

Givre "Sept Minutes"

1 blanc d'oeuf non battu $\frac{1}{2}$ c. à thé
 $\frac{3}{8}$ tasse sucre granulé Poudre à Pâte "Magic"
 3 c. à soupe eau froide $\frac{1}{2}$ c. à thé essence

Mettez dans un bain-marie tous les ingrédients, sauf la poudre à pâte et l'essence. Placez le récipient dans l'eau bouillante et battez pendant 7 minutes à l'aide d'un batteur. Ajoutez l'essence et la poudre à pâte, battez de nouveau et étendez sur le gâteau.

Givre au Chocolat

Ajoutez aux ingrédients du Givre "sept minutes" $1\frac{1}{2}$ carré de chocolat non sucré, 2 minutes avant de retirer du feu.

Givre au Café

Ajoutez 3 c. à soupe de café bouilli froid au Givre "sept minutes", à la place de l'eau.

Givre à la Guimauve

Ajoutez à la recette du Givre "sept minutes" 8 morceaux de guimauve coupés fin, lorsque le givre s'est épaissi. Battez jusqu'à la fonte de la guimauve.

Crème au Beurre à la Française

$\frac{2}{3}$ tasse beurre 3 oeufs
 $\frac{1}{2}$ tasse sucre 1 c. à thé vanille
 $\frac{1}{4}$ tasse eau 1 pincée sel

Cuisez sucre et eau à 240° F. jusqu'à ce que le sirop forme boule molle dans l'eau froide. Laissez ensuite couler en un mince filet sur les jaunes d'oeufs bien battus, battant jusqu'à épaississement. Incorporez le beurre en battant, un peu à la fois, ajoutez l'essence, laissez refroidir, puis employez.

Crème au Beurre au Café

Même recette que pour la Crème au beurre à la française, mais servez-vous de café fort au lieu d'eau.

Crème au Beurre au Chocolat à la Française

Ajoutez à la recette de Crème au beurre à la française 1 once ou 1 carré de chocolat amer fondu.

Crème au Beurre au Cacao

Faites une pâte avec 4 c. à soupe de cacao, battez dans la Crème au beurre à la française et ajoutez 2 gouttes d'essence d'amandes amères au lieu de vanille.

Glaçage à l'Ananas ou aux Fraises

Ajoutez de l'ananas réduit en pulpe ou des fraises écrasées au Glaçage au beurre, ajoutant plus de sucre si nécessaire.

Glaçage à l'Orange ou au Citron

On peut ajouter de l'écorce d'orange ou de citron râpée soit à un Glaçage royal, à un Glaçage au beurre ou glaçage bouilli.

Glaçage au Beurre au Chocolat

$1\frac{1}{2}$ c. à soupe beurre 2 tasses sucre confiserie
 $1\frac{1}{2}$ carré chocolat non 4-5 c. à soupe lait chaud
 sucré fondu ou crème

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, puis le chocolat et le lait ou la crème, utilisant juste ce qu'il faut pour donner un glaçage de la consistance voulue pour étendre.

Glaçage Blanc

$1\frac{1}{2}$ tasse sucre confiserie $\frac{1}{2}$ c. à soupe beurre
 2 c. à soupe lait chaud $\frac{1}{2}$ c. à thé essence

Ajoutez le beurre au lait chaud; ajoutez le sucre lentement, de façon à obtenir la consistance voulue pour étendre; ajoutez l'essence. Étendez ensuite sur le gâteau.

Glaçages de Couleurs

Glaçage rose:—Ajoutez 1 c. à soupe de jus de fraises ou autres fruits.

Glaçage jaune:—Ajoutez 1 c. à thé de jaune d'oeuf et pour donner de la saveur, servez-vous d'écorce d'orange et ajoutez 1 c. à thé de jus de citron.

Glaçage aux Fraises Fraîches

Ecrasez 10 fraises avec un peu de sucre et quelques gouttes de jus de citron et laissez reposer jusqu'à consistance juteuse. Incorporez en mélangeant graduellement 3 tasses de sucre de confiserie. Étendez entre les étages et sur le dessus du gâteau.

Glaçage Riche au Chocolat

6 carrés chocolat non $\frac{3}{4}$ tasse crème
 sucré 3 c. à soupe eau
 3 tasses sucre de con- bouillante
 fiserie

Faites fondre le chocolat au bain-marie; ajoutez le sucre en brassant continuellement, puis ajoutez la crème lentement; ajoutez l'eau bouillante pour que le glaçage ait la consistance voulue pour bien s'étendre. Employez chaud.

Garniture à la Crème de Citron

3 c. à soupe cornstarch 2 jaunes d'oeufs
 1 tasse sucre 2 c. à soupe beurre
 $\frac{3}{4}$ tasse d'eau Ecorce râpée d'un citron
 $\frac{1}{4}$ tasse jus de citron

Mélangez dans un bain-marie cornstarch et sucre (excepté 2 c. à soupe de sucre); ajoutez lentement l'eau et cuisez jusqu'à épaississement, brassant constamment pour empêcher la formation de grumeaux. Ajoutez le jus de citron. Ajoutez les jaunes d'oeufs mélangés avec les 2 c. à soupe de sucre. Cuisez durant encore 3 minutes et battez jusqu'à consistance lisse. Ajoutez le beurre et l'écorce râpée de citron.

Garniture à la Crème d'Orange

$\frac{1}{4}$ tasse sucre $\frac{1}{2}$ tasse jus d'orange
 $1\frac{1}{2}$ c. à soupe farine 1 jaune d'oeuf
 $\frac{1}{4}$ c. à thé sel 2 c. à thé beurre
 2 c. à thé écorce d'orange 1 c. à thé jus de citron
 râpée

Mettez dans un bain-marie et mélangez-y sucre, farine et sel; ajoutez l'écorce et le jus d'orange; ajoutez le beurre et le jaune d'oeuf; cuisez jusqu'à consistance épaisse et lisse. Retirez du feu et ajoutez le jus de citron. Étendez entre les étages du gâteau.

Garniture et Glaçage au Chocolat et à l'Orange

3 c. à soupe beurre Ecorce râpée de $\frac{1}{2}$ orange
 fondu Pulpe de 1 orange
 3 tasses sucre de con- 1 blanc d'oeuf
 fiserie 3 carrés chocolat non
 2 c. à soupe jus d'orange sucré

Mettez dans un bol sucre, jus et écorce d'orange. Coupez la pulpe de l'orange et enlevez la peau et les pépins, puis ajoutez. Battez bien le tout ensemble. Incorporez le blanc d'oeuf battu. Étendez sur l'étage supérieur du gâteau. Pendant que le glaçage est encore mou, saupoudrez dessus $\frac{1}{2}$ carré de chocolat non sucré que vous trancherez mince à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Au reste du glaçage, ajoutez $2\frac{1}{4}$ carrés de chocolat non sucré et fondu. Étendez-en une couche épaisse entre les étages et sur les côtés du gâteau.