La forêt noire

Personnes :	Préparation :	Repos :	Cuisson :
8-10	2h	Congélation : 6h Réfrigération : 10h	Température : 180°C Temps : 8 min.

Matériel spécifique

- ☑ 3 x cercles à tarte (Ø16cm – h2 cm)
- ☑ 1 x douille ronde 8-10 mm
- ☑ Pistolet
- ☑ 1 x cercle à entremet (Ø18cm – h4,5 cm)
- ☑ Rhodoïd h4,5 cm

Liste des préparations

- ✓ Crème chantilly
- ✓ Sirop
- ✓ Confit de griottes
- ✓ Biscuit moelleux
- ✓ Décors en chocolat
- ✓ Glaçage velours

Les étapes

J - 2

- **Réalisation de la crème chantilly** — Page **3**
  Repos 6h minimum au réfrigérateur
- **Réalisation du sirop** — Page **3**
  Conservation au frais
- **Réalisation du confit de Griottes** — Page **4**
  Repos 2h minimum au congélateur

J - 1

- **Réalisation du biscuit moelleux** — Page **4**
  Cuisson 8 min à 180°C
- **Chablonner les biscuits** — Page **5**
- **Assemblage** — Page **5**
  Repos 2h minimum au congélateur

Jour J

- **Réalisation des décors en chocolat** — Page **5**
- **Réalisation du velours** — Page **6**
- **Décoration finale** — Page **6**
  Repos 4h minimum au réfrigérateur

La crème chantilly

Ingrédients

- ☑ 350 g de crème fleurette (30%MG)
- ☑ 40 g de sucre en poudre
- ☑ 15 g de mascarpone
- ☑ 15 g de masse gélatine
- ☑ 10 g de Kirsch
- ☑ 2 gousses de vanille

- Préparer une masse gélatine (2,5 g de gélatine 200 blooms + 15 g d'eau froide) et réserver au réfrigérateur 20 minutes.
- Mettre la moitié de la crème (175 g) dans une casserole avec 40 g de sucre et 2 gousses de vanille fendues et grattées.
- A ébullition, stopper la cuisson et laisser infuser 10 minutes à couvert.
- Sortir les gousses et ajouter 15 g de masse gélatine fondue au micro-ondes (10 secondes à 500W) et la mascarpone (15 g).
- Mixer légèrement.
- Ajouter le reste de crème (175 g) et le Kirsch (10 g - Facultatif).
- Mixer à nouveau légèrement.
- Filmer au contact et réserver au frais au minimum 6h.

Le sirop Vanille/Kirsch

Ingrédients

- ☑ 50 g d'eau
- ☑ 50 g de sucre en poudre
- ☑ 4 g de poudre de vanille
- ☑ 7 g de Kirsch

- Mettre dans une casserole :
  - l'eau (50g),
  - le sucre (50g)
  - et la poudre de vanille (4g)
- Porter à ébullition et laisser réduire 2 à 3 minutes.
- Hors du feu, ajouter le kirsch (7g – facultatif).
- Réserver au frais.

Ingrédients

- ☑ 200 g de purée de Griottes
- ☑ 5 g de Kirsch
- ☑ 50 g de sucre en poudre
- ☑ 4 g de pectine NH
- ☑ 10 g de jus de citron

Le confit de griottes

- Préparer un cercle de Ø16cm en filmant l'un des côtés, afin d'improviser un moule en forme de disque.
- Réaliser une purée de griottes en mixant environ 280 g de griottes. En extraire le jus et la pulpe (200 g) en la tamisant.
- Dans une casserole, faire chauffer la purée de griottes (200g).
- A 50°C , verser en pluie le mélange sucre (50 g) et pectine NH (4 g) tout en mélangeant au fouet.
- Ajouter le jus de citron (10 g).
- Faire bouillir 1 minute. Ajouter le Kirsch (5 g - Facultatif).
- Couler dans le cercle de Ø16cm sur 1cm de hauteur.
- Filmer au contact et mettre au congélateur.

Ingrédients

- ☑ 100 g d'œuf entier (x2)
- ☑ 40 g de jaune d'œuf (x2)
- ☑ 60 g de blanc d'œuf (x2)
- ☑ 45 g de beurre fondu
- ☑ 45 g de chocolat noir (68%)
- ☑ 35 g de sucre en poudre
- ☑ 35 g de sucre glace
- ☑ 45 g de farine T55

Le biscuit moelleux chocolat

- Préchauffer le four à 180°C.
- Graisser les 2 cercles à tarte de Ø16 cm.
- Monter les jaunes d'œufs (40 g) et les œufs (100 g) avec le sucre glace (35 g) jusqu'à obtenir la texture du ruban.
- Ajouter alors le chocolat fondu (45 g) et le beurre fondu (45 g).
- Mélanger délicatement. Ajouter la farine T55 tamisée (45 g).
- Monter les blancs d'œufs (60 g) avec le sucre (35 g).
- Ajouter les blancs montés à la première préparation.
- Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse et couler dans les 2 cercles à tarte à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille ronde de 8 à 10 mm. Le biscuit doit faire 1 cm de hauteur après cuisson.
- Cuire 8 minutes à 180°C (chaleur tournante).
- Faire refroidir les 2 biscuites sur grille et décercler quand ils sont bien refroidis.

