



les desserts

MAISON



LEXIQUE CULINAIRE DES TECHNIQUES ET MANIPULATIONS

Nous donnons ci-dessous une liste des principales manipulations et techniques culinaires. La cuisinière devra non seulement se familiariser avec ce vocabulaire, mais encore maîtriser ces différentes techniques, si elle veut être assurée de réussir ses préparations culinaires.

- ABAISSE** A l'aide d'un rouleau, aplatir une pâte à une épaisseur convenable; c'est faire une abaisse.
- AMALGAMER** Mélanger parfaitement plusieurs ingrédients avant de s'en servir pour composer un mets.
- BATTRE** Opérer un mouvement de rotation avec la cuillère ou la fourchette en tournant de façon à toujours ramener en dessus ce qui est au fond du plat et à introduire le plus d'air possible.
- BRASSER** Exécuter un mouvement circulaire commençant au centre du bol; étendre le mouvement au fur et à mesure que la préparation épaissit, jusqu'à ce que tout le contenu soit homogène.
- CRÈMER** Défaire en crème, donner la consistance de la crème.
- DORER** Recouvrir une préparation, soit d'une légère couche de blanc d'oeuf ou de jaune, soit d'un peu de beurre ou de sucre, ou d'un peu de lait, et la laisser prendre une teinte blonde à la chaleur du four.
- DRESSER** Disposer un mets sur un plat de service, de manière à lui donner une apparence agréable.
- ENFARINER** Plonger dans la farine et enrober complètement.
- FARINER** Saupoudrer de farine.
- FONCER** Garnir un moule avec une pâte brisée.
- FOUETTER** Battre rapidement des blancs d'oeufs, de la crème pour en augmenter le volume en y introduisant de l'air.
- GLAÇER** Action d'étendre un glaçage sur un gâteau.
- LIER** Épaissir un mets en y ajoutant: roux, fécule, farine, oeufs, ou crème.
- MONTER EN NEIGE** Battre un blanc d'oeuf ou une crème jusqu'à ce que la mousse garde sa forme sans s'affaisser. Il se forme alors des pics permanents à la surface si on lève le batteur rotatif ou le fouet.
- MOUILLER** Arroser de petites quantités d'eau, de jus ou de bouillon, pendant la cuisson.
- PASSER** Tamiser; filtrer; réduire les fruits en purée.
- SAUTER** Cuire un mets à feu vif, avec une matière grasse, en le retournant de temps à autre pour l'empêcher d'adhérer au récipient.

INTRODUCTION

Avec la présentation de ce livre de recettes, nous ne prétendons pas résoudre tous les problèmes d'ordre culinaire que doit surmonter la cuisinière canadienne qui cherche à varier ses desserts pour les différents repas et goûters qu'elle doit préparer pour sa famille ou ses invités.

Notre objectif premier était de procurer à nos clientes et amies un guide qu'elles peuvent facilement consulter pour obtenir un plus grand choix de desserts savoureux et attrayants en toutes circonstances. Notre deuxième but visait la commodité. Il n'est pas toujours possible d'avoir en main des fruits frais, tout comme cela peut être souvent trop long de reconstituer la base de certains remplissages en partant d'ingrédients solubles.

Nous avons reçu de nombreux témoignages (leur popularité depuis plus d'une décade l'atteste) que les Garnitures pour tartes VACHON sont une source d'aliments pratiques et rapides pour confectionner une infinité de desserts. Aux nombreuses recettes déjà connues dans lesquelles nos Garnitures peuvent être utilisées, nous avons voulu en inventer d'autres pour le bénéfice de notre clientèle actuelle et future. Le choix de plus d'une douzaine (1) de garnitures pour tartes VACHON vous permet de varier et de multiplier les mets décrits dans ce livre. Cette grande variété ne cessera d'augmenter dans les années à venir, car nos techniciens travaillent sans cesse à la création de produits similaires ou connexes.

Nous remercions bien sincèrement toutes les personnes ou organisations (2) qui nous ont si aimablement aidés dans notre tâche. Sans leur concours ce livre de recettes, que nous dédions à toutes les ménagères chargées de l'alimentation familiale, n'aurait pu être réalisé.

