

# LES RECETTES DE -NICOOK-

## LA FORÊT NOIRE



# GUIDE

## LA GANACHE MONTÉE À LA VANIELLE

### **INGREDIENTS**

1000 gr de crème liquide entière

5 gousses de vanille

3 feuilles de gélatine (5 gr)

195 gr de chocolat blanc (ivoire de Valrhona)

### **USTENSILES**

Robot pâtissier

Maryse

Fouet

Film alimentaire

### **TEMPS**

Préparation : 15 minutes

Repos : mini 4 heures (idéalement 24 heures)

# RECETTE 1/2

## LA GANACHE MONTÉE À LA VANIELLE

- Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Prélever 500 gr sur les 1000 de crème et les mettre dans une casserole
- Ouvrir et gratter les gousses de vanille et les rajouter avec la crème
- Faire chauffer le tout
- Lorsque le mélange est à frémissement le verser sur le chocolat blanc en 3 fois en mélangeant bien à la Maryse
- Ajouter la gélatine bien essorée

# RECETTE 2/2

## LA GANACHE MONTÉE À LA VANIELLE

- Ajouter les 500 gr restants de crème froide
- Bien mélanger
- Filmer le mélange au contact avec du film alimentaire
- Réserver minimum 4h au frais, idéalement 24h
- Passé ce délai, monter au batteur ce mélange jusqu'à obtenir une belle texture style chantilly
- Réserver au frais jusqu'à utilisation

# GUIDE

## LA CRÉMEUX CHOCOLAT

### **INGREDIENTS**

110 gr de crème liquide entière

110 gr de lait entier

110 gr de chocolat noir

2 petits jaunes d'œufs

15 gr de sucre

### **USTENSILES**

Maryse

Fouet

Film alimentaire

Cercle 22 cm

### **TEMPS**

Préparation : 15 minutes environ

# RECETTE

## LA CRÉMEUX CHOCOLAT

- Mettre la crème et le lait dans une casserole, faire chauffer
- Mélanger les jaunes et le sucre puis verser une partie du mélange lait/crème chaud sur les jaunes
- Remettre le tout dans la casserole et cuire la crème a 85° en remuant constamment
- Mettre le chocolat noir dans un saladier
- Une fois le mélange a 85° le verser sur le chocolat en mélangeant bien à la Maryse pour que le crémeux soit homogène
- Disposer du film alimentaire sur une plaque, puis poser un cercle de 22cm par-dessus
- Couler le crémeux dedans sur une épaisseur d'un cm et le mettre au congélateur

# GUIDE & RECETTE

## LA CHANTILLY AU KIRSH

### INGREDIENTS

185 gr de crème liquide entière

15 gr de mascarpone

15 gr de sucre glace

15 gr de kirsch

### USTENSILES

Robot pâtissier

Fouet

### TEMPS

Préparation : 15 minutes environ

### RECETTE

- Mélanger tous ces éléments bien froids dans la cuve du batteur
- Monter les en augmentant progressivement la vitesse du batteur
- Lorsque la texture est bien montée, réserver ce mélange au frais jusqu'à utilisation

# GUIDE

## LA GELÉE DE GRIOTTES

### **INGREDIENTS**

225 gr de purée de griottes (Ponthier pour moi)  
75 gr d'eau  
10 gr de sucre  
6 gr de pectine NH  
Une dizaine de cerises

### **USTENSILES**

Fouet  
Cercle de 22cm  
Poche à douille

### **TEMPS**

Préparation : 10 minutes environ



# RECETTE

## LA GELÉE DE GRIOTTES

- Mélanger dans une casserole la purée de griottes et l'eau et porter à ébullition
- En parallèle mélanger le sucre et la pectine ensemble
- Puis les verser en pluie sur le mélange en ébullition
- Laisser bouillir 30 secondes et débarrasser la gelée comme pour le crémeux sur une plaque recouverte d'un papier film dans un cercle de 22cm sur une hauteur de 0,7 à 1cm d'épaisseur
- Insérer les cerises dénoyautées dans la gelée sur toute la surface
- Mettre au congélateur
- S'il vous en reste, la réserver dans une poche à douille pour le décor final

# GUIDE

## LE BISCUIT CACAO SANS GLUTEN

### INGREDIENTS

4 œufs

160 gr de sucre glace

160 gr de poudres d'amandes

45 gr de Maïzena

20 gr de cacao en poudre amer

140 gr de blanc d'œufs

25 gr de sucre

30 gr de beurre

### USTENSILES

Robot pâtissier + fouet

Cercle de 21cm

Maryse

Papier cuisson (idéalement silicone 1cm  
d'épaisseur)

