

# Black Forest

Quantité : 10 assiettes



## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Mix Opaline Chocolat

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Fondant Vega PatisFrance</b>              | <b>56,25</b> |
| Glucose                                      | 37,5         |
| <b>Puratos Chocolaté 60 Days Cacao-Trace</b> | <b>5</b>     |

Chauffer le fondant et le glucose entre 155 et 160°C. Ajouter le chocolat et verser immédiatement sur Silpat® une fois le mélange réalisé. Mixer au robot coupe et stocker en boîte hermétique.

### Pâte à Cigarette Chocolat

|  |          |
|--|----------|
| Beurre   | 25       |
| Sucre glace                                      | 25       |
| Farine T45                                       | 20       |
| <b>Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace</b> | <b>5</b> |
| Blancs d'œufs                                    | 25       |

Mettre le beurre en pommade. Mélanger avec le reste des ingrédients. Étaler très finement des rectangles de 12 x 8 cm à l'aide d'un chablon. Saupoudrer du Mix Opaline Chocolat. Cuire à 180°C pendant 4 minutes. Rouler autour d'un tube de 3 cm.

### Streuzel Cacao

|  |          |
|--|----------|
| Farine   | 60       |
| <b>Belcolade Cacao Poudre 22-24% Cacao-Trace</b> | <b>7</b> |
| Sucre glace                                      | 18       |
| Fleur de sel                                     | 0,2      |

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Lorsque la pâte commence à s'agglomérer, verser sur Silpat® et cuire pendant 20 minutes à 150°C.

## Coulis Griotte

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Eau                                  | 30        |
| <b>Starfruit Griotte PatisFrance</b> | <b>45</b> |
| Dextrose                             | 5,4       |
| Trimoline                            | 6         |
| Agar-agar                            | 0,45      |
| Pectine                              | 0,75      |
| Masse gélatine                       | 3,6       |

Chauffer l'eau et la pulpe de griotte avec la Trimoline. Ajouter en pluie les ingrédients en poudre à 45°C. Donner un bouillon. Ajouter la gélatine fondue. Mixer.

## Compotée Griotte

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Starfruit Framboise PatisFrance</b> | <b>25</b>   |
| <b>Starfruit Griotte PatisFrance</b>   | <b>99</b>   |
| Dextrose                               | 19          |
| Agar-agar                              | 1           |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b>          | <b>1,38</b> |
| Masse gélatine                         | 7,6         |
| Cerises Merlines                       | 29          |

Chauffer les pulpes de fruits ensemble. Ajouter en pluie les ingrédients en poudre à 40°C. Cuire pendant 1 minute puis ajouter la masse de gélatine fondue. Mixer. Ajouter les cerises Merlines. Refroidir. Mixer légèrement avant de procéder au dressage afin de conserver des morceaux de cerises.

## Crèmeux Chocolat

|   |           |
|---|-----------|
| Lait entier                                   | 374       |
| <b>Pectine NH PatisFrance</b>                 | <b>3</b>  |
| Dextrose                                      | 25        |
| Jaunes d'œufs                                 | 62,5      |
| <b>Puratos Chocolanté 60 Days Cacao-Trace</b> | <b>75</b> |
| <b>Belcolade Origins Lait Cameroun 45%</b>    | <b>50</b> |

Chauffer le lait. Ajouter en pluie les ingrédients en poudre à 40°C. Cuire à ébullition pendant 1 minute. Verser sur les jaunes d'œufs et mixer. Verser sur les chocolats et mixer de nouveau. Refroidir. Pocher en moule avec 8 g par pièce.

## Chantilly Kirsch

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| <b>Patiscrem PatisFrance</b>      | <b>15</b>   |
| Lait                              | 29          |
| <b>Vanille Gousse PatisFrance</b> | <b>½ pc</b> |
| <b>Vanille Poudre PatisFrance</b> | <b>0,4</b>  |
| Masse gélatine                    | 10,3        |

Chauffer le lait et la crème avec la vanille. Laisser infuser pendant 15 minutes. Chauffer puis ajouter la masse de gélatine fondue. Verser sur le chocolat blanc et mixer. Ajouter la crème et le Kirsch et mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