(1) Garnitures de Fruits: Fraises, Framboises, Cerises, Bleuets, Pommes, Pêches, Ananas, Raisins.

Garnitures à texture consistante: Sucre, Caramel.

Garnitures à texture légère: Citron, Chocolat, Noix de Coco

(2) Les Cuisines Professionnelles, Section Boulangerie & Pâtisserie, Ecole des Métiers, Rivière-du-Loup.

L'Auberge du Portage, Notre-Dame du Portage, Cté. Rivière-du-Loup, P.Q.

Le Musée Gagnon, St-Arsène, Rivière-du-Loup.

LE GATEAU FORÊT NOIRE

INGRÉDIENTS

- 1 1/3 tasse de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de soda à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de graisse végétale ramollie
- 1 tasse de sucre granulé
- 1/2 c. à thé de vanille
- 2 oeufs frais
- 2 carrés de chocolat non sucré fondu (2 onces)
- 1 tasse de lait frais
- 1 boîte de 19 onces de garniture pour tarte aux cerises "VACHON"
- 2 tasses de crème fouettée (35%)

MODE DE PRÉPARATION

Chauffer le four à 350°F., réduire à 325°F. si les moules sont en verre. Graisser et fariner légèrement 2 moules à gâteau de 8" x 8" x 2". Mélanger parfaitement la farine, la poudre à pâte, le soda, et le sel. D'autre part, défaire la graisse en crème, ajouter graduellement le sucre et continuer de battre jusqu'à consistance crémeuse, aromatiser avec la vanille. Ajouter les oeufs, un à la fois en battant bien après chaque addition. Incorporer le chocolat fondu, puis les ingrédients secs en alternant avec le lait, bien mélanger après chaque addition. Etendre la pâte uniformément dans les moules. Cuire à 350°F., de 50 à 55 minutes. Laisser refroidir le gâteau.

GARNITURE: Garnir une partie de votre gâteau de 1/3 de la crème fouettée Chantilly, en y ajoutant la garniture aux cerises "VACHON". Placer la deuxième partie de votre gâteau sur la première et finir de glacer avec le reste de la crème fouettée. Garnir de cerises et de chocolat râpé. Mettre à réfrigérer. Donne 8 à 10 bonnes portions.





CARRÉS AUX FRAMBOISES ET À LA NOIX DE COCO

INGRÉDIENTS (du fond)

- 2 tasses de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- ¼ de c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre (ou autre matière grasse)
- 1 à 2 c. à table de lait
- 2 oeufs entiers

INGRÉDIENTS (du dessus)

- 4 c. à table de beurre
- 2 tasses de sucre granulé
- 2 oeufs entiers
- 2 c. à thé d'essence de vanille
- 4 tasses de noix de coco râpée

GARNITURE INTÉRIEURE

- 2 à 2¼ tasses de garniture aux framboises "VACHON".

N.B. On peut aussi remplacer par les garnitures suivantes: aux fraises, aux dates, aux cerises, à la noix de coco, au citron ou au caramel.

MODE DE PRÉPARATION (du fond)

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire le beurre en crème. Ajouter les oeufs un à la fois, puis la vanille. Ajouter graduellement les ingrédients secs et le lait. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Etendre cette pâte (plutôt ferme) dans une léchefrite de 8 x 10 x 2 pouces environ. Etaler sur cette pâte la garniture aux framboises "VACHON" (ou autre garniture pour tarte "VACHON"). Faites maintenant la pâte du dessus.

MODE DE PRÉPARATION (du dessus)

Défaire le beurre en crème et incorporer graduellement le sucre. Ajouter l'essence de vanille (ou une autre essence) et les oeufs légèrement battus. Bien mélanger. Ajouter la noix de coco. Brasser légèrement. Etendre du bout des doigts sur les framboises. Cuire 25 à 30 minutes à four modéré (325 à 350°F.). Donne 16 à 20 carrés.



