

Entremets « Forêt noire »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	3	<u>Génoise chocolat</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C). Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao. Etaler sur feuille, dans un moule ou dans un cercle beurré. Cuire à 200-220°C. A la sortie du four, mettre sur grille.
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.075	
Cacao en poudre	0.010	
Crème	0.400	<u>Crème Chantilly</u> Mettre la bassine au froid. Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement. Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.
Sucre semoule	0.060	
Crème	0.125	<u>Crème Chantilly chocolat</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture. Mettre la bassine au froid. Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement. Ne pas trop serrer. Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu. Incorporer le reste de la crème. Dresser aussitôt.
Sucre semoule	0.025	
Couverture noire	0.075	
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à forêt noire</u> Porter à ébullition les 4 ingrédients. Conserver au frais et couvert.
Eau	0.080	
Cacao poudre	0.015	
Alcool de cerises	0.015	
Griottines	0.100	<u>Montage de l'entremets</u> Mettre la couverture à fondre au bain marie. Couper le biscuit en trois tranches régulières. Imbiber la plus grande des trois avec le sirop. Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1cm d'épaisseur de crème chantilly nature puis déposer des griottines coupées en deux. Poser la deuxième tranche de biscuit et l'imbiber. Garnir d'une couche de crème chantilly chocolat et déposer le reste des griottines coupées. Terminer avec la dernière tranche de biscuit imbibée. Masquer le dessus et le tour de chantilly blanche. Réserver au froid. Confectionner les copeaux. Couvrir les bords et le dessus de l'entremets avec ces copeaux. Saupoudrer légèrement de cacao poudre puis de sucre glace. Avec une poche à douille cannelée, faire 6 rosaces sur le dessus et poser une griottine au centre de chaque rosace.
Couverture noire	0.200	
Cacao poudre	0.010	
Sucre glace	0.020	

