

La cerise



Personnes :

8



Préparation :

2h30



Repos :

Congélation : 12h

Réfrigération : 8h



Cuisson :

Température : -

Temps : -

Matériel spécifique

- ☒ Moule Pavoni 3D Pêche/Cerise
- ☒ 8 x Pic à brochette
- ☒ Gants nitrile contact alimentaire
- ☒ Moule demi-sphère Ø30-34mm
- ☒ Extracteur de jus
- ☒ dénoyauteur

Liste des préparations

- ✓ Queue de cerise
- ✓ Jus de cerises
- ✓ Inserts marmelade cerises
- ✓ Ganache montée amande
- ✓ Glaçage miroir rouge
- ✓ Enrobage cerise



Les étapes

J - 2

- 🌀 **Réalisation des queues de cerise** Page **3**
Réserver à température ambiante
- 🌀 **Réalisation du jus de cerise** Page **3**
- 🌀 **Réalisation des inserts** Page **4**
Réserver au congélateur 2x2h
- 🌀 **Réalisation de la ganache montée** Page **5**
Réserver au réfrigérateur minimum 6h

J - 1

- 🌀 **Moulage de la cerise** Page **5**
Réserver au congélateur minimum 4h

Jour J

- 🌀 **Préparation du glaçage (Température d'utilisation 30-32°C)** Page **6**
Réserver à température ambiante environ 2h
- 🌀 **Préparation de la coque en chocolat (Température d'utilisation 28-30°C)** Page **6**
Réserver à température ambiante environ 2h
- 🌀 **Montage de la cerise** Page **6**
Réserver au réfrigérateur au minimum 3-4h

Ingredients



- ☑ 30-40 g de chocolat noir
- ☑ QS de colorant poudre irisée verte

La queue de cerise

- o Hacher 30 g de chocolat noir à l'aide d'un robot coupe jusqu'à obtenir une pâte.
- o Prendre une petite boulette de chocolat et la rouler sur le plan de travail pour l'étaler. La chaleur générée par la paume de la main facilitera le travail, mais il faut être assez rapide car le chocolat aura tendance à se refroidir et donc à durcir.
- o Essayer de réaliser des tiges d'environ 10 cm de longueur avec une extrémité fine et pointue, et l'autre plus épaisse et arrondie.
- o Mixer le reste de chocolat après chaque réalisation de queue si nécessaire.
- o Poudrer les queues d'un colorant poudre verte pour apporter un peu plus de réalisme si désiré.



Ingredients



- ☑ 500 g de cerises

Le jus de cerise

- o Laver et dénoyauter environ 500 g de cerises.
- o A l'aide d'un extracteur de jus, récupérer 70 de jus de cerises.
Si vous n'avez pas d'extracteur, les mixer et les passer au chinois.



Les inserts

Commencer par préparer vos ingrédients.

- o Dans un même récipient, mélanger :
 - 2 g de Pectine NH,
 - 5 g de fécule de maïs et
 - 10 g de sucre en poudre.
 - o Avoir à portée de main :
 - 25 g de Kirsch
 - 20 g de sirop de glucose.
 - o Découper 115 g de cerises en 4 puis 115 g en 8.
 - o Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et y verser les cerises coupées en quartier.
 - o Verser le Kirsch sur feu assez fort lorsque la poêle est bien chaude (de la vapeur doit se dégager).
 - o Mettre le feu dès que le kirsch se met à bouillir et à dégager de la vapeur. Attention, ne pas mettre la hotte en marche à ce moment là, cela pourrait mettre le feu à la hotte.
 - o Faire cuire les cerises pendant 30 secondes puis passer le sirop de glucose 10 secondes au micro-onde pour le fluidifier.
 - o Verser le sirop de glucose dans les cerises et mélanger quelques secondes.
 - o Verser en pluie le mélange Pectine/Fécule/Sucre et continuer la cuisson pendant 2 minutes tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
 - o Retirer la poêle du feu lorsque les cerises commencent à former une gelée et ajouter 70 g de jus de cerise.
 - o Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et ajouter les cerises coupées en 8 (115 g).
 - o Laisser refroidir à température ambiante pendant 1h.
 - o Remplir chaque empreinte d'un moule demi-sphères (Ø30-34mm) avec la compotée (une douzaine seulement) et réserver au congélateur pendant au minimum 2h.
 - o Démouler les demi-sphères congelées, puis remplir de nouveau les empreintes avec la compotée restante. Redéposer dessus la demi-sphère congelée pour ainsi former une sphère.
- Cette méthode est plus propre et régulière que celle de coller 2 demi-sphères congelées l'une contre l'autre.
- o Réserver au congélateur pendant au minimum 2h.