CRÊPES AUX FRAISES VACHON

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine
- 3 oeufs
- 2 c. à table de cognac
- 2 tasses de lait
- 2 c. à table de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 boîte de 19 onces de garniture pour tarte aux fraises "VACHON"

MODE DE PRÉPARATION

Mettre dans une terrine 1 tasse de farine et le sel. Delayer avec les oeufs, le lait et le cognac. Laisser reposer une demi-heure et passer à la passoire fine. On doit faire cuire les crêpes avec du beurre. Les crêpes peuvent se flamber au kirsch, au marasquin, au grand marnier, à la fine champagne, au pernod.

Sur une partie de la crêpe, déposer des fraises "VACHON". Couvrir d'un peu de crème Chantilly ou de crème épaisse, replier, saupoudrer de sucre à glacer.

CRÈME "CHANTILLY"

INGRÉDIENTS

- $\frac{3}{4}$ de tasse de crème épaisse (35%)
- 4 onces de sucre
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Mettre dans un bol de la crème épaisse bien froide, fouetter jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et double de volume. Ajouter le sucre et la vanille, garder au frais jusqu'au moment de servir.

CHARLOTTE AUX POMMES VACHON

INGRÉDIENTS

1 livre de pain	du beurre fondu
1 boîte de 19 onces de garniture aux pommes "VACHON"	1 tasse de sucre

MODE DE PRÉPARATION

Couper le pain en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur, puis en lanières d' $\frac{1}{2}$ pouce de largeur et d'une longueur égale à la hauteur du moule. Enduire les morceaux de beurre fondu, les faire dorer au four et en tapisser un moule. Remplir l'intérieur de la garniture aux pommes "VACHON". Ajouter une petite quantité de beurre. Couvrir le plat d'une tranche de pain enduite de beurre et dorée au four. Cuire à four modéré une $\frac{1}{2}$ heure, et servir avec sauce au caramel "VACHON".

MUFFINS AU SON ET AUX POMMES

INGRÉDIENTS

1 tasse de farine tout usage tamisée	$\frac{2}{3}$ de tasse de lait
$\frac{1}{4}$ tasse de sucre	1 tasse de garniture aux pommes "VACHON"
3 c. à thé de poudre à pâte	3 c. à table de gras fondu
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	$\frac{1}{4}$ de c. à thé de cannelle
1 tasse de son (All Bran)	
1 oeuf	

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le son et mélanger. Mélanger l'oeuf battu avec le lait, les pommes, le gras fondu et verser le tout au milieu des ingrédients secs. Mélanger rapidement. Remplir aux $\frac{2}{3}$ des moules à muffins bien beurrés. Saupoudrer d'un peu de sucre et de cannelle mélangés. Cuire à four chaud (400°F.), 20 à 25 minutes. Rendement: 10 à 12 muffins.

BAGATELLE AUX FRAISES VACHON

INGRÉDIENTS

Reste de gâteau blanc	$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre
20 onces de lait (une chopine)	2 jaunes d'oeufs
$2\frac{1}{2}$ c. à table de féculé de mais (amidon)	crème Chantilly
1 boîte de 19 onces de garniture pour tarte aux fraises "VACHON"	

MODE DE PRÉPARATION

Garnir un plat de 8 pouces carrés d'un rang de gâteau coupé en dés, puis d'un rang de garniture pour tarte aux fraises "VACHON". Remplir le plat au $\frac{3}{4}$ en alternant gâteau et garniture. Chauffer le lait, ajouter la féculé délayée à l'eau froide. Laisser épaissir et incorporer les jaunes d'oeufs battus avec le sucre. Aromatiser avec l'essence de vanille au goût. Verser sur le gâteau. Laisser refroidir avant de décorer de crème Chantilly. N. B. On peut aussi préparer cette bagatelle dans des coupes à dessert individuelles.



LES BEIGNES ALLEMANDS

INGRÉDIENTS

- 1 enveloppe de levure sèche
- $\frac{3}{4}$ de tasse de lait
- 2 c. à table de beurre ou de margarine
- $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède
- 3 c. à table de sucre brun
- 1 oeuf
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé d'essence de citron
- 3 tasses de farine tout usage
- 1 boîte de 19 onces de garniture pour tarte "VACHON" au choix.

