

Forêt Noire 2.0 – avec Deltora 70%



Recette en 6 étapes

Recette pour 15 personnes.



Biscuit Joconde au Chocolat

Chocolat noir DELTORA	21g	2,9 %	Faites fondre le chocolat et l'huile ensemble.
70%	219	2,7 /0	
Huile (tournesol)	58g	8,0 %	Tamisez la farine, la levure chimique, le cacao en poudre et le sel.
Sel	2g	0,2 %	Mélangez les oeufs, le sucre inverti, le sucre en poudre, les amandes en poudre et la crème.
Farine T55	100g	13,8 %	
Levure chimique	7g	0,9 %	Incorporez le mélange de farine, puis ajoutez le chocolat fondu.
CACAO POUDRE 22/24%	21g	2,9 %	Versez 690 g par plaque de 40 x 60 cm, puis faites cuire à 170 C° pendant 8 minutes.
Œufs entiers	200g	27,7 %	Laissez refroidir à température ambiante, puis
Trimoline	58g	8,0 %	découpez des bandes de 5 x 24 cm et un disque de 6 cm de diamètre à l'aide d'un couteau bien
Sucre	100g	13,8 %	aiguisé.
Amandes en poudre	60g	8,3 %	Placez-les dans les cercles préalablement recouverts d'acétate.
Crème fouettée	95g	13,1 %	
Total	722g	100%	

2

Crémeux au Chocolat

Lait entier	150g	30,9 %	Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre.
Crème fouettée	130g	26,8 %	Faites bouillir le lait et la crème dans une casserole, puis ajoutez le mélange blanchi et faites
Sucre semoule	30g	6,1 %	cuire à 82 $^{\circ}$ C.
Jaune d'œuf	50g	10,3 %	Versez le chocolat et émulsionnez à l'aide d'un
Chocolat noir DELTORA 70%	125g	25,7 %	mixeur plongeant.
Total	485g	100%	

3

Sirop de Kirsch

Εαυ	100g	50,0 %	Portez l'eau, le sucre et la vanille à ébullition.
Sucre	50g	25,0 %	Laissez refroidir et ajoutez le kirsch.
Kirsch	50g	25,0 %	
Total	200g	100%	

Sucre semoule (1) Kirsch Clous de girofle - 3	40g 50g 0g	5,9 % 7,4 % 0,0 %	Dans une casserole, faites un caramel sec avec le sucre (1), puis ajoutez les épices lorsque celui-ci commence à dorer légèrement. Déglacez le caramel avec les cerises congelées et
pièces		,	laissez cuire 3 minutes à feu doux.
Gousse de vanille utilisée - 1 pièce	0g	0,0 %	Flambez au kirsch, puis ajoutez la purée et la pectine préalablement mélangées avec le sucre (2) et portez à ébullition.
Cerises congelées	200g	29,8 %	
Purée de cerises	350g	52,2 %	Verser dans les moules en silicone et placer au grand froid.
Sucre semoule (2)	20g	2,9 %	
Pectine NH	10g	1,4 %	
Total	670g	100%	

Chantilly au Mascarpone

Glaçage à la Cerise

Jus de cerise	200g	84,7 %	
Pectine NH	6g	2,5 %	
Sucre semoule	30g	12,7 %	
Total	236g	100%	

Mélangez le sucre et la pectine NH dans un bol.

Mélangez la purée et l'eau dans une casserole.

Chauffez le mélange de purée à 40 ${\rm C}^{\circ}$, puis ajoutez le sucre et la pectine NH.

Portez à ébullition pendant une minute.

Laissez refroidir jusqu'à $45~\text{C}^\circ$, puis versez sur la mousse à la vanille.