

Forêt Noire Classique

Composition :

- Génoise chocolat
- Sirop
- Fourrage
- Crème fouettée
- Chocolat

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Génoise au Chocolat :

Quantité : 200 gr

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

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 moules de 16 cm aux $\frac{3}{4}$ (200g). Cuire à 180-190°C au four à sole.

Sirop :

Quantité : 150 gr

Eau	1 000
Sucre	250
Kirsch	50

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le kirsch. Utiliser 60 g de sirop sur chaque couche.

Fourrage :

Quantité : 120 gr

Cerises Amarena	500
PatisFrance	

Utiliser 100 g de griottines par couche.

Crème fouettée :

Quantité : 300 gr

Patiscrem PatisFrance	1 800	Monter ensemble. Pocher 120 g par couche.
Vanille gousse	2pc	
Sucre	180	

Décoration chocolat :

Quantité : 100 gr

Belcolade Selection Noir 55%	500	Étaler une fine couche de chocolat tempéré sur une plaque de marbre et laissez prendre avant de racler.
Cacao-Trace		

Montage

Couper le biscuit en 3 couches égales.

Imbiber la première couche de biscuit avec 60 g de sirop, pocher 120 g de crème fouettée et ajouter 100 g de griottines sur le dessus.

Répéter la même opération pour la deuxième couche.

Terminer avec la dernière couche avec du biscuit et le sirop.

Étaler une fine couche de crème fouettée autour de la Forêt-Noire.

Saupoudrer les copeaux de chocolat sur tout le gâteau et pocher quelques rosettes de crème sur le dessus.

Notes
