

Forêt noire revisitée,  
8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
BISCUIT CHOCOLAT			<b>BASE :</b> Blanchir les jaunes avec le sucre. Mélanger et tamiser Farine Cacao Sucre glace et incorporer aux jaunes. Monter les blancs en neige et bien serrer avec le 25 g de sucre Mélanger délicatement les deux appareils. Plaquer le biscuit et cuire à 180°C, garder moelleux. Retirer aussitôt sorti du four.
GANACHE MONTEE CHOCOLAT			<b>GANACHE MONTEE CHOCOLAT :</b> Faire fondre le chocolat avec le miel et les 50g de crème, refroidir rapidement. Monter au batteur avec le reste de crème.
CHANTILLY			<b>CHANTILLY :</b> Monter la crème et serrer avec le sucre glace en finition.
SIROP			<b>SIROP :</b> Porter à ébullition l'eau, le sucre et jus des cerises
OPALINE CHOCOLAT			<b>MONTAGE ET FINITION :</b> 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.
GARNITURE			<b>DECOR :</b>
Cerise ou amarena	Kg	0.150	
DECOR			
Amarena Menthe Copeaux chocolat	Kg Botte Pm	0.050 0.5 Pm	Décorer avec une amarena, menthe et copeaux de chocolat
Notes personnelles :			