MODE DE PRÉPARATION

Dissoudre la levure dans l'eau tiède. Mettre dans un bol le lait bouillant, le sucre, le sel et le beurre. Quand le mélange est tiède, y verser la levure dissoute, et l'oeuf battu. Incorporer la moitié de la farine; battre avec une cuillère de bois; ajouter le reste de la farine et pétrir à la main. Laisser lever au double du volume. Quand la pâte a doublé de volume, pétrir légèrement.

Abaisser et découper comme un beigne ordinaire, mais sans faire de trou au centre. Couvrir et laisser reposer jusqu'à ce que la pâte recommence à lever. Cuire à grande friture; égoutter et laisser refroidir quelques minutes. Couper en deux comme un pain à hamburger. Déposer d'un côté, de la crème Chantilly et une cuillerée de garniture pour tarte "VACHON", au choix. Saupoudrer de sucre à glacer et servir.

BISCUITS AUX ANANAS VACHON

INGRÉDIENTS

- $1\frac{1}{2}$ tasse de farine tout usage
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse de garniture aux ananas "VACHON"
- $\frac{1}{4}$ tasse de beurre
- 1 oeuf
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- $\frac{1}{4}$ de c. à thé de soda
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser ensemble le soda, la farine et le sel. Défaire le beurre et le sucre en crème; ajouter l'oeuf, la vanille, la garniture aux ananas "VACHON" puis la farine. Déposer par petites cuillerées sur une tôle à biscuits graissée. Cuire à four modéré (350°F.) de 15 à 20 minutes.

LES FLOCONS DE NEIGE

INGRÉDIENTS

- 4 blanc d'oeufs
- ¼ de c. à thé de crème de tarte
- 1¼ tasse de sucre
- ½ c. à thé d'extrait de menthe
- Colorant rouge et vert

MODE DE PRÉPARATION

Monter les blancs en neige. Ajouter la crème de tarte, le sucre graduellement, et l'extrait de menthe. Bien battre. Diviser le mélange en deux. A une partie, ajouter le colorant rouge, à l'autre, le vert. Déposer à la cuillère ou à la douille sur un papier paraffiné. Cuire à four très doux (250°F.) une heure et demie.

CE FLOCON DE NEIGE EST DELICIEUX AVEC UNE MOUSSE AUX FRAISES

CROQUANTS AUX CERISES

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de gruau (farine d'avoine)
- ½ tasse de farine tout usage
- 1 tasse de sucre
- ½ tasse de beurre ou margarine
- 1 boîte de 19 onces de garniture aux cerises "VACHON"

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le gruau, la farine et le sucre. Couper le beurre dans les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange soit bien fait. Presser la moitié de la préparation au fond d'un moule beurré, de 8 pouces carrés.

Cuire à four modéré (350°F.) 45 minutes.

Servir avec crème fouettée ou crème glacée.



VACHON
MARRON
POUR TARTES

VACHON
FRUITS
POUR TARTES

VACHON
LAIT DE COCO
POUR TARTES

VACHON
ANANAS
POUR TARTES

VACHON
CARAMEL
POUR TARTES

VACHON
PECHES
POUR TARTES

VACHON
BLEUETS
POUR TARTES

VACHON
CERISES
POUR TARTES

VACHON
CITRON
POUR TARTES

LES POUNDINGS

Quel régal pour la famille lorsqu'ils sont faits avec la délicieuse garniture pour tarte "VACHON"!

PÂTE À POUNDING

INGRÉDIENTS

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 tasse de farine tout usage | ½ tasse de sucre granulé fin |
| 1½ c. à thé de poudre à pâte | 1/3 à ½ tasse de lait, ajouter à ce |
| ¼ de c. à thé de sel | dernier l'essence désirée |
| 1 oeuf | ½ c. à thé ou plus |
| 5 c. à table de beurre (ou margarine) | |

MODE DE PRÉPARATION

Mesurer la farine dans un bol. Ajouter la poudre à pâte et le sel. Brasser pour bien mélanger. Crémer le beurre dans un bol ou au malaxeur. Ajouter graduellement le sucre. Bien battre afin d'obtenir un mélange crémeux. Ajouter l'oeuf et continuer à battre, au moins une minute afin de bien dissoudre le sucre. Incorporer graduellement une partie des ingrédients secs en alternant avec le lait, à raison de trois additions de farine et deux de lait avec essence désirée. Ne pas trop battre, cela gênerait la finesse de la pâte.

