

Forêt noire revisitée,
8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BISCUIT CHOCOLAT			BASE :
Blancs d'œufs	Kg	0.150	Blanchir les jaunes avec le sucre.
Sucre semoule	Kg	0.100 + 0.025	Mélanger et tamiser Farine Cacao Sucre glace et incorporer aux jaunes.
Jaunes d'œufs	Kg	0.100	Monter les blancs en neige et bien serrer avec le 25 g de sucre
Cacao poudre	Kg	0.050	Mélanger délicatement les deux appareils.
Farine	Kg	0.100	Plaquer le biscuit et cuire à 180°C, garder moelleux.
Sucre glace	Kg	0.025	Retirer aussitôt sorti du four.
GANACHE MONTEE CHOCOLAT			GANACHE MONTEE CHOCOLAT :
Crème liquide 35%	L	0.100+0.050	Faire fondre le chocolat avec le miel et les 50g de crème, refroidir rapidement.
Chocolat noir	Kg	0.050	Monter au batteur avec le reste de crème.
Miel	Kg	0.010	CHANTILLY :
CHANTILLY			Monter la crème et serrer avec le sucre glace en finition.
Crème liquide	L	0.250	SIROP :
Sucre glace	Kg	0.025	Porter à ébullition l'eau, le sucre et jus des cerises
Vanille	Gousse	0.5	MONTAGE ET FINITION :
SIROP			Emporte-piècer le biscuit du diamètre des verres et monter par couches en prenant soin d'imbiber le biscuit avec le sirop, cerise dans la chantilly.
Eau	L	0.200	DECOR :
Sucre	Kg	0.180	Décorer avec une amarena, menthe et copeaux de chocolat
OPALINE CHOCOLAT			
GARNITURE			
Cerise ou amarena	Kg	0.150	
DECOR			
Amarena	Kg	0.050	
Menthe	Botte	0.5	
Copeaux chocolat	Pm	Pm	
Notes personnelles :			