

Forêt noire

@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'école Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite - tous droits réservés. Visuel non contractuel.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

BISCUIT VIENNOIS CACAO

- 40 g Jaunes d'œufs
- 105 g Œufs entiers
- 110 g Sucre semoule (85g + 25g)
- 65 g Blancs d'œufs
- 25 g Farine
- 25 g Cacao en poudre

BISCUIT VIENNOIS CACAO

Monter les jaunes, les œufs et 85 g de sucre au batteur. Ensuite, monter les blancs serrés avec 25 g de sucre. Mélanger les blancs montés au premier mélange et ajouter enfin la farine et le cacao en poudre tamisés.

Peser 360 g de biscuit sur une plaque 30 x 40 cm et étaler à la spatule coudée.

Cuire ce biscuit à 230°C au four en chaleur tournante environ 6 à 7 minutes.

CRÉMEUX MANJARI 64%

- 125 g Lait entier
- 125 g Crème entière liquide
- 25 g Sucre semoule
- 50 g Jaunes d'œufs
- 2 g Gélatine feuille
- 110 g Chocolat **MANJARI 64%**

CRÉMEUX MANJARI 64%

Sur feu moyen, chauffer le lait et la crème. A l'aide d'un fouet, mélanger sans monter les jaunes d'œufs et le sucre.

Sur ce mélange verser, en remuant toujours, le liquide chaud. Renverser le tout dans la casserole à feu doux. Remuer doucement jusqu'à une cuisson (« à la nappe ») de la crème, qui doit épaissir légèrement. Vérifier à l'aide du thermomètre que la température soit de 82 °C.

Une fois la température atteinte, retirer la casserole du feu et filtrer la crème anglaise. Ajouter la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide et essorée.

Verser en trois fois sur le chocolat **MANJARI 64%** préalablement fondu afin d'obtenir une texture lisse, brillante et élastique. Mixer quelques instants pour parfaire l'émulsion et bien lisser le crémeux. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

GANACHE MONTÉE IVOIRE 35%**VANILLE KIRSCH**

- 330 g Crème entière liquide (90g + 240g)
- 10 g Miel d'acacia
- 10 g Glucose
- 120 g Chocolat **IVOIRE 35%**
- 2 Gousses de vanille
- 10 g Kirsch

GANACHE MONTÉE IVOIRE 35% VANILLE KIRSCH

Chauffer 90 g de crème avec le glucose, le miel et les deux gousses de vanille fendues et grattées. Verser en trois fois sur le chocolat **IVOIRE 35%** préalablement fondu et remuer énergiquement. Mixer et ajouter 240 g de crème froide avec le kirsch. Filmer et réserver au réfrigérateur idéalement toute une nuit.

GELÉE DE GRIOTTE

- 140 g Pulpe de griotte
- 70 g Griottes à l'alcool
- 4 g Feuille de gélatine
- 20 g Sucre semoule
- 5 g Kirsch

GELÉE DE GRIOTTE

Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau froide et l'essorer. Hacher les griottes. Chauffer la moitié de la pulpe de griotte avec le sucre à 60°C, ajouter et fondre la gélatine, puis verser le reste de la pulpe, les griottes hachées et le kirsch.

Couler 125 g de gelée dans le cadre entremets déjà commencé à être monté et placer le tout au congélateur.

SIROP IMBIBAGE**À LA LIQUEUR DE CHOCOLAT**

- 140 g Eau
- 30 g Sucre semoule
- 40 g Liqueur de chocolat
- 1 Gousse de vanille

SIROP IMBIBAGE À LA LIQUEUR DE CHOCOLAT

Bouillir l'eau, le sucre et la vanille fendue et grattée. Placer au frais. Mélanger le sirop et ajouter la liqueur de chocolat.

GLAÇAGE ESQUIMAUX**MANJARI 64%**

- 800 g Chocolat **MANJARI 64%**
- 80 g Huile de pépins de raisin

GLAÇAGE ESQUIMAUX MANJARI 64%

Fondre le chocolat **MANJARI 64%** à 40°C et ajouter l'huile de pépins de raisin. Utiliser à environ 35°C.





MONTAGE

- Découper 4 bandes de biscuit chocolat de 30 x 10 cm.
- Dans un cadre à entremets de 30 x 10 cm x 5 cm de hauteur, placer une bande de biscuit et imbiber le avec le sirop d'imbibage, pocher et lisser par-dessus 125 g de crémeux **MANJARI 64%** puis recouvrir d'une bande de biscuit, l'imbiber et placer au congélateur.
- Foissonner la ganache montée jusqu'à obtenir une texture souple et poachable. Pocher et lisser 125 g de cette préparation sur le deuxième biscuit puis recouvrir avec une bande de biscuit, l'imbiber et placer au congélateur.
- Réaliser la gelée de griotte et verser 125 g sur le troisième biscuit, lisser et placer le dernier biscuit sur le dessus. Imbiber le puis placer le au congélateur.
- Une fois bien congelé, décadrer et couper des parts de 3 cm de largeur.
- Disposer les parts sur la tranche et napper le dessus avec du nappage pour avoir un visuel brillant puis remettre au congélateur.
- Enrober le dessus ainsi que les côtés avec du glaçage esquimaux **MANJARI 64%**. Placer au congélateur 30 minutes.
- Mettre au réfrigérateur la veille pour le lendemain pour une dégustation optimale.

Il est possible de réaliser la ganache montée sans le Kirsch selon vos envies.

Venez vivre une expérience gourmande à la Cité du Chocolat à Tain l'Hermitage et participer à nos ateliers et stages de pâtisserie.

Rendez-vous sur le site de la Cité du Chocolat Valrhona : www.citeduchocolat.com

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - France     www.valrhona.com