlotte ou un Bavaois, de la crème fouettée, Lady Baltimore, une glace au citron, ou autre.

IMPORTANT

Il y a des différences essentielles entre la farine à pâtisserie et la farine à pain. La farine à pain est fabriquée avec le blé canadien dur, et la farine à pâtisserie, avec le blé d'hiver d'Ontario.

La farine à pain est riche en gluten, si nécessaire dans la fabrication du pain, mais qui devient un obstacle dans la fabrication des pâtisseries et des gâteaux. La farine à pâtisseries est faible en gluten, et nous donne ainsi des gâteaux plus légers, plus délicats, et des pâtisseries meilleures que ne le ferait la farine à pain.

Plusieurs ménagères emploient la farine à pain (blé canadien dur), parce qu'elles ne connaissent pas la farine à pâtisserie.

Si, jusqu'ici, vous avez commis l'erreur d'employer de la farine de blé dur pour vos pâtisseries et gâteaux, et que vous décidez maintenant d'utiliser vos mêmes recettes, mais avec de la farine à pâtisserie, vous devrez augmenter un peu la quantité de farine: à chaque tasse de farine à pain, ajouter 2 1/3 cuillerées à table, avec de la farine à pâtisserie. Ce soupçon de farine que vous ajoutez ne doit pas vous empêcher de l'employer, car, n'oubliez pas qu'elle coûte moins cher que la farine à pain, et est plus économique à employer:

En effet, la farine à pâtisserie Monarch requiert moins de shortening que la farine à pain, tout en donnant une pâte aussi riche—qualité très appréciable, puisque le shortening est un des ingrédients les plus dispendieux.

Il y a des farines à pâtisserie meilleur marché que la Monarch, mais sa qualité supérieure lui vaut bien votre préférence.

Employer la farine Monarch pour toutes vos recettes qui ne demandent pas de levain.