



FORÊT NOIRE

PRÉPARATION : EN PLUSIEURS ETAPES
CUISSON : 30MIN
PORTIONS : 12

INGRÉDIENTS

POUR LA GÉNOISE :

- 6 Œufs
- 100gr Sucre
- 130gr Farine
- 40gr Cacao en poudre (type Van Houten)
- 1 Pincée de Sel
- 1 Cercle à Pâtisserie :
 Ø 18/20cm ; H : 10cm

POUR LA CHANTILLY STRACIATELLA :

- 40cl Crème Liquide 30% (la placer au frais avec saladier et fouet)
- 30gr Sucre Glace
- 20gr Chocolat

POUR LA GARNITURE ET LE DÉCOR :

- 1 Grand Pot de Cerises au sirop (on aura besoin d'un peu de sirop)
- 1 Petit Verre de Kirsch (ou à doser selon vos goûts)
- 50gr Chocolat Noir
- Thermomètre de Cuisine précis
- Rhodoïd ou à défaut papier cuisson

PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA GÉNOISE :

- Préparer le cercle à pâtisserie sur une plaque recouverte de papier cuisson. Graisser ou placer du papier cuisson sur le pourtour.
- Placer les œufs et le sucre dans un grand saladier et placer le tout sur un bain-marie.
- Fouetter le mélange pendant 5 minutes au batteur, le volume devra avoir triplé et être bien souple et brillant. Lorsque c'est prêt, retirer du bain-marie.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Tamiser la farine et le cacao pour n'avoir aucun grumeau, puis ajouter ce mélange en plusieurs fois à la pâte en mélangeant délicatement.
- Une fois la préparation bien homogène et la farine bien incorporée, couler la pâte dans le cercle préparé au préalable et enfourner 30min.
- Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau en piquant au centre, la pointe doit ressortir sèche, au besoin rajouter 5minutes de cuisson.
- Sortir du four et débarrasser le cercle sur une grille pour éviter que la génoise ne continue de cuire sur la plaque.
- Une fois refroidie, pas avant au risque de la casser, diviser la génoise en trois dans l'épaisseur.
- La génoise peut être réalisée la veille, pour cela, la conserver bien enveloppée dans du film alimentaire pour qu'elle préserve son moelleux.

PRÉPARATION DE LA CHANTILLY STRACIATELLA :

- Faire fondre le chocolat et réserver (celui de la chantilly uniquement).
- Récupérer le saladier avec la crème et les fouets et monter la crème bien froide en chantilly. Ajouter le sucre glace tamisé lorsque la chantilly commence à prendre.
- Lorsque la chantilly laisse de belles vagues dans le saladier, et qu'elle est assez ferme, verser le chocolat fondu en filet dans la crème tout en continuant de fouetter.
- Voilà la chantilly Straciatella est prête, on la place dans une poche garnie d'une douille ronde de 1cm de diamètre. On peut passer au montage du dessert.

MONTAGE DE LA FORÊT NOIRE :

- Egoutter les cerises et placer une partie du sirop dans un bol auquel on ajoute le kirsch (à doser selon vos goûts).
- Récupérer les génoises, placer une première couche de génoise sur un plateau et imbiber celle-ci à l'aide d'un pinceau de cuisine et du sirop préparé. Le biscuit doit être bien moelleux mais attention de ne pas trop l'imbiber non plus, on ne peut pas une éponge !
- Garnir de chantilly la génoise, puis placer les cerises égouttées.
- Procéder de même pour le second étage ; poser celle-ci par-dessus en appuyant pour la faire adhérer à la chantilly. Imbiber cette seconde génoise, disposer la chantilly et les cerises. Il devra rester de la chantilly afin de finir terminer le dressage du dessus, une fois le contour en chocolat placé.
- Placer la dernière génoise en appuyant dessus pour que la chantilly déborde légèrement afin de lisser le tout et avoir un contour net et sans trou. On peut placer au frais le temps de préparer les derniers éléments de décor.

TEMPÉRAGE DU CHOCOLAT :

- Pour réaliser les éléments de décor en chocolat, on va procéder au tempérage de celui-ci afin d'obtenir un beau chocolat brillant et cassant. Ici ce sont les températures pour du chocolat noir donc attention le chocolat au lait n'a pas du tout la même courbe de tempérage !
- Pour cela, hacher finement le chocolat, et le placer dans un saladier que l'on dispose sur un bain-marie. On fait fondre jusqu'à ce que le chocolat soit autour des 50-53°C (jamais au-delà de 55°C !!!). Une fois cette température atteinte, on retire le saladier du bain marie, on place celui-ci sur une surface froide et on fait redescendre la température à 28-29°C, on n'hésite pas à "jouer" avec le chocolat avec une maryse pour le faire refroidir plus rapidement (ou même le transvaser dans un saladier plus froid). Une fois cette nouvelle température atteinte, on replace pour quelques instants le saladier sur le bain-marie afin de remonter le chocolat à 31-32°C !

RÉALISATION DES DÉCORS EN CHOCOLAT :

- Notre chocolat est tempéré, on peut alors réaliser le décor, à savoir le ruban de contour et les feuilles.
- On découpe un rhodoïd faisant la dimension du contour du gâteau
(périmètre du cercle = $3.14 \times \emptyset$ de notre cercle à pâtisserie).
- On place ce ruban sur notre plan de travail et on vient couler notre chocolat tempéré par-dessus. On lisse le tout avec une spatule afin d'avoir un résultat net et homogène sur tout le ruban.
- On sort notre gâteau du frigo, et on vient apposer notre ruban sur tout le contour de la forêt noire et on laisse ainsi cristalliser.
- On réalise ensuite les feuilles en chocolat. Pour cela, on vient appliquer un peu de chocolat avec une petite spatule sur une feuille de rhodoïd (ou à défaut du papier cuisson), et on étire le chocolat en faisant glisser la spatule vers l'arrière pour former la queue de la feuille. Si l'on ne maîtrise pas la technique, on peut s'aider d'un pochoir réalisé dans un petit carton fin puis à l'aide d'un pic en bois pour étirer le chocolat et créer les dentelures de la feuille. Pour leur donner un aspect courbées, on place le rhodoïd sur un rouleau ou dans le creux d'un moule à pâtisserie. On laisse cristalliser jusqu'à ce que le chocolat soit sec et se décolle sans difficulté du papier.
- On peut terminer le dressage de la forêt noire en retirant le rhodoïd sur le contour et en venant pocher le reste de chantilly sur le dessus du gâteau ! Laisser parler votre créativité ! Disposer quelques cerises coupées en deux et pour finir nos feuilles en chocolat !
- Réserver au frais jusqu'au moment de servir, de préférence 2h au moins après.