### TEMPS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 8/10 minutes

Total : environ 25 minutes

# RECETTE 1/2

## LE BISCUIT CACAO SANS GLUTEN

- Réunir le sucre glace et la poudre d'amandes dans un grand saladier
- Ajouter la maïzena et le cacao tamisés
- Ajouter ensuite les œufs
- Bien amalgamer le tout et réserver de coté
- Faire fondre le beurre et le laisser tiédir de coté
- En parallèle mettre les blancs dans la cuve du batteur avec la moitié du sucre et commencer à les monter progressivement
- Lorsqu'ils sont bien mousseux ajouter l'autre moitié du sucre
- Augmenter la vitesse du robot pour les serrer
- Ajouter ensuite le beurre fondu mais refroidit au premier mélange

# RECETTE 2/2

## LE BISCUIT CACAO SANS GLUTEN

- Puis ajouter en 3 fois vos blancs montés à ce même mélange (délicatement à la Maryse pour éviter de faire retomber la préparation)
- Couler la pâte sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson (idéalement un silicone avec un rebord d'1/2 ou 1 cm)
- Et cuire le tout à 220° pendant 8/10mn
- A la sortie du four démouler le biscuit et détailler un disque de 21 cm
- Le réserver de côté
- (Garder le reste de biscuit pour d'autres préparations, il se congèle très bien)

# GUIDE

## LE GLAÇAGE MIROIR CACAO

### **INGREDIENTS**

210 g de sucre en poudre

75 g d'eau

70 g de cacao amer en poudre

145 g de crème liquide

4 feuilles de gélatine

### **USTENSILES**

Maryse

Mixeur plongeant

Thermomètre de cuisson

### **TEMPS**

Préparation : 10 minutes

# RECETTE

## LE GLAÇAGE MIROIR CACAO

- Réhydrater la gélatine dans l'eau froide
- Chauffer la crème liquide doucement
- Verser l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition à 103°C
- Retirer du feu et ajoutez le cacao en poudre tamiser et remuer délicatement pour éviter les bulles
- Ajouter la gélatine égouttée et la crème chaude puis mixer avec un mixeur plongeant en évitant l'incorporation d'air
- Laissez redescendre à 30°C avant de l'utiliser

# GUIDE

## LE MONTAGE DE LA FORÊT NOIRE

### **INGREDIENTS**

Vos préparations pour la forêt noire  
Cerises fraîches ou amarena (déco)  
Des copeaux de chocolat (déco)

### **USTENSILES**

Cercle de service  
Cercle 22cm (montage du gâteau)  
Poche à douille  
Spatule  
Grille (glaçage du gâteau)

### **TEMPS**

Préparation : 30 minutes  
Repos : 24h (congélateur)  
Repos : 1h (réfrigérateur)

# RECETTE 1/2

## LE MONTAGE DE LA FORÊT NOIRE

- Disposer votre cercle de 22cm sur un cercle de service (cercle doré en général)
- Chemiser le contour du cercle avec du Rhodoïd
- Disposer au fond bien centré un disque de biscuit cacao (n'oubliez pas il doit être légèrement plus petit que le cercle de 22, idéalement 21 21,5cm)
- Le retailler au couteau si besoin
- Remplir une poche de ganache montée a la vanille et faire le tour du biscuit cacao avec afin de serrer le biscuit au centre, la ganache est en contact direct avec le cercle et le biscuit
- Recouvrir ensuite légèrement ce même biscuit avec une fine couche de ganache
- Refaire un boudin de ganache sur tout le tour du cercle et bien l'étaler avec une spatule sur la totalité du Rhodoïd, de bas en haut



# RECETTE 2/2

## LE MONTAGE DE LA FORÊT NOIRE

- Récupérer ensuite le crémeux congelé, le retailler également pour qu'il vienne parfaitement au centre du gâteau, comme pour le biscuit
- Mettre une légère couche de ganache
- Recommencer exactement la même opération avec le disque de gelée de griotte
- Bien appuyer au centre avec vos doigt pour faire remonter la ganache sur les cotés
- Finir de remplir le cercle avec la ganache montée vanille et bien lisser le tout
- Mettre pour 24h au congélateur
- Au bout de 24h, démouler l'entremets et le mettre sur une grille
- Appliquer le glaçage miroir cacao à 30/32° degrés puis reposer délicatement l'entremet sur son cercle et le réserver au réfrigérateur au moins 1h
- Finir ensuite la décoration en pochant par-dessus de la chantilly au kirsch, de la gelée de cerise, et finir le contour avec des copeaux de chocolat ou encore du grué de cacao