

Bombe Japonaise (Japanische Eisbombe). — Außen Pfirsich-Eis, innen Tee-Bombenmasse.

Bombe Jeanne d'Arc. — Außen Vanille-Eis, innen pralinierte Schokolade-Bombenmasse.

Bombe Joséphine. — Außen Kaffee-Eis, innen Pistazien-Bombenmasse.

Bombe Madeleine. — Außen Mandel-Eis, innen Vanille- und Kirsch-Bombenmasse mit Zuckerfrüchten.

Bombe Maltaise (Malteser Eisbombe). — Außen Blutorangen-Eis, innen mit Mandarinen parfümierte Schlagsahne.

Bombe à la Maréchale (Eisbombe nach Marschalls-Art). — Außen Erdbeer-Eis, innen Pistazien-, Vanille- und Orangen-Bombenmasse.

Bombe Margot. — Außen Mandel-Eis, innen Pistazien-Bombenmasse. Nach dem Stürzen mit Vanille-Eis verzieren.

Bombe Marie-Louise. — Außen Himbeer-Eis, innen Vanille-Bombenmasse.

Bombe Marquise. — Außen Aprikosen-Eis, innen Champagner-Bombenmasse.

Bombe Mascotte. — Außen Pfirsich-Eis, innen Kirschwasser-Bombenmasse.

Bombe Mathilde. — Außen Kaffee-Eis, innen Aprikosen-Bombenmasse.

Bombe Médicis. — Außen Kognak-Eis; innen Himbeer-Bombenmasse.

Bombe Mercédès. — Außen Aprikosen-Eis, innen Chartreuse-Bombenmasse.

Bombe Mignon. — Außen Aprikosen-Eis, innen Nuß-Bombenmasse.

Bombe Miss Helyett. — Außen Himbeer-Eis, innen Vanille-Bombenmasse.

Bombe Mogador. — Außen Kaffee-Eis, innen Kirschwasser-Bombenmasse.

Bombe Moldave. — Außen Ananas-Eis, innen Curaçao-Bombenmasse.

Bombe Montmorency. — Außen Kirschwasser-Eis, innen Kirschen-Bombenmasse. Nach dem Stürzen die Bombe mit Halbzuckerkirschen umlegen.

Bombe Moscovite (Moskowitzische Eisbombe). — Außen Kümmel-Eis (Allash), innen bittere Mandel-Bombenmasse mit Zuckerfrüchten.

Bombe Mousseline. — Außen Erdbeer-Eis, innen Schlagsahne mit Erdbeerpüree.

Bombe Nabob. — Außen Praline-Eis, innen feine Kognak-Bombenmasse mit Zuckerfrüchten.

Bombe Nélusko. — Außen Praline-Eis, innen Schokolade-Bombenmasse.

Bombe Néro. — Eine Domform mit Vanillekaramel-Eis chemisieren und das Innere mit einem Vanille-Rahmeis füllen, dem man kleine nußgroße aus Schokolade gemachte Trüffeln beigefügt hat. Die Bombe auf einen dünnen Untersatz von Punschbiskuit stürzen, der den gleichen Durchmesser wie die Bombe hat. Das Ganze mit einer leichten Schicht italienischer Meringue bedecken, obenauf einen kleinen Teigbecher setzen, dessen Unterfläche man mit dickem Aprikosenpüree nappiert hat, das Ganze mittels Cornets mit Meringue verzieren und schnell im Ofen glacieren. Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen in den Becher etwas warmen Rum gießen und denselben beim Eintritt in den Saal anzünden.

Bombe Nesselrode. — Außen Vanille-Eis, innen Schlagsahne, der man feines Kastanienpüree unterzogen hat.