POUNDING AUX FRAISES

INGRÉDIENTS

- | | |
|--|-----------------------|
| 1 recette de pâte de base à pouding | 1½ tasse d'eau froide |
| 1 boîte de 19 onces de garniture pour tarte "VACHON" | 1/3 de tasse de sucre |

MODE DE PRÉPARATION

Cette préparation est la suite de la recette de pâte à pouding. Graisser un moule de 8 x 9 x 3 pouces de hauteur ou un moule carré de 7 x 7 x 3. Mettre dans le fond du moule l'eau, le sucre ainsi que la garniture pour tarte "VACHON", au choix. Mettre ce mélange sur le feu et amener au point d'ébullition. Retirer du feu, étendre sur les fruits la recette de base de manière à les recouvrir entièrement. Cuire au four à 400°F., de 40 à 45 minutes ou jusqu'à cuisson parfaite.

NOTE: Il est recommandé de couvrir le pouding pour les 20 premières minutes et d'enlever le couvercle par la suite. Donne de 6 à 8 portions.

VARIANTES: Tel que mentionné dans la recette, employer toujours les garnitures pour tarte "VACHON", telles que framboises, cerises, bleuets, pêches, ananas.

Suivez toujours exactement le même mode de préparation que pour le pouding aux fraises.



LE POUDING AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- | | |
|--|--------------------------|
| 1 recette de pâte à pouding | 1 tasse d'eau chaude |
| 1 boîte de 19 onces de garniture aux pommes "VACHON" | ¼ de tasse de sucre |
| | ¼ de c. à thé de canelle |

SUIVRE le même mode de préparation que pour le pouding aux fraises "VACHON"

LE POUDING CHOMEUR

INGRÉDIENTS

- | | |
|---|--|
| 1 recette de pâte à pouding | 3 tasses d'eau chaude |
| 1 tasse de garniture pour tarte au sucre "VACHON" | ½ tasse de noix de coco râpée
(ou noix de Grenoble au goût) |

MODE DE PRÉPARATION

Graisser un moule de 8 pouces de diamètre et 3 pouces de hauteur. Verser la recette de pâte à pouding au fond du moule beurré. Chauffer la garniture au sucre "VACHON", l'eau et la noix de coco jusqu'au point d'ébullition. Verser sur la pâte la sauce encore chaude. Etendre la noix de coco sur toute la surface. Mettre un couvercle. Cuire dans un four à 400°F., 30 à 35 minutes environ. Portions 6 à 8.

CARRÉS AU CITRON

INGRÉDIENTS

- 1¾ tasse de biscuits secs écrasés
- ¾ de tasse de farine tout usage
- ¾ de tasse de beurre ou margarine
- ¾ de tasse de noix de coco rapée
- 1½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ tasse de sucre blanc
- 1½ c. à table de lait
- 1 boîte de 19 onces de garniture pour tarte au citron "VACHON"

MODE DE PRÉPARATION

Défaire le beurre et le sucre en crème; ajouter le lait et les autres ingrédients. Verser un peu plus de la moitié du mélange dans une léchefrite bien beurrée, en pressant légèrement. Etendre dessus la garniture pour tarte au citron "VACHON". Et recouvrir du reste du mélange. Cuire à four modéré (350°F.) de 20 à 25 minutes. Laisser refroidir et couper en carrés avant de servir

GATEAU AUX POMMES VACHON

INGRÉDIENTS

- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 3 oeufs
- 2½ tasses farine tout usage
- 1 c. à thé de soda
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de canelle
- 1 c. à thé de muscade
- 1 c. à thé d'épices mélangées
- 1 tasse de lait sure
- 1 tasse de garniture à tarte "VACHON"

MODE DE PRÉPARATION

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre. Ajouter les oeufs bien battus. Tamiser ensemble la farine, le soda, la poudre à pâte, le sel et les épices mélangés puis ajouter alternativement avec le lait sur. Ajouter les pommes. Verser dans un moule carré de 8" graissé et enfariné. Cuire de 30 à 40 minutes à four modéré à 375°F.

