



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



FORÊT NOIRE

LE CHEF

Création originale de
Jean-Michel PERRUCHON,
M.O.F. Pâtissier,
Ecole Bellouet Conseil, Paris, France



Recette pour 3 entremets couronne de 18 cm de diamètre

1. MOELLEUX CHOCOLAT ALLEGE

165 g de jaunes d'œufs
90 g de sucre cassonade
240 g de blancs d'œufs
90 g de sucre semoule
90 g de chocolat de couverture noire 70 %
25 g de cacao pur pâte
Poids total : 700 g

Au batteur à l'aide du fouet, monter les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade puis incorporer les blancs d'œufs préalablement montés et serrés avec le sucre semoule. Finir le mélange avec le chocolat de couverture noire du à 40°C avec le cacao pur pâte. Dresser le biscuit obtenu dans des cercles inox de 16 cm de diamètre, non graissés, puis cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 12 à 15 minutes. Refroidir au surgélateur.

2. MOUSSEUX VANILLE KIRSCH JACOBERT®

165 g de lait
2 gousses de vanille
40 g de jaunes d'œufs
30 g de sucre semoule
21 g de masse gélatine
(3 g de gélatine poudre 200 Blooms et 18 g d'eau)
20 g de Kirsch Jacobert® 48% Vol.
160 g de crème fouettée
Poids total : 436 g

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec le lait, la gousse de vanille fendue et grattée, les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Cuire l'ensemble à 85°C puis verser le tout sur la masse gélatine et mixer. Refroidir à 20°C puis mélanger avec le Kirsch Jacobert® et la crème fouettée. Couler 120 g de mousseux dans les mêmes moules silicone que vous allez utiliser pour le montage des entremets de forme savarin, puis parsemer de framboises fraîches à l'intérieur. Surgeler et réserver pour le montage.

3. MERINGUE DE BASE

70 g de blancs d'œufs
50 g de sucre inverti
50 g de glucose
Poids total : 170 g
Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre inverti et le glucose et mettre le tout à monter au batteur à l'aide du fouet.

4. MOUSSE CHOCOLAT ALLEGEE

135 g de lait
135 g de crème fleurette
135 g de jaunes d'œufs
275 g de chocolat de couverture noire 70%
28 g de masse gélatine
(4 g de gélatine poudre 200 Blooms et 24 g d'eau)
160 g de meringue de base
225 g de crème fouettée
Poids total : 1 093 g

Dans une casserole, réaliser une crème anglaise avec le lait, la crème fleurette et les jaunes d'œufs, cuite à 85°C. Verser cette crème anglaise sur le chocolat de couverture noire et la masse gélatine. Mixer et refroidir à 25°C avant d'incorporer la meringue et la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

5. GLAÇAGE CHOCOLAT MIROIR NOIR ROUGI

150 g d'eau
300 g de sucre semoule
300 g de glucose
200 g de lait concentré sucré
150 g de masse gélatine
(21 g de gélatine poudre 200 blooms et 129 g d'eau)
250 g de chocolat de couverture noire 64%
5 g de colorant rouge liposoluble
Poids total : 1355 g

Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le

.../...

COINTREAU



MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

ST-RÉMY

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST

METAXA®



jacobert®

Père MAGLOIRE®

"Iles du Vent"



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat de couverture noire et le colorant rouge. Mixer et réserver au réfrigérateur. Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C environ.

6. MONTAGE ET FINITIONS

Dans des moules silicone de forme savarin de 18 cm de diamètre, dresser à mi-hauteur de la mousse chocolat puis déposer l'insert bien froid de mousseux vanille Kirsch Jacobert® et framboises. Placer de nouveau de la mousse chocolat puis

descendre un disque de biscuit chocolat préalablement évidé au centre. Lisser avec le reste de mousse et placer le tout au surgélateur. Démoulez les entremets, puis les glacer avec le glaçage chocolat miroir noir rougi. Placer autour une ceinture de chocolat de couverture noire. Disposez un anneau de chocolat de couverture noire sur le dessus puis décorer avec quelques champignons meringués, framboises fraîches, et les boules de mousse chocolat préalablement glacées à l'aide d'un glaçage chocolat miroir rouge. Finir avec quelques cheveux d'ange en chocolat et points de feuille d'or.

