

FORÊT NOIRE

CERISE DE BÂLE



Gabriel
GABRIEL

RECETTE POUR 6/8 PERS.

POUR LE BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT **DLC J+4**

335 g de blanc d'œuf
185 g de sucre semoule
170 g de jaune d'œuf
335 g de chocolat Macaé 62%
80 g de chocolat pure pâte 100%
185 g de beurre sec
60 g de farine T45

Foisonner les blancs d'œuf avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs dans le chocolat, la pure pâte et le beurre fondus à 50/55°C. Incorporer un peu des blancs foisonnés afin de détendre la masse, le reste des blancs puis la farine tamisée.

POUR L'IMBIBAGE KIRSCH **DLC J+3**

100 g de purée de framboise
150 g de purée de griotte
150 g de sirop de sucre de canne
50 g d'eau
50 g de kirsch

Mélanger tous les ingrédients puis imbiber le biscuit.

POUR LE CROUSTILLANT FEUILLETINE **DLC J+3**

50 g de praliné amande/noisette
30 g de chocolat Macaé 62%
25 g de feuilletine

Mélanger tous les ingrédients et étaler sur le biscuit imbibé.

POUR LE CONFIT DE GRIOTTES AU KIRSCH **DLC J+3**

150 g de purée de framboise
100 g de purée de griotte
50 g de sirop de glucose
8 g de pectine NH
30 g de sucre semoule
50 g de jus de citron vert
80 g de cerises au kirsch (type Griottines)

Chauffer les purées avec le sirop de glucose, ajouter le mélange de sucre semoule et pectine. Porter à ébullition puis ajouter le jus de citron vert et les cerises au kirsch hachées. Couler en moules à insert.

POUR LE CRÉMEUX CHOCOLAT **DLC J+3**

150 g de crème
22 g de jaune d'œufs
6 g de sucre semoule
7 g de masse gélatine
60 g de chocolat Macaé 62%

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, verser la crème chaude puis transvaser dans la casserole. Cuire à 83°C puis y ajouter la masse gélatine et le chocolat. Mixer.

POUR LA BAVAROISE VANILLE GRILLÉE **DLC J+3**

225 g de lait entier
70 g de jaune d'œuf
230 g de crème
55 g de sucre semoule
2,5 gousses de vanille de Madagascar
32 g de masse gélatine

Commencer par faire griller la vanille entière au four à 140°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir puis réduire en poudre. Chauffer ensuite le lait puis laisser la poudre de vanille grillée infuser pendant 15 minutes. Chinoiser et compléter le poids de lait si nécessaire. Blanchir les jaunes et le sucre semoule. Réaliser la cuisson de la crème anglaise à 82°C, puis ajouter la masse de gélatine. Mixer et refroidir à 32°C puis ajouter la crème montée.

MONTAGE ET FINITIONS

L'insert

Imbiber un disque de biscuit chocolat et le recouvrir de croustillant feuilletine. Recouvrir de crémeux chocolat et de confit de griottes au kirsch. Surgeler.

Le montage

Réaliser la bavaroise à la vanille grillée, verser dans un moule à entremets puis y ajouter l'insert surgelé. Congeler puis démouler. Décorer au flocage velours chocolat et d'une cerise lustrée au nappage neutre.