

## La forêt noire



Pour un entremets de six personnes

### **Biscuit Cacao :**

35g jaunes d'œufs

100g œufs

75g sucre

80g blancs d'œufs

40g sucre

30g farine

30g poudre de cacao

Monter au ruban au batteur le sucre, les œufs et les jaunes.

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec les 40g de sucre.

Tamiser la farine et la poudre de cacao ensemble.

Mélanger délicatement les deux mélanges montés, ajouter les poudres, mouler, puis cuire à 170°C pendant 10 minutes environ.

### **Compotée de griottes :**

300g griottes dénoyautées

30g sucre

5g pectine

20g masse gélatine

Couper les griottes en deux, déposer dans a poêle.

Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.

Porter à ébullition. Ajouter la masse gélatine.

Couler en moule à insert et surgeler.

### **Mousse caraïbe 66% :**

205g lait entier

255g couverture Caraïbe 66%

340g crème montée

Faire bouillir le lait. Verser sur la couverture.

Monter la crème UHT.

Laisser la « ganache » refroidir à 40°C environ. Mélanger les deux appareils mousseux, puis utiliser directement.

### Chantilly vanille :

200g crème  
50g mascarpone  
1 gousse de vanille  
25g sucre

Infuser une nuit tous les ingrédients, monter à la texture souhaitée le lendemain au batteur, utiliser directement.

### Appareil à pistolet noir :

150g couverture noire  
150g beurre de cacao  
Qs. colorant liposoluble noir

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

### Appareil à pistolet rouge :

50g couverture ivoire  
50g beurre de cacao  
Qs. colorant liposoluble rouge

Fondre à 45°C la couverture ivoire et le beurre de cacao, ajouter le colorant et mixer. Filtrer et utiliser directement.

## Montage :

Détailler un disque de biscuit cacao de 16cm de diamètre.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le cercle 18cm de diamètre, chemiser les bords, puis déposer l'insert cerise.

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le biscuit, lisser puis surgeler.

Monter la chantilly et pocher une couronne de 14cm de diamètre environ entre deux feuilles guitare, légèrement aplatir et surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, floquer avec l'appareil à pistolet noir.

Floquer la couronne de chantilly avec l'appareil à pistolet rouge puis déposer sur l'entremets.

Décorer avec 3 griottes fraîches, déposer un morceau de feuille d'or au bout de leur queue.

