

CAKE

150 gr. GERMALYNE, 150 gr. farine, 200 gr. beurre, 250 gr. sucre, 4 œufs, 1 paquet levure alsacienne, un peu de vanille.

Faire ramollir le beurre en le chauffant doucement. Le crémier avec le sucre et en battant fortement, mélanger les œufs les uns après les autres. Pour finir, introduire la farine avec le ferment. La pâte doit être bien homogène.

Mettre dans un moule bien graissé. Cuisson à feu doux 3/4 d'heure. On peut ajouter des raisins de Corinthe ou sultane.

GENRE BRIOCHE

250 gr. GERMALYNE, 2 œufs, 1 tasse de thé de crème de lait, 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 10 gr. levure boulangère.

Consistance de la pâte à brioche, laisser lever et beurrer le moule.

PAIN BRIOCHÉ

150 gr. farine, 150 gr. GERMALYNE, 10 gr. levure chimique, 10 gr. sel, 20 gr. sucre

GATEAUX AUX FRUITS

Prendre 5 cuillerées à soupe de farine et 4 de GERMALYNE, 1 œuf, 1 tasse de lait tiède, 3 morceaux de sucre, une pincée de sel, un peu de crème fraîche, un paquet de levure alsacienne, bien mélanger le tout pour obtenir une pâte assez ferme, avec des bris de noix, noisettes, amandes, cerises etc.

Faire des petits tas sur une tôle. Enfourner. — On peut faire ainsi 6 ou 7 gâteaux.

GATEAUX LEGERS

Pour estomacs, foies et intestins fragiles.

Tremper dans l'eau bouillante 100 gr. de raisins de Corinthe pour les faire gonfler. Egoutter, essuyer, laisser sécher.

Faire fondre 150 gr. de beurre, et y délayer 150 gr. de sucre fin. Lorsque ce dernier est fondu, ajouter : 1 œuf entier battu, 1 pincée de sel, 1 ou 2 cuillerées à café de cannelle en poudre, et peu à peu le mélange de : 250 gr. de farine, 250 gr. de GERMALYNE additionnés d'un paquet de levure.

Ajouter 4 cuillerées à soupe de lait. Et pétrir. — Ajouter les raisins.

Rouler la pâte à 1/2 cm. d'épaisseur. Découper.

Faire cuire sur platine graissée et à tour moyen pendant 15 à 20 minutes.

SABLÉS

150 gr. farine, 100 gr. GERMALYNE, 125 gr. sucre, 100 gr. beurre, 1 œuf, 2 gr. sucre vanillé.

Disposer la farine en fontaine. Mettre le sucre, le beurre, l'œuf et la vanille. Aplattir au rouleau. Détailler à l'emporte-pièce.

Cuisson à bon feu, sur plaque non graissée.

PETITS FOURS

Faire fondre dans 6 cuillerées à soupe de lait 100 gr. de beurre, ajouter 3 morceaux de sucre et une pincée de sel. Mettre dans un récipient 6 cuillerées à soupe de farine, 6 de GERMALYNE, un demi-paquet de levure alsacienne.

Délayer avec le lait et le beurre, bien travailler la pâte, puis étendre au rouleau. Semer des bris de noisettes, noix, amandes, au choix, découper en ronds, dorer avec un peu de lait. Enfourner à chaud.

BISCUITS DE GERMALYNE

Permettant une facile et agréable suralimentation

Prendre 250 gr. de GERMALYNE et 250 gr. de sucre en poudre. Bien mélanger et verser dans un récipient en grès, évasé et assez profond. Casser dans le tout 4 œufs entiers et commencer à travailler la pâte. Ajouter 2 œufs entiers et continuer à battre le tout comme pour un biscuit ordinaire.

Séparer les blancs de 2 œufs, verser les jaunes dans le biscuit et battre à nouveau. Un peu plus tard, pour obtenir une pâte légère, verser environ 50 à 60 gr. d'eau et 8 gouttes d'extrait d'amandes amères ou de tout autre parfum, au choix. Bien fouetter le tout cinq minutes environ.

Préparer dans un récipient à part 2 blancs en neige bien fermes. Mélanger 100 gr. de farine à la pâte en soulevant légèrement avec une spatule, tout en tournant le vase afin de ne pas écraser le mélange. Ce mélange une fois opéré, ajouter la moitié des blancs en neige et opérer comme pour la farine. Faire de même pour ce qui reste des blancs, afin d'obtenir un mélange homogène.

Préparer à l'avance des moules grassemment beurrés. Une fois la pâte complètement terminée, remplir les moules et cuire A FOUR DOUX.

PROPORTIONNER LE NOMBRE DE BISCUITS AU POURCENTAGE DE GERMALYNE DÉSIRÉ. LA PROPORTION CI-DESSUS INDIQUÉE COMME EXEMPLE DOIT ÊTRE CONSOMMÉE PAR UNE PERSONNE EN 5 OU 6 JOURS. CE QUI CORRESPOND ENVIRON A LA DOSE JOURNALIÈRE PRÉVUE PAR NOS NOTICES, SOIT 45 GRAMMES.

Recettes pour l'emploi de la Germalyne

Notre fidèle clientèle nous a souvent demandé des recettes pour offrir la GERMALYNE en dessert. Nous croyons utile de citer des recettes déjà utilisées avec succès par des collectivités et des familles.

PETITS GATEAUX

Bien mélanger d'abord 250 gr. de GERMALYNE (ou une boîte) avec 50 gr. de farine ordinaire et 100 gr. de sucre en poudre.

Ajouter ensuite : 1 cuillerée à soupe d'eau, 150 gr. de beurre, 1 œuf battu.

Pétrir le tout pour en former une pâte. Laisser reposer toute la nuit.

Le lendemain, faire 12 gâteaux plats à l'eau. Faire cuire à feu doux.

Chacun de ces gâteaux représente 4 fotes cuillerées à café de GERMALYNE. Leur goût agréable plaît aux enfants et aux personnes délicates.

BISCUITS

1 œuf, 50 gr. de sucre en poudre, remuer, ajouter 50 gr. de GERMALYNE et 20 gr. de farine. Une cuillerée à café de levure. Un peu de beurre. Parfum à volonté. Au four. Dans des moules à madeines. Très bonne recette.