

Forêt Noire Créative

Composition :

- Crumble pour choux
- Pâte à choux
- Génoise au chocolat
- Crème au chocolat
- Sirop
- Fourrage
- Crème fouettée
- Chocolat

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Crumble pour choux :

Farine	190
Belcolade Cacao Poudre Cacao-Trace	10
Puratos Mimetic Essentiel	160
Sucre brun	200

Utiliser le Mimétic Essentiel à température ambiante.
Dans un mixeur, mélanger tous les ingrédients.
Laminer la pâte à 2 mm entre deux papiers cuisson, puis
couper la taille nécessaire et congeler.

Choux :

Puratos Tegral Clara Super	500
Eau	860
Huile de canola	225

Dans un mixeur, mélanger tous les ingrédients pendant 5 min
à vitesse maximale. Pocher la pâte à choux, ajouter le
crumble et cuire à 170 °C dans un four à sole.

Génoise au Chocolat :

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

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

Crème chocolat :

Délicecrem PatisFrance	250
Lait	1 000
Belcolade Selection Noir 55%	260
Cacao-Trace	

Dans un mixeur, mélanger avec un fouet le lait et le Délicecrem pendant 5 min à vitesse moyenne.
Ajouter le chocolat fondu.

Sirop :

Eau	1 000
Sucre	125
Starfruit Griotte PatisFrance	125

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

Fourrage :

Puratos Topfil Cerise Extra 70%	Un peu
---------------------------------	-----------

Étaler une couche de 0,5 cm d'épaisseur sur la génoise préalablement imbibée et congeler.

Crème fouettée :

Patiscrem PatisFrance	Un peu
-----------------------	-----------

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

Décoration chocolat :

Belcolade Selection Noir 55%
Cacao-Trace

Un
peu

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

Montage

Couper le tiers supérieur des eclairs.

Pocher la crème chocolat dans la partie inférieure de la pâte à choux.

Ajouter une bande de génoise et le Topfil.

Pocher la crème fouettée sur le dessus, saupoudrer de copeaux de chocolat et ajouter la partie supérieure de la pâte à choux.

Notes
