



# RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



## FAÇON FORÊT NOIRE BISCUIT ROULÉ CHOCOLAT



LE CHEF

Création originale de  
Alexis BOUILLET,  
Meilleur jeune pâtissier du monde 2011  
Twin's Creative Lab, Taiwan



Recette pour 16 desserts individuels

### 1. BISCUIT JAPONAIS CACAO

86 g de farine T55  
27 g de cacao en poudre 24/26%  
3 g de levure  
63 g de beurre  
125 g de lait  
177 g de jaune d'oeuf  
80 g de blanc d'oeuf (1)  
230 g de blanc d'oeuf (2)  
174 g de sucre  
Poids total : 968 g

Tamiser ensemble la farine, le cacao et la levure.  
Porter à ébullition le beurre et le lait puis verser sur la farine.  
Remettre le tout dans la casserole et faire sécher.  
Au micro-ondes, chauffer le mélange jaune d'oeuf - blanc d'oeuf (1) à 37/38°C avant de l'ajouter progressivement à la préparation. La température finale doit être d'environ 40-45°C.  
Battre en neige le blanc d'oeuf (2) et le sucre.  
Ajouter délicatement la meringue au mélange précédent.  
Four à sole : Cuire au four à 180°C (haut) + 160°C (bas) pendant environ 14 à 16 minutes, registre ouvert.  
Four à convection : Cuire à 170°C pendant environ 14 à 16 minutes, vitesse 2, registre ouvert.

### 2. CONFIT DE CERISE

286 g de purée de cerises  
25 g de sucre  
6 g de pectine NH  
7 g de purée de citron vert  
Poids total : 324 g

Dans une casserole, mettre la purée de cerises. Mélanger le sucre et la pectine avant de verser lentement sur la purée froide. Porter à ébullition pendant 30 secondes pour activer la pectine. Incorporer enfin la purée de citron vert.

### 3. CRÈME DIPLOMATE CHOCOLAT

143 g de lait (1)  
36 g de jaune d'oeuf  
17 g de sucre  
13 g d'amidon de maïs  
3 g de gélatine 200 bloom  
67 g de lait (2)  
86 g de chocolat noir 70%  
157 g de crème 35%  
Poids total : 522 g

#### Crème pâtissière de base :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait (1). Bien mélanger ensemble le jaune d'oeuf et le sucre avant d'incorporer à la préparation. Ajouter l'amidon de maïs. Cuire comme une crème pâtissière, ajouter la gélatine à la fin.

#### Ganache de base :

Chauffer le lait (2) à 80°C et le verser sur le chocolat. Créer une émulsion.

#### Montage :

Verser la ganache chaude sur la crème pâtissière chaude puis mélanger à nouveau. Laisser refroidir à 25°C puis incorporer la crème fouettée.

### 4. CHANTILLY MASCARPONE KIRSCH

140 g de crème 35% (1)  
47 g de sucre  
3 g de gélatine 200 bloom  
93 g de mascarpone  
327 g de crème 35% (2)  
30 g de Spiritueux à base de Kirsch Jacobert® 45% vol.  
Poids total : 640 g

Chauffer à 60°C la crème (1) et le sucre. Incorporer la gélatine,

... / ...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

puis la crème froide (2), le mascarpone et le **Spiritueux à base de Kirsch Jacobert®**. Mélanger et placer 12 heures à 3°C avant de fouetter.

## 5. MONTAGE

900 g de biscuit Japonais cacao  
200 g de crème diplomate chocolat  
60 + 10 g de confit de cerise  
**Amarena Cointreau®**  
35 g de chantilly mascarpone **Kirsch**  
Bâtonnets de chocolat noir (55%)

Préparer le biscuit japonais cacao. Cuire sur moule de 40 x 60 cm et laisser refroidir. Couper pour régulariser les 4 côtés si besoin, puis couper en deux (36 x 27 cm).

Préparer la crème diplomate chocolat. Etaler 200 g par biscuit (36 X 27 cm).

Déposer 60 g de confit de cerise sur la crème diplomate chocolat et le reste en moule silicone mini-dômes de 2,5 cm.

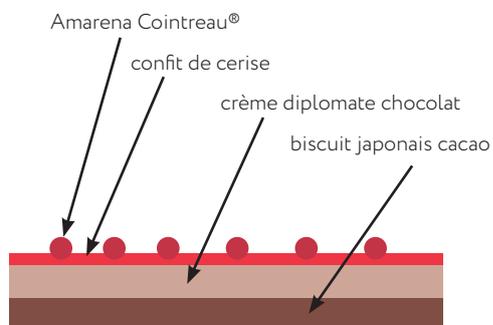
Étaler quelques **Amarenas Cointreau®** hachées sur le confit, rouler le biscuit et laisser prendre au congélateur.

Couper le gâteau roulé en 4,5 cm de large.

Sur le côté coupé, poser au centre un mini-dôme de confit.

Fouetter la chantilly mascarpone **Kirsch** et dresser 35 g sur le dessus du confit.

Décorer avec un peu de chocolat râpé, 3 x 1/4 de cerises et 2 bâtonnets de chocolat.



chantilly mascarpone Kirsch

confit de cerise