Ingrédients

- ☑ 2 g de pectine NH
- ☑ 5 g de fécule de maïs
- ☑ 10 g de sucre en poudre
- ☑ 25 g de Kirsch (alcool)
- ☑ 20 g de sirop de glucose
- ☑ 3-4 càs d'huile d'olive
- ☑ 115 g de cerises coupées en 4
- ☑ 115 g de cerises coupées en 8
- ☑ 70 g de jus de cerise



Ingédients

- ☑ 3 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 18 g d'eau
- ☑ 50 g de chocolat blanc
- ☑ 150 g de lait d'amande
- ☑ 215 g de crème fleurette (30%MG)
- ☑ 3 càc d'extrait d'amande amère

La ganache à l'amande

- Mélanger 3 g de gélatine (200 blooms) avec 18 g d'eau fraîche et réserver au réfrigérateur pendant au minimum 20 minutes.
- Faire fondre 50 g de chocolat blanc au micro-onde (600W maxi, 1 minute maxi).
- Faire bouillir 150 g de lait d'amande sur feu moyen.
- Verser le lait d'amande sur le chocolat blanc fondu en 3-4 fois, en réalisant une émulsion à chaque fois.
- Ajouter la masse gélatine et mélanger jusqu'à dissolution complète.
- Ajouter 215 g de crème liquide entière (+30% MG) et mixer l'ensemble à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Ajouter 1 à 3 cuillères à café d'extrait d'amande amer (selon les goûts) et mixer pendant 15 secondes.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant au minimum 6h.



Le moulage

- A la sortie du réfrigérateur, la ganache d'amande doit être bien crémeuse !
- Verser la crème dans la cuve du robot pâtissier (assurez-vous que la cuve soit très froide : nécessite un passage de 10-15 minutes au congélateur au préalable) puis la fouetter sur vitesse moyenne jusqu'à obtenir une crème montée onctueuse (pas trop ferme : elle doit être souple mais ne pas couler).
- Verser la crème dans une poche à douille.
- Remplir les 2/3 des empreintes du moule 3D à cerise.
- Tapiser les parois du moule avec une petite spatule (plaquer la crème contre la paroi).
- Sortir les sphères de compotée de cerise du congélateur et les lisser (enlever les irrégularités à l'aide de la chaleur des mains : le port de gant est fortement conseillé).
- Enfoncer la sphère jusqu'au fond dans l'empreinte 3D.
- Combler l'espace vide de ganache montée et lisser à l'aide d'une petite spatule.
- Réserver au congélateur pendant au minimum 4h.



Ingédients

- ☑ 200 g de chocolat noir
- ☑ 200 g de beurre de cacao

Pour le glaçage miroir

- ☑ 100 g de lait concentré non sucré
- ☑ 150 g de sirop de glucose
- ☑ 150 g de sucre en poudre
- ☑ 150 g de chocolat blanc
- ☑ 75 + 60 g d'eau
- ☑ 10 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 3 g de colorant hydrosoluble rouge

L' enrobage

- o Réaliser un glaçage miroir rouge avec du lait concentré non sucré (il sera plus fin) en se référant à la fiche recette correspondante « glaçage miroir Bellouet ». Le glaçage devra être utilisé aux environs de 30-32°C, ce qui correspond à 2h d'attente à température ambiante.
- o Faire fondre 200 g de chocolat noir et 200 g de beurre de cacao au micro-onde (600W maxi par tranche de 1 minute : pour un total d'environ 5 minutes). S'il reste quelques morceaux non fondus, continuer par tranche de 10 secondes. Le mélange doit être fluide, mais attention de ne jamais dépasser les 50°C.
- o Réserver à température ambiante jusqu'à sa température d'utilisation 28-30°C (soit environ 2h).



Le montage final

- o Préparer 8 pics à brochette et sortir le moule 3D du congélateur.
- o Porter des gants (contact alimentaire) pour cette étape.
- o Démouler toutes les cerises tant qu'elles sont bien congelées (quitte à les replacer au congélateur le temps du glaçage de chacune d'entre elles).
- o Planter la cerise sur le dessus avec un pic à brochette et enlever les imperfections à l'aide de la chaleur des mains.
- o Plonger entièrement la cerise dans le chocolat fondu (qui doit être entre 28 et 30°C) pendant 2-3 secondes. Plus la coque sera fine et meilleure sera la dégustation.
- o Attendre que le chocolat cristallise (devient mat).
- o Plonger la cerise dans le glaçage miroir (qui doit être entre 30 et 32°C) et laisser s'égoutter le glaçage.
- o Supprimer les bulles en les crevant (tant que le glaçage n'a pas pris) à l'aide d'un cure-dent si nécessaire.
- o Poser la cerise sur une feuille de cuisson et retirer le pic à brochette (voir la méthode dans astuce).
- o Insérer la queue de cerise en chocolat dans le trou laissé par le pic à brochette.
- o Réserver au réfrigérateur pendant 4h avant de servir.



❖ La coque en chocolat :

Il faut faire très attention à ce que la coque soit la plus fine possible, sinon la texture va dénaturer la finesse de ce dessert. On aura l'impression de manger un carré de chocolat.

❖ Comment retirer le pic :

Si vous avez opté pour des pics à brochette en bois, il est assez compliqué de les retirer une fois que le chocolat a cristallisé. Dans ce cas, pour ne pas abimer la cerise, il faut appuyer délicatement sur le pic (et non tirer dessus) et tenter de le faire tourner sur lui-même. Moralité retirez le pic le plus rapidement possible, pour éviter que le chocolat ne soit trop cristallisé.

Je vous conseille plutôt l'utilisation de pic en métal. Ainsi pour le retirer, il suffira de chauffer le pic avec un sèche cheveux ou un petit chalumeau.

❖ Visuel et croquant :

La base de la cerise n'est pas réellement esthétique. Donc pour cacher ce côté disgracieux, je vous conseille fortement d'utiliser du streusel ou un biscuit émietté, cela apportera en plus un peu de texture croustillante.