L'assemblage

- Avec du chocolat noir fondu, chablonner finement le dessus des 2 disques de biscuits refroidis.
- Laisser cristalliser 20 minutes au frais.
- Pendant ce temps, monter la crème chantilly assez souple et la réserver dans une poche sans douille.
- Chemiser avec du rhodoïd le cercle à entremets de Ø18 cm. S'aider d'un trombone pour le maintenir contre le cercle.
- Le poser sur une plaque recouverte d'un tapis silicone.
- Déposer le 1er disque de biscuit côté chocolat vers le bas.
- Imbiber le biscuit avec le sirop.
- Dresser un cordon de crème chantilly au fond tout autour du cercle et chemiser la crème contre la paroi.
- Sortir le confit de griotte congelé et le déposer sur le biscuit.
- Dresser une 2ème épaisseur de crème chantilly. (5 mm maxi)
- Déposer quelques griottes égouttées.
- Lisser à la spatule. Penser à chemiser correctement le cercle avec la crème à chaque étape.
- Déposer le 2ème disque de biscuit et l'imbiber avec le sirop.
- Dresser une dernière couche de crème (1cm) pour combler tout le vide.
- Déposer quelques griottes égouttées. (Les couper en deux pour réduire leur épaisseur !)
- Lisser parfaitement la surface à l'aide d'une spatule.
- Mettre au congélateur au minimum 6h. (sans filmer le dessus !)

Ingrédients

- ☑ 150 g de chocolat noir
- ☑ 1,5 g de mycryo

Le décor chocolat

- Tempérer le chocolat et le mettre dans une poche sans douille.
- Préparer un gros récipient rempli d'eau glacée (environ 1°C). (1h à 1h30 au congélateur à -18°C doivent être suffisant)
- Couper l'extrémité de la poche en la pinçant pour ne pas que le chocolat coule. Il faut obtenir un trou d'environ 3 mm de diamètre.
- Se placer au dessus du récipient et couler le chocolat directement dans l'eau froide. Varier la pression sur la poche et faire des mouvements pour obtenir des formes irrégulières.
- Sortir les décors de l'eau et les déposer sur un papier absorbant.

Ingrédients

- ☑ 100 g de chocolat noir
- ☑ 100 g de beurre de cacao
- ☑ 50 g de griottes au Kirsch
- ☑ QS de feuilles d'or

Le montage

- Faire fondre le chocolat (100 g) et le beurre de cacao (100 g) sans dépasser les 50°C. (=>placer le tout dans un four préchauffé à 50°C en chaleur statique, avec le pistolet et le godet)
- Mélanger le chocolat et le beurre de cacao, et verser le tout dans le godet.
- Sortir l'entremet du congélateur.
- Enlevez le cercle et le rhodoïd.
- Pulvériser le velours à 40°C.
- Déposer quelques décors en chocolat et des griottes égouttées.
- Décorer à la feuille d'or.
- Laisser décongeler au frais minimum 4h.

Notes

❖ **Le velours :**

Pour que le velours soit réussi, il faut un entremet bien congelé et surtout, parfaitement lisse. Il est faux de penser que le velours cachera les défauts. Au contraire...

Je passe la paume de ma main chaude sur l'entremet pour lisser les irrégularités. Il faut aussi faire très attention à ce qu'il n'y ait pas de givre sur l'entremet !

Pour plus de faciliter, je fais fondre le chocolat et le beurre de cacao en le plaçant au four en chaleur statique à 45-50°C. Je remus de temps en temps et vérifie la fluidité du chocolat. Assurez-vous de ne pas dépasser les 50°C !

❖ **L'épaisseur de l'entremet :**

Etant donné que le cercle ne fait que 4,5 cm de hauteur, il est très important de respecter les épaisseurs de chaque préparation.

Les biscuits et le confit doivent faire 1 cm d'épaisseur, la couche de crème au milieu doit faire 5 mm et celle qui recouvre l'entremet doit faire 1 cm.

Il est tout à fait normal que les biscuits rétrécissent à la cuisson. La solution pour éviter qu'ils ne rétrécissent est d'utiliser des cercles perforés non graissés. La pâte ne passera pas au travers des trous mais sera maintenue. Un petit coup de couteau sera donc nécessaire pour démouler le disque.

Je conseille aussi d'utiliser une douille de 8mm (10mm maxi) pour le dressage des biscuits, puisque ceux-ci ont tendance à gonfler un peu à la cuisson.

❖ **Obtenir une surface bien lisse :**

Il est assez compliqué d'obtenir une surface bien lisse sur l'entremet à cause des cerises. Pour solutionner ce problème, vous avez 2 solutions :

- Couper les cerises en 2. L'important c'est qu'elles fassent moins d'1 cm d'épaisseur.
- Réaliser un montage à l'envers. (commencer par appliquer une fine couche de crème dans le fond du cercle, puis la passer au congélateur afin de pouvoir ajouter les cerises sans risquer qu'elles n'apparaissent ...)

Pour les côtés de l'entremet, penser à bien chemiser la paroi avec la crème entre chaque ajout.

❖ **Le timing eau/chocolat :**

Comment faire en sorte que l'eau (1°C) et le chocolat tempéré (32°C) soient à la bonne température au bon moment ?

Vous allez me dire : très bonne question !!!

D'après mes essais, pour refroidir une eau (dans un grand saladier, environ 3L d'eau), au départ à 18°C en la plaçant au congélateur à -18°C, il m'aura fallut environ 1h15. La température baissait d'environ 4°C toutes les 15 min.

La solution, pour le chocolat, est de le placer au four (chaleur statique) à une température de 45-50°C, tout le temps qu'il sera nécessaire pour qu'il fonde et qu'il soit maintenu à cette température.

Lorsque l'eau arrive à 1-2°C, vous n'aurez plus qu'à réaliser le tempérage du chocolat (je conseille la méthode du mycryo pour cette quantité de chocolat). Avec 150g de chocolat noir, vous aurez donc besoin de 1,5g de mycryo. Le fait de transférer le chocolat dans un récipient qui est à température ambiante, le fera baisser de température très rapidement. Voir le tuto du tempérage pour plus d'informations au sujet du tempérage.