

Forêt Noire Durable

Composition :

- Pâte sucrée chocolat
- Génoise chocolat
- Sirop
- Fourrage
- Mousse chocolat
- Crème fouettée
- Décoration chocolat

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée chocolat :

Beurre	250
Farine	400
Amande Poudre PatisFrance	50
Sel	3
Œuf entier	100
Sucre glace	180
Belcolade Cacao Poudre	44
Cacao-Trace	

Quantité : 30 gr

Couper le beurre en cube puis mélanger tous les ingrédients ensemble à la feuille lentement.

Laminer la pâte à 2 mm et couper-la à un diamètre 1 cm plus grand que la mousse.

Cuire au four ventilé à 160°C pendant 18 min.

Génoise au Chocolat :

Gen'Mix Biscuit	1 000
Cacao PatisFrance	
Œuf entier	750
Eau tiède (30°C)	50

Quantité : 12 g

Porter le mélange œufs entiers et eau à 30°C. Verser l'ensemble sur le Gen'Mix Chocolat dans la cuve d'un batteur. Battre 30 s à petite vitesse et 8 min à grande vitesse. Remplir des cadres de 60 x 40 puis cuire à 180-190°C au four à sole.

Sirop :

Eau	1 000
Sucre	125
Starfruit Griotte PatisFrance	125

Quantité : 8 g

Porter l'eau et le sucre à ébullition. Laisser refroidir et ajouter le Starfruit Griotte.

Fourrage :

Puratos Topfil Cerise Extra 70%	20
--	----

Quantité : 20 gr

Pocher le Topfil dans un moule en demi-sphère en silicone et congeler.

Mousse chocolat :

Patiscrem PatisFrance (1)	500
Belcolade Selection Noir 55%	510
Cacao-Trace	
Patiscrem PatisFrance (2)	500

Quantité : 20 gr

Chauffer la Patiscrem (1) à 80°C, verser-la sur le chocolat, mixer.

Refroidir à 35°C.

Ajouter la Patiscrem (2) légèrement fouettée au préalable.

Crème fouettée :

Patiscrem PatisFrance	8
------------------------------	---

Quantité : 8 gr

Fouetter la Patiscrem à vitesse moyenne jusqu'à obtenir des pics fermes.

Décoration chocolat :

Belcolade Selection Noir 55%	2
Cacao-Trace	

Quantité : 2 gr

Étaler une fine couche de chocolat tempéré sur une plaque de marbre et laisser prendre avant de racler.

Glaçage :

Quantité : 5 gr

Sirop de Glucose PatisFrance	250
Lait entier	150
Poudre de gélatine PatisFrance	15
Eau	75
Belcolade Noir Selection 55%	215
Cacao-Trace	
Miroir Glaçage Plus Neutre	500
PatisFrance	

Pré-tremper la gélatine dans l'eau pendant au moins 15 minutes.
Chauffer le glucose et le lait jusqu'à ébullition.
Verser sur le chocolat et la masse de gélatine.
Ajouter le miroir neutre.
Utiliser un mixeur plongeant pour une bonne émulsion.
Laisser prendre pendant au moins 12 heures avant utilisation.
Utiliser le glaçage entre 35 et 40°C sur une mousse à -18 à -20 °C.

Montage

Dans un moule en silicone, disposer un disque de génoise légèrement imbibé.

Pocher la mousse au chocolat par-dessus.

Incorporer la demi-sphère congelée de Topfil.

Ajouter une autre couche de génoise imbibée et congeler.

Cuire le disque de pâte sablée.

Glacer la mousse et transférer-la sur le disque de pâte sablée.

Pocher un point de crème fouettée sur le dessus de la mousse et ajouter des copeaux de chocolat.

Notes
