

# Forêt Noire

## Bien-être

### Composition :

- Moelleux
- Fourrage
- Crème fouettée
- Décoration chocolat
- Décoration

### INGRÉDIENTS

### EN GR

### MODE D'EMPLOI

#### Moelleux :

#### Quantité : 17 gr

<b>Puratos Tegral Satin Cream Cake</b>	950
<b>Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace</b>	50
Œuf entier	350
Huile végétale	300
Eau	225

Dans un mixeur équipé d'une feuille, mélanger tous les ingrédients à vitesse moyenne pendant 5 minutes, verser dans un cadre 40x60 cm puis cuire au four à sole pendant 30 min à 180°C.

#### Fourrage :

#### Quantité : 20 gr

<b>Puratos Topfil Cerise Extra 70%</b>	500
--	-----

Pocher 20 grammes de Topfil dans un moule en silicone de 50mm et réserver au congélateur.

#### Crème fouettée :

#### Quantité : 20 gr

<b>Patiscrem PatisFrance</b>	1 000
Sucre glace	80

Fouetter la crème et le sucre ensemble jusqu'à obtenir des pics fermes.

### Décoration chocolat :

**Quantité : 5 gr**

**Belcolade Selection Noir 55%** 500  
**Cacao-Trace**

---

Étaler une fine couche de chocolat tempéré sur une bande de papier cuisson et rouler-la.

### Décoration :

**Quantité : 10 gr**

**Topfil Cerise Extra 70%** 500

---

Décoration à ajouter sur le dessus.

### Montage

Utiliser un cercle individuel de 5 cm pour détailler le moelleux.

Faire un montage dans un cercle de 5cm comme suit : Moelleux, fourrage, moelleux puis surgeler.

Démouler, enrober de crème fouettée et ajouter la décoration en chocolat.

Pocher des points de crème sur le dessus et ajouter un peu de Topfil Cerise Extra sur le dessus.

### Notes

---

---

---

---

---

---

---

---