

GÂTEAUX

Conseils Généraux

Ayez d'abord sous la main tous les ustensiles et ingrédients nécessaires.

En cuisine, il importe que les quantités soient exactes. Que tous vos ustensiles soient de dimensions régulières: tasses à mesurer marquées en quarts et en tiers et contenant un demiard; cuillers à thé, cuillers à soupe, cuillers en bois pour mélanger, fouet métallique plat pour battre les oeufs, batteur d'oeufs Dover, tamis à farine, spatule, coupe-pâtes, pinceau pour badigeonner les pâtisseries et tout un assortiment de bols pour mélanger.

Pour mesurer les ingrédients secs, remplissez d'abord, puis nivelez à l'aide d'un couteau. Quand une demi-cuillerée est requise, remplissez la cuiller, divisez sur le sens de la longueur et enlevez la moitié du contenu. S'il n'est requis qu'un quart de cuillerée, divisez en travers la moitié qui restait dans la cuiller.

Pour mesurer les liquides, remplissez la cuiller ou la tasse tel qu'indiqué.

Pour mesurer le shortening, remplissez et nivelez à l'aide d'une lame de couteau.

Un grand soin doit être apporté au mélange des ingrédients.

Le plus difficile dans la préparation d'un gâteau est sans aucun doute la cuisson. Si le fourneau n'est pas à la température voulue, le gâteau peut être manqué, malgré tout le soin que vous aurez apporté à le préparer.

Graissez de beurre fondu les moules dans lesquels vous faites cuire les "gâteaux au beurre," puis tamisez un peu de farine sur ce beurre et secouez pour enlever le surplus. Même si dans la préparation d'un gâteau vous avez utilisé un autre shortening que le beurre, si le moule dans lequel vous le faites cuire est graissé avec du beurre, votre gâteau aura quand même une excellente et riche saveur.

Les moules pour "gâteaux sans beurre," tels que "éponge" ou "gâteau des anges," ne doivent jamais être graissés, enfarinés ou tapissés de papier.

Remplissez à moitié le moule à gâteau et pressez légèrement le mélange vers les côtés et les coins, afin que le gâteau soit bien égal sur le dessus.

La température du fourneau et la durée de la cuisson dépendent de la grosseur et de la variété du gâteau; ces indications sont ordinairement données dans la recette. On recommande d'utiliser pour les gâteaux en pain un moule rond avec tube au centre.

Le meilleur bol pour mélanger les ingrédients est celui à fond rond.

Pour battre ou brasser, il vaut mieux employer une cuiller en bois qu'une cuiller métallique.

Pour battre les blancs d'oeufs, utilisez un fouet métallique.

Toutes les poudres ayant pour mission de faire lever la pâte—poudre à pâte, soda à pâte ou crème de tartre—doivent être mélangées et tamisées avec la farine avant d'être ajoutées à la pâte.

Les épices moulues doivent être mélangées et tamisées avec la farine avant d'être ajoutées à la pâte.

On peut, dans la préparation des gâteaux, remplacer le chocolat par du cacao, en substituant $\frac{1}{2}$ de tasse de cacao et 2 c. à thé de shortening à chaque once (ou carré) de chocolat indiquée dans la recette.

Ingrédients

SHORTENING—Le shortening employé pour faire des gâteaux doit être de la meilleure qualité. Le beurre donne un gâteau d'une excellente saveur.

SUCRE—Du sucre granulé fin ou en poudre est le meilleur à employer pour les gâteaux ordinaires. Si le sucre est grossier, roulez et tamisez-le avant de le mesurer.

OEUFS—Les oeufs frais sont ceux qui produisent les meilleurs résultats, mais les oeufs de conserve, s'ils ont bon goût, donnent aussi satisfaction.

FARINE—Il existe plusieurs variétés de blé, et la ménagère doit en connaître au moins deux: le blé d'hiver et le blé du printemps. Le premier produit un grain pauvre en gluten et riche en amidon, qui donne d'excellente farine à pâtisserie; le blé du printemps, par contre, est riche en gluten et pauvre en amidon. C'est avec ce blé que l'on fait la farine à pain.

La farine à pain s'emploie toujours avec du levain; la farine à pâtisserie s'emploie pour les gâteaux et pâtes claires, à moins que le contraire ne soit spécifié dans la recette. Si, pour quelque raison, il est nécessaire d'employer de la farine à pain au lieu de farine à pâtisserie, on fera bien d'en employer 2 c. à soupe de moins par tasse, ou 2 onces de moins par livre.

On aurait tort de sous-estimer l'importance des relations des divers ingrédients entre eux, ou de croire que l'on peut employer la même quantité de farine à pain que de farine à pâtisserie, pourvu que la proportion de liquide soit accrue. Lorsque la quantité de liquide est augmentée, il faut aussi augmenter proportionnellement les quantités de beurre, sucre et oeufs, si l'on veut que la recette reste équilibrée. Il est beaucoup plus simple de diminuer la quantité de farine à pain, tel qu'indiqué plus haut.

La farine à pain est excellente pour les beignes et autres pâtisseries frites, ces choses gardant beaucoup mieux leur forme lorsqu'elles sont faites de cette farine plus forte.

Les quantités de farine données dans les recettes de ce livre de cuisine sont basées sur l'usage de la farine à pâtisserie, mais de très bons résultats peuvent aussi être obtenus avec la farine à pain. Mais comme nous l'avons déjà dit, il faut alors employer 2 c. à soupe de moins de farine à pain par tasse. Tamisez la farine plusieurs fois pour assurer au gâteau une fine texture.

LIQUIDE—Lait doux ou sur ou eau, selon la recette.

Employez le Café "Seal Brand" Chase & Sanborn—Il est toujours frais.