CRÈME À GLAÇAGE

INGRÉDIENTS

- 2 livres de sucre à glacer
- 1 livre de graisse végétale (shortening) pour glaçage
- 1 tasse d'eau bouillante (environ)
- 1 c. à thé d'essence au goût

MODE DE PRÉPARATION

Défaire la graisse végétale en crème. Tamiser le sucre et l'incorporer graduellement à la graisse. Lorsque le mélange est homogène, verser lentement l'eau bouillante.

Battre au malaxeur électrique à vitesse moyenne, 12 à 15 minutes.

POUDING AU PAIN ET AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de 19 onces de garniture pour tarte aux pommes "VACHON"
- ½ tasse de sirop d'érable
- 4 à 5 tasses de petits cubes de pain beurrés
- 2¼ tasses de lait (ou une chopine)
- ½ tasse de sucre granulé
- 4 oeufs entiers
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé de vanille
- ½ c. à thé de cannelle ou de muscade, au goût.

MODE DE PRÉPARATION

Placer la garniture aux pommes "VACHON" et le sirop d'érable dans une léchefrite beurrée de 9 x 11 x 3 pouces environs ou un moule rond de 10 x 3 pouces. Beurrer 10 tranches de pain. Les couper en petits cubes d'environ un pouce carré. Fouetter les 4 oeufs entiers dans un bol, ajouter le lait graduellement ainsi que le sucre, le sel et l'essence. Faire tiédir tous ces ingrédients à feu moyen. Retirer du feu. Ajouter les cubes de pain au liquide. Étendre le tout sur les pommes et le sirop d'érable pour que les petits cubes recouvrent entièrement les pommes. Saupoudrer le dessus de cannelle ou de muscade râpée. Cuire au bain-marie dans un four à 325° ou 335° maximum environ une heure.

Donne 8 à 10 portions.

POUDING ROULÉ AUX ANANAS

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs,
- ½ tasse de sucre
- 3 tasses de farine tout usage
- ¼ de tasse de beurre (ou margarine)
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- ½ tasse de lait nature
- sel, muscade
- garniture pour tarte aux ananas "VACHON"

MODE DE PRÉPARATION

Battre les oeufs, ajouter le sucre, le beurre défait en crème, la muscade, la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel; ajouter le lait en alternant. Abaisser la pâte en forme de rectangle, étendre de la confiture ou de la garniture pour tarte aux ananas "VACHON" sur la pâte, rouler et cuire au four. Servir avec sirop de table de marque "VACHON" ou sirop d'érable.



PÂTE À TARTELETTE

INGRÉDIENTS

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage
- $\frac{3}{4}$ de c. à thé de sel
- 1 $\frac{1}{2}$ c. à table de sucre
- 10 c. à table de graisse végétale (5 onces)
- $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau glacée et 1 c. à table de vinaigre

MODE DE PRÉPARATION

Tamiser la farine; y ajouter le sucre et le sel; incorporer la graisse à la farine à l'aide de deux couteaux jusqu'à ce que le tout forme un mélange granuleux. Au centre, faire une sorte de puits (ou fontaine), ajouter l'eau; mélanger à l'aide de deux couteaux, très légèrement en travaillant le moins possible. Lorsque la pâte a acquis la consistance nécessaire, la laisser reposer 20 m., et davantage si l'on peut, avant de l'utiliser.

GARNITURE Utiliser les garnitures variées "VACHON", au choix.

PÂTE À TARTE VACHON

INGRÉDIENTS

- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre blanc
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de graisse végétale
- 2 à 3 gouttes de colorant jaune (facultatif)
- 1 oeuf
- 4 $\frac{1}{2}$ tasses de farine à pâtisserie
- $\frac{2}{3}$ tasse de lait nature

MODE DE PRÉPARATION

Défaire en crème la graisse, le sucre, le sel ainsi que le colorant; y ajouter l'oeuf bien battu, incorporer légèrement à ce mélange la farine tamisée et le lait graduellement jusqu'à consistance homogène. Abaisser la pâte; tailler en rondelles et déposer chaque rondelle dans des moules profonds à muffins. Piquer la pâte pour l'empêcher de gonfler. Cuire à four modéré (375°).

