

Bonjour à tous !!

Aujourd'hui on va faire un entremet bien classique : Une forêt noire.



J'aime beaucoup la forêt noire à condition de ne pas tomber sur ces cerises trop alcoolisées. Du coup on utilisera des cerises griottes au jus mais elles sans kirsh. On utilisera le kirsch dans un sirop de sucre qui servira à imbiber une génoise au cacao, mais également dans une crème madame au chocolat blanc et dans la chantilly qui finira le déco. Pour terminer, on réalisera aussi un crémeux au chocolat noir.

Allez c'est parti pour un entremet de 6-8 parts, de 18 cm de diamètre

A – INGREDIENTS :

1. Pour la génoise :
 - 77 g de farine T45.
 - 40 g de farine T55.
 - 32 g de cacao en poudre.
 - 18 g de féculé de pomme de terre.
 - 6 œufs.
 - 153 g de sucre.
2. Pour le sirop au kirsch :
 - 135 g d'eau.
 - 54 g de sucre.
 - 35 g de kirsch.
3. Pour le crémeux au chocolat :
 - 113 g de crème liquide 35% MG.
 - 113 g de lait entier.
 - 2 jaunes d'œufs.
 - 23 g de sucre.
 - 120 g de chocolat noir 70%.
4. Pour la crème pâtissière au kirsch.
 - 130 g de lait entier.
 - 15-20 g de jaune d'œuf (1 jaune).
 - 17 g de sucre.
 - 7 g de poudre à crème (ou de maizena).
 - 20 g de kirsch.
5. Pour la crème madame au kirsch :
 - 108 g de crème pâtissière au kirsch.
 - 4 g de gélatine.
 - 78 g de chocolat blanc.
 - 254 g de crème montée moussieuse.
6. Pour la crème chantilly au kirsch :
 - 150 g de crème liquide 35% MG.
 - ½ cuillère à café de poudre de vanille (facultatif).
 - 15 g de sucre glace.
 - 7 g de Kremfix.
 - 15 g de kirsch.
7. 160 g (poids net égoutté) de cerises au sirop (au kirsch si vous aimez vraiment).
8. 15 g de cerises au sirop pour la déco.

B – PREPARATION :

1. La génoise :

- Préchauffez le four à 195°C.
- Tamisez ensemble les farines, le cacao et la féculé de pomme de terre sur une feuille de papier sulfurisé.
- Battez ensemble les œufs et le sucre, jusqu'à obtenir une mousse blanche (15-20 min).



- Versez les ingrédients secs tamisez petit à petit dans les œufs mousseux, tout en les incorporant délicatement à la maryse. Faites attention à ne pas faire retomber le mélange.
- Versez l'appareil jusqu'au 2/3 dans un cercle à entremet de 18 cm de diamètre (le reste dans 2 cercles de 8 cm de diamètre).
- Enfournez pour 10 minutes.
- Baissez la température à 175°C et poursuivez la cuisson pendant 10-15 min pour les petits moules et 20-25 min pour le grand.
- Démoulez et laissez refroidir sur grille.



2. Le sirop au kirsch :

- Mélangez l'eau avec le sucre et le kirsch.
- Amenez à ébullition et laissez refroidir.

3. Le crémeux au chocolat :

- Faites fondre à moitié le chocolat au bain marie (ne pas dépasser 45°C).
- Faites chauffer le lait et la crème jusqu'à frémissement.
- Faites blanchir, au fouet, les jaunes d'œufs avec les sucres (le temps que le lait chauffe).
- Versez les liquides sur les œufs blanchis en continuant à fouetter.
- Reversez l'appareil dans la casserole.
- Faites cuire à la nappé sans dépasser 82°C.
- Versez la crème anglaise en 3 fois sur le chocolat, en créant une émulsion (en mélangeant) avec une maryse.

4. La crème pâtissière au kirsch :

- Mettez la gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.
- Fouettez ensemble le jaune d'œuf, le sucre et la poudre à crème.
- Faites chauffer le lait jusqu'à léger frémissement.
- Versez sur le mélange d'œuf, fouettez ensemble et reversez dans la casserole.
- Faites chauffer sans dépasser 82°C et jusqu'à obtenir une consistance de crème pâtissière.
- Ajoutez le kirsch et refaites chauffer jusqu'à reprendre la consistance.
- Lorsque la crème atteint moins de 60°C, incorporez la gélatine.

5. La crème madame :

- Faites fondre à moitié le chocolat au bain marie (ne pas dépasser 45°C).
- Lorsque la crème pâtissière atteint 40°C, rajoutez-y le chocolat fondu et mélangez au fouet.
- Lorsque la crème atteint moins de 35°C, incorporez la crème montée mousseuse à la maryse.

6. La crème chantilly au kirsch :

- Mélangez le sucre glace, la poudre de vanille et le Kremfix.
- Mettez la crème bien froide dans le bol du robot et commencez à la fouetter.
- Lorsque la crème commence à faire des vagues, ajoutez petit à petit le mélange de sucre glace et de kremfix, ainsi que le kirsch.
- Continuez à fouetter jusqu'à obtenir la consistance que vous aimez pour une crème chantilly.

C - MONTAGE :

- Chemisez un disque à entremets de 18 cm de diamètre avec une bande de rhodoïd.
- Découpez la génoise en disques de 1 à 1,3 cm d'épaisseur (vous pouvez utiliser des règles pour avoir la bonne épaisseur).
- Déposez un 1^{er} disque au fond d'un cercle à entremet de 18 cm de diamètre.
- Avec un pinceau imbiblez généreusement avec le sirop au kirsch (il faudra avoir utilisé au moins les $\frac{3}{4}$ du sirop entre toutes les génoises).



- Coulez le crémeux au chocolat et tapotez la plaque pour égaliser.
- Parsemez de 80 g de cerises au sirop.



- Déposez le 2^{ème} disque de génoise et imbiblez-le avec le sirop.
- Mettez au réfrigérateur le temps de faire la crème madame.
- Versez la moitié de la crème madame, parsemez du reste de cerises au sirop.



- Versez le restant de crème et lissez à la spatule.
- Laissez au réfrigérateur 2h ou une nuit.
- Retirez le cercle, mettez la forêt noire 30 à 40 min au congélateur et retirez doucement la bande de rodhoïd (le passage au congélateur permet d'avoir un aspect net quand on enlève le rodhoïd).



- Recouvrez le dessus de la forêt noire avec la chantilly, en utilisant les douilles qui vous plaisent le plus.
- Parsemez de copeaux de chocolat.
- Disposez quelques cerises.



Bon appétit !!