

RECETTE PÂTISSERIE

Forêt noire.

Pour deux gâteaux de 26 cm de diamètre.

La génoise chocolat (biscuit) :

Chauffer 9 œufs et 250 g de sucre en remuant sans cesse au fouet, le mélange doit être tiède sur le doigt.

Mettre ensuite dans le bol du mixeur et fouetter pour incorporer de l'air jusqu'à refroidissement, environ 15 minutes.

Beurrer et fariner les moules à manqué. Préchauffer le four à 190 °C.

Tamiser 200 g de farine, 50 g de fécule et 50 g de cacao non sucré. Mélanger le tout puis partager moitié dans chaque moule. Cuire environ 25 minutes.

La crème pâtissière :

Chauffer ½ litre de lait avec 60 g de sucre dans une casserole. Mélanger dans un cul de poule un œuf + un jaune + 60 g de sucre + 40 g de fleur de maïs. Mélanger le tout hors du feu, puis remettre sur feu en remuant sans cesse, cuire de façon homogène, refroidir le tout en recouvrant de papier film afin d'éviter la formation d'une peau.

La crème « madame » :

Tremper 12 g de gélatine dans de l'eau glacée, puis presser et chauffer avec 40 à 50 g de kirsch.

Monter 1 litre de crème fraîche liquide en deux fois au batteur. Travailler la crème pâtissière refroidie au batteur. Ajouter dans la crème pâtissière la gélatine et l'alcool, puis ajouter un petit peu de crème montée. Mélanger délicatement puis verser sur le reste de crème en mélangeant doucement.

Le montage :

Couper le biscuit en trois sur la hauteur, mettre un peu de sirop de cerises sur les bords. Egoutter les cerises (2 bocaux de 680 g). Mettre de la crème madame sur le socle à l'aide d'une spatule, mettre des cerises sur la crème même sur les bords, couvrir d'un autre morceau de génoise chocolat et remettre de la crème madame et des cerises, terminer avec le troisième cercle de génoise et finir les bords avec la spatule.

Mettre au congélateur et après quelques minutes mettre du papier film. Peut se garder durant trois mois au congélateur.



La décoration finale :

Monter 400 g de crème par gâteau. Ajouter ensuite 2 cuillères à soupe de sucre glace. Mélanger doucement. Mettre de la crème sur les bords du gâteau puis sur le dessus, lisser en va et vient et finir. Mettre des vermicelles au chocolat sur les bords. Faire de la déco à la poche à douille sur le dessus et ajouter des copeaux de chocolat, finir avec des morceaux de cerises confites.

