



Ma forêt Noire

Par vision-plaisir

Gâteau avec une génoise au chocolat, sa crème au chocolat et sa chantilly. Ce gâteau doit avoir environ 100 ans. Pour le côté géographique, la Forêt Noire est un massif montagneux du sud-ouest de l'Allemagne. La forêt Noire vient certainement d'Allemagne au début du siècle. Composée de chocolat, farine, œufs, crème, sucre et de kirsch. Pour les cerises une non certitude dans les toutes premières recettes. Par la suite des variantes seront mises à jour au fil des années.

La génoise au chocolat:

- 8 œufs entiers
- 250g sucre en poudre
- 200g de farine tamisée
- 85g de poudre de cacao

Au batteur blanchir les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une mousse. Mettre au bain-marie et battre jusqu'à obtenir une mousse ferme. Ensuite, hors du bain-marie battre jusqu'à refroidissement complet. Mélanger la farine et le cacao puis l'ajouter au mélange œufs sucre tout en restant vigilant à ne pas faire retomber la mousse. Mettre dans un moule chemiser au beurre et cuire au four chaud à 180°C pendant 20 à 30 minutes.





La crème pâtissière:

Ingrédients:

- 80g de lait
- 12g de maïzena
- 20g de sucre en poudre
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 gousse de vanille

Réalisation:

Faire infuser la vanille dans le lait bouillant. Fouetter l'eau avec le sucre. Lorsque cet appareil blanchit, ajouter la maïzena. Délayer le tout avec le lait bouillant. Cuire la crème en la remuant avec un fouet jusqu'à ce qu'elle ait donnée quelques bouillons. Cette crème doit bouillir pour épaissir. Le Mettre de côté une préparation, un aliment, afin de l'utiliser ultérieurement. La réserver au réfrigérateur.

La crème au chocolat:

- 100g de crème pâtissière
- 200g de chocolat noir
- 200g de crème chantilly très peu sucrée

La crème pâtissière doit être à une température de 15-18°C environ. Monter la chantilly et faire fondre au four micro-ondes le chocolat. Ensuite, mélanger la crème pâtissière avec le chocolat fondu jusqu'à obtenir une crème lisse puis, rajouter délicatement la chantilly.

Il vous faudra monter en plus 300g de chantilly sucrée.

150g de sirop (120g de sucre et 50g d'eau) bouillir et refroidir.



Montage de la Forêt Noire :

Couper dans le sens horizontal la génoise en 3 parties égales. Imbiber avec le sirop le premier disque de génoise puis, étaler la crème au chocolat à épaisseur égale du biscuit. Ajouter le deuxième disque de biscuit et l'imbiber. Déposer, toujours à hauteur égale, une couche de chantilly puis terminer par le dernier disque de génoise et l'imbiber du sirop.

Mettre une couche fine de chantilly tout autour et dessus le gâteau et réserver au réfrigérateur.

Fondre les 200g de chocolat en respectant les paliers de température et étaler sur une plaque métal ou plan de travail. Attendre que le chocolat devienne dur puis faire des copeaux avec une spatule métallique. Déposer ensuite sur la forêt Noire.

En vous souhaitant un bon appétit.







© www.vision-plaisir.fr