GARNITURE Utiliser les garnitures "VACHON", au choix.

PÂTE À CHOUX

INGRÉDIENTS

- 1 tasse d'eau
- ½ tasse de gras ou de beurre
- 1 tasse de farine tout usage
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à table de sucre blanc
- 4 oeufs frais

MODE DE PRÉPARATION

Mettre l'eau et le beurre dans une casserole. Lorsque l'eau bout et que le beurre est fondu, ajouter les ingrédients secs tous à la fois. Cuire à feu doux deux minutes en brassant continuellement. Laisser refroidir quelques minutes. Incorporer les oeufs l'un après l'autre en ayant soin de bien battre entre chaque addition. Laisser refroidir environ 5 minutes. Déposer par cuillerées sur une plaque légèrement beurrée. Cuire à four chaud (400°F.) environ 20 minutes. Réduire la chaleur à 320° et cuire encore 20 minutes environ ou jusqu'à ce que les choux soient bien dorés.

GARNITURES Utiliser les garnitures "VACHON", au choix.

GATEAU ROULÉ

INGRÉDIENTS

- 4 oeufs
- ¾ de tasse de farine
- ¾ de tasse de sucre
- ½ c. à thé de sel
- ¾ de c. à table de poudre à pâte
- 2 c. à table d'eau
essence

MODE DE PRÉPARATION

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs; battre les jaunes et le sucre 10 minutes; ajouter l'eau. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Incorporer légèrement à la première préparation; aromatiser. Battre les blancs en neige, les ajouter à la première préparation en soulevant à l'aide d'une spatule de caoutchouc. Verser sur une plaque à biscuit beurrée ou recouverte d'un papier paraffiné. Cuire à four modéré (325°F) environ 12 minutes. Démouler sur une serviette humide; rouler le gâteau avec la serviette et dérouler aussitôt, étendre de la garniture pour tarte "VACHON" à votre goût (fraise, framboise), et rouler de nouveau. Saupoudrer le dessus de sucre à glacer.

CRÈME ESPAGNOLE

INGRÉDIENTS

1 c. à table de gélatine	2 oeufs entiers
3 c. à table d'eau froide	1/3 de tasse de sucre granulé
1½ tasse de lait	1 c. à thé de vanille

MODE DE PRÉPARATION

Faire gonfler la gélatine à l'eau froide. Chauffer le lait avec le sucre et verser sur les jaunes d'oeufs battus. Laisser cuire en brassant constamment jusqu'à ce que le mélange adhère à la cuillère. Ajouter la gélatine gonflée et laisser refroidir. Incorporer la vanille et les blancs d'oeufs montés en neige ferme. Verser dans des moules rincés à l'eau froide et laisser prendre. Servir avec crème fouettée ou sauce au goût.

Donne 5 à 6 portions.

CRÈME ESPAGNOLE (VARIÉTÉS)

À LA NOIX DE COCO. Ajouter $\frac{3}{4}$ de tasse de garniture pour tarte "VACHON" en même temps que les blancs montés en neige.

AU CAMEL. Remplacer le $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre de la recette de base par $\frac{1}{2}$ tasse de garniture pour tarte au caramel "VACHON". Le mode de préparation reste le même.

AU CHOCOLAT. Ajouter à la recette de base en même temps que le lait, le sucre et les jaunes d'oeufs, $\frac{1}{3}$ à $\frac{1}{2}$ tasse de garniture pour tarte au chocolat "VACHON".

N. B. N'employer alors que $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre.

AU CITRON. Procéder comme pour la recette au chocolat, en employant la garniture pour tarte au citron "VACHON".

AUX FRAISES – AUX FRAMBOISES – AUX CERISES. Employer seulement $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre au lieu de $\frac{1}{3}$. Ajouter au lait, au sucre et aux jaunes d'oeufs $\frac{1}{2}$ tasse de garniture pour tarte "VACHON" de votre choix, soit aux fraises, aux framboises ou aux cerises.

