

RECETTE DE CHARLES LIETS

Forêt Noire 2.0 - avec Deltora 70%

Recette en 6 étapes

Recette pour 15 personnes.

1 Biscuit Joconde au Chocolat

Chocolat noir DELTORA 70%	21g	2,9 %	Faites fondre le chocolat et l'huile ensemble.
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 découpez des bandes de 5 x 24 cm et un disque de 6 cm de diamètre à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
Trimoline	58g	8,0 %	
Sucre	100g	13,8 %	Placez-les dans les cercles préalablement recouverts d'acétate.
Amandes en poudre	60g	8,3 %	
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 cuire à 82 C°.
Sucre semoule	30g	6,1 %	
Jaune d'œuf	50g	10,3 %	Versez le chocolat et émulsionnez à l'aide d'un mixeur plongeant.
Chocolat noir DELTORA 70%	125g	25,7 %	
Total	485g	100%	

3 Sirop de Kirsch

Eau	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%	

4 Compote de Cerises Flambées

Sucre semoule (1)	40g	5,9 %
Kirsch	50g	7,4 %
Clous de girofle - 3 pièces	0g	0,0 %
Gousse de vanille utilisée - 1 pièce	0g	0,0 %
Cerises congelées	200g	29,8 %
Purée de cerises	350g	52,2 %
Sucre semoule (2)	20g	2,9 %
Pectine NH	10g	1,4 %
Total	670g	100%

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 laissez cuire 3 minutes à feu doux.

Flambez au kirsch, puis ajoutez la purée et la pectine préalablement mélangées avec le sucre (2) et portez à ébullition.

Verser dans les moules en silicone et placer au grand froid.

5 Chantilly au Mascarpone

Crème fouettée	60g	9,1 %
Gousse de vanille - 1 pièce	0g	0,0 %
Sucre semoule	36g	5,4 %
Masse de gélatine	21g	3,1 %
Mascarpone	180g	27,3 %
Crème fouettée (2)	360g	54,7 %
Total	657g	100%

Portez à ébullition la crème (1), les grains de vanille et le sucre en poudre, puis retirez du feu.

Ajoutez la gélatine hydratée à la crème chaude et remuez pour la dissoudre.

Ajoutez le mascarpone à la crème chaude et mélangez, puis ajoutez la crème froide (2).

Mélangez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réfrigérez pendant 12 heures avant utilisation.

6 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 C°, puis ajoutez le sucre et la pectine NH.

Portez à ébullition pendant une minute.

Laissez refroidir jusqu'à 45 C°, puis versez sur la mousse à la vanille.