

Forêt Noire



Franck Wenz
CHEF PÂTISSIER
VALRHONA



Recette calculée pour 25 personnes.

PAIN DE GÈNES CHOCOLAT

500 g Pâte d'amandes de provence
600 g Œufs entiers
80 g Farine T55
15 g Levure chimique
300 g EXTRA AMER 67%
130 g Beurre clarifié liquide

· Détendre la pâte d'amandes tempérée en ajoutant petit à petit les œufs.
· Monter l'appareil au ruban.
· Parallèlement, fondre le chocolat et le beurre liquide, ajouter une partie du premier appareil.
· Verser dans la masse restante et terminer à la maryse en ajoutant en pluie, le mélange tamisé de farine et de levure chimique.

ESPUMA ILLANKA

570 g Lait entier UHT
40 g Sucre semoule
3,5 g Pectine x58
190 g ILLANKA 63%

· Mélanger le sucre et la pectine X58.
· Tiédir le lait et incorporer à l'aide d'un fouet le mélange sucre/pectine.
· Porter à ébullition tout en remuant. Verser progressivement une partie du lait chaud sur la couverture préalablement fondue et mélanger à l'aide de la maryse afin de créer un noyau élastique, signe d'une émulsion démarrée.
· Continuer à verser le lait en veillant à conserver cette émulsion jusqu'à la fin du mélange.
· Faire cristalliser la préparation au réfrigérateur.
· Mixer et verser la crème obtenue dans un siphon avec 2 cartouches de gaz.
· Laisser reposer environ 10 minutes avant utilisation.

SAUCE CHOCOLAT ILLANKA FLEUR DE CERISIER

200 g Lait entier UHT
15 g Thé fleur de cerisier
55 g Glucose
155 g ILLANKA 63%

· Porter à ébullition le lait, infuser ensuite le thé à couvert pendant environ 10 minutes.
· Chinoiser et ajuster le poids de liquide.
· Chauffer l'infusion avec le glucose.
· Sur le chocolat fondu, ajouter une petite quantité de lait chaud et procéder à une émulsion.
· Le mélange doit être élastique et brillant.
· Terminer alors en ajoutant le reste du liquide bien chaud.
· Mixer pour parfaire l'émulsion.

SAUCE GRIOTTE FLEUR DE CERISIER

80 g Pulpe de griotte
5 g Thé fleur de cerisier
165 g Absolu cristal

· Faire bouillir la pulpe de fruits et infuser le thé pendant environ 10 minutes à couvert.
· Mixer la pulpe de fruits avec le nappage Absolu cristal neutre.

GLACE AU LAIT OPALYS VANILLE

810 g Lait entier UHT
15 g Lait en poudre 1% MG
80 g Sucre
95 g Glucose atomisé
190 g OPALYS 33%
5 g Stabilisateur combiné
1 Gousse de vanille

· Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients.
· Dans l'ordre, verser le lait dans une casserole.
· À 25°C, ajouter la poudre de lait.
· À 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé).
· À 40°C, incorporer le chocolat en versant petit à petit le mix chaud sur le chocolat fondu pour créer un noyau élastique puis mixer afin d'obtenir une parfaite émulsion.
· À 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie de sucre initial (environ 10 %).
· Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée.
· Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à +4°C.
· Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.
· Laisser mûrir le mix au minimum 12 heures.
· Mixer et turbiner entre -6 et -10°C. Stocker au congélateur à -18°C.

GLACE AU LAIT OPALYS VANILLE

375 g Pulpe de griotte
125 g Pulpe de framboise
5 g Thé fleur de cerisier
95 g Glucose
95 g Sucre semoule
10 g Pectine NH

· Porter la pulpe de griotte et la pulpe de framboise à ébullition et faire infuser le thé pendant environ 10 minutes à couvert.
· Chinoiser, ajouter le glucose à 40°C, puis ajouter le sucre semoule préalablement mélangé avec la pectine NH.
· Porter à ébullition et réserver au réfrigérateur.
· Une fois le mélange refroidi, mixer le confit.



NAPPAGE ABSOLU ROUGE

300 g Absolu cristal
30 g Eau minérale
QS Colorant rouge

: Porter à ébullition l’Absolu cristal avec l’eau et le colorant rouge.
:
:

MONTAGE ET FINITION

Biscuit :

Couler 700 g de biscuit par plaque 40 x 60 cm et cuire 4 à 5 minutes à 200°C. Une fois refroidi, mixer le confit et déposer 200 g sur une feuille de biscuit (côté crouste).

Déposer une feuille de pain de gènes sur le dessus et presser le montage à l’aide d’une plaque.

Réserver au réfrigérateur.

À l’aide d’un emporte-pièce de 5 cm de diamètre, détaillé ensuite retirer le centre du montage à l’aide d’un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.

Décor chocolat :

Tempérer de la couverture noire et verser une petite quantité sur une feuille de transfert, recouvrir aussitôt d’une seconde feuille de transfert puis à l’aide d’un rouleau à pâtisserie, étaler et lisser la couverture en la chassant vers l’extérieur.

Avant cristallisation complète, à l’aide d’un emporte-pièce de diamètre 8 cm, détailler des ronds et retirer le centre à l’aide d’un deuxième emporte-pièce de diamètre de 4 cm en prenant garde le décentrer.

Laisser cristalliser.

Passer sur chaque disque un peu de cacao poudre avec un pinceau.

Dressage :

Hacher les griottes et mélanger avec le confit en respectant le ratio 60 % griottes et 40 % de confit.

Réaliser un chablon rond de 12 cm de diamètre, passer avec un pinceau un léger voile d’Absolu cristal neutre dans le fond de l’assiette.

Râper sur celui-ci des fèves de couverture (voir photo).

Tremper une cerise dans le nappage Absolu cristal neutre et déposer un logo maison sur le dessus. Intercaler un montage de biscuit et un décor chocolat et répéter cette opération 2 fois.

Garnir le centre du montage avec environ 10 g d’espuma puis ajouter environ 15 g de mélange confit et griottes et finir en lissant avec un peu d’espuma.

À l’aide d’un cornet déposer des gouttes de sauce griottes de différentes tailles sur la couverture râpée.

Finir le dessert en déposant une quenelle de glace vanille, la cerise nappée et un logo maison.

La sauce chocolat sera servie tiède en salle.