CRÈME À LA VANILLE VACHON

INGRÉDIENTS

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	2 jaunes d'oeufs ou un oeuf entier
$3\frac{1}{2}$ c. à table de féculé de maïs	1 c. à thé de vanille
$\frac{1}{8}$ de c. à thé de sel	1 c. à table de beurre
2 tasses de lait froid	

MODE DE PRÉPARATION

Mélanger le sucre, la féculé et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. Délayer avec un peu de lait pour obtenir un mélange lisse, ajouter graduellement le reste du lait. Cuire au-dessus de l'eau bouillante, en brassant constamment, jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser la préparation chaude sur les oeufs battus par petites quantités à la fois au début, en brassant constamment. Ajouter le reste et continuer la cuisson pendant 3 minutes. Retirer du feu. Ajouter la vanille et le beurre. Refroidir dans la casserole ou dans un bol et couvrir la surface de papier paraffiné. Réfrigérer. Donne 5 à 6 portions.



CRÈME À LA VANILLE VACHON (VARIÉTÉS)

A LA NOIX DE COCO. Employer seulement $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de garniture pour tarte à la noix de coco "VACHON", lorsque le sucre, le sel et la fécule de maïs ont été incorporés au lait. Procéder ensuite selon la recette de la crème à la vanille.

AU CAMEL. Supprimer la $\frac{1}{2}$ tasse de sucre. Remplacer par $\frac{2}{3}$ de tasse de garniture pour tarte au caramel "VACHON". Délayer la fécule et le sel avec la $\frac{1}{2}$ tasse de lait froid. Ajouter le caramel et bien mélanger. Verser le reste du lait. Procéder ensuite selon la recette de la crème à la vanille.

AU CHOCOLAT. Employer seulement $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre. Ajouter $\frac{2}{3}$ de tasse de garniture au chocolat "VACHON", lorsque le sucre, le sel et la fécule de maïs ont été incorporés au lait. Procéder ensuite selon la recette de la crème à la vanille.

AU CITRON. Suivre la recette de la crème au chocolat en remplaçant par $\frac{1}{2}$ tasse de garniture au citron "VACHON".

AUX FRAISES – AUX FRAMBOISES – AUX CERISES. Procéder selon la recette de la crème à la noix de coco, en employant une garniture pour tarte "VACHON" au choix, soit aux fraises, aux framboises ou aux cerises.

IMPORTANT. Pour toutes ces variantes de la crème à la vanille, n'employer que $2\frac{3}{4}$ c. à table de fécule de maïs au lieu de $3\frac{1}{2}$, car la fécule entre déjà dans la composition de toutes les garnitures pour tarte.

CRÈME SOUFFLÉE

Pour varier vos desserts et flatter aussi bien l'oeil que le palais de vos invités, faites une crème soufflée à la noix de coco. Pour toutes les variantes indiquées ci-dessus, incorporer une meringue à la crème lorsque le mélange est refroidi.

MERINGUE. 2 blancs d'oeufs et 4 c. à soupe de sucre granulé.

Battre les blancs d'oeufs au mousoir, ajouter graduellement le sucre et continuer de battre jusqu'à formation de pics légers et luisants.

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
Lexique Culinaire des Techniques et Manipulations	2
Introduction	3
Le Gâteau Forêt Noire	4
Carrés aux Framboises et à la Noix de Coco	6
Crêpes aux Fraises Vachon	7
Crème "Chantilly"	7
Charlotte aux Pommes Vachon	8
Muffins au Son et aux Pommes	8
Bagatelle aux Fraises Vachon	8
Les Beignes Allemands	10
Biscuits aux Ananas Vachon	10
Les Flocons de Neige	11
Croquants aux Cerises	11
Pâte à Pouding	14
Pouding aux Fraises	14
Le Pouding aux Pommes	16
Le Pouding Chomeur	16
Carrés au Citron	16
Gâteau aux Pommes Vachon	17
Crème à Glaçage	17
Pouding au Pain et aux Pommes	18
Pouding Roulé aux Ananas	18
Pâte à Tartelette	20
Pâte à Tarte Vachon	20
Pâte à Choux	21
Gâteau Roulé	21
Crème Espagnole	22
Crème Espagnole (Variétés)	22
Crème à la Vanille Vachon	22
Crème à la Vanille Vachon (Variétés)	23
Crème Soufflée	23

