RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

jacobert®

BÛCHE FORÊT NOIRE



LE CHEF

Création originale de Damien Pichon,
Chef Pâtissier – Créateur d'expériences sucrées
Fondateur de My Cherry Lab
Paris – France & Export

Recette pour 5 bandes (54 x 8 x 6 cm)

1. BISCUIT CHOCOLAT MARIGNY

100 g de farine T55
100 g de fécule
110 g de poudre de cacao *
480 g de sucre semoule
500 g de blancs d'oeufs
480 g de jaunes d'oeufs
220 g de beurre

Tamