

RECETTES POUR DESSERTS

MANIÈRE FACILE DE LES PRÉPARER

POUR FAIRE UNE GELEE ORDINAIRE

Faites dissoudre $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée "SUPREME" dans une chopine d'eau bouillante. Versez dans un moule et mettez dans une glacière ou au froid. En été, réduisez de $\frac{1}{4}$ de tasse la quantité d'eau. N'employez pas de moules en fer-blanc. Quand la gelée est prise, placez le moule dans l'eau chaude un instant et renversez sur un plat. La gelée "SUPREME" conserve toujours sa qualité, même si elle durcit dans le paquet.

GELEE AUX FRAISES

Faites dissoudre $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée aux fraises "SUPREME" dans une chopine d'eau bouillante. Versez dans un moule une partie de cette gelée et mettez au froid. Lorsque cette gelée est presque ferme, placez dessus une couche de fraises fraîches ou en conserves. Prenez le reste de la gelée et versez sur les fruits. Déposez sur un plat et garnissez de fruits frais. Servez seul ou avec de la crème fouettée, aromatisée à l'essence de vanille "SUPREME".

COCKTAIL AUX FRUITS

Coupez des fruits frais ou conservés, déposez dans des verres et saupoudrez de sucre. Faites dissoudre $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée "SUPREME" à l'orange ou au citron dans une demi chopine de liquide. Quand la gelée commence à épaissir, versez-là sur les fruits et laissez refroidir. Mettez dessus de la crème fouettée et servez.

SALADES AUX FRUITS

Coupez en petits morceaux une orange, une banane, ajoutez-y quelques cerises. Mettez dans un moule et saupoudrez de sucre. Faites dissoudre $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée "SUPREME" à l'essence désirée, mettez refroidir.

Battez lorsque la gelée est froide mais encore liquide. jusqu'à la consistance de la crème fouettée. Versez sur les fruits, mettez refroidir une demi-heure et servez.

SORBET SUPREME"

Faites dissoudre $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée "SUPREME" aux framboises dans une chopine d'eau bouillante. Quand elle est refroidie mais encore liquide, remplissez aux deux-tiers, des verres à sorbets et mettez au froid. Faites alors dissoudre $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée aux ananas, laissez refroidir jusqu'à la consistance de la crème fouettée, remplissez les verres, garnissez avec des noix hachées ou des cerises et servez.

DELICIEUSE GELEE AUX ORANGES

Faites dissoudre dans une chopine d'eau bouillante $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée "SUPREME" à l'orange. Mettez en la moitié dans un moule, laissez refroidir, couvrez de tranches d'oranges et versez de la gelée. Mettez refroidir de nouveau, enlevez du moule, garnissez de tranches d'oranges et servez avec une crème fouettée aromatisée à l'essence d'orange "SUPREME".

GELEE AUX ANANAS ET AUX FRAMBOISES

Faites dissoudre $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée au citron dans une demi chopine d'eau bouillante, ajoutez une demi chopine de jus d'ananas en conserves. Lorsque ce mélange sera froid mais encore liquide battez jusqu'à la consistance de la crème fouettée. Ajoutez en remuant légèrement deux ou trois tranches d'ananas coupées en petits morceaux. Versez dans un moule carré, le remplissant à moitié. Faites dissoudre $\frac{3}{4}$ de tasse (4-oz) de gelée "SUPREME" aux framboises dans une demi chopine d'eau chaude, ajoutez-y une demi chopine de jus de framboises fraîches ou en conserves, battez lorsque ce sera refroidi. Ajoutez les fruits. Versez dans le moule après que la gelée au citron sera devenu bien ferme. Servez avec de la crème fouettée aromatisée à l'Essence de Fraise "SUPREME".

Fabriquées par:

Les Essences "SUPRÊME", Enrg.
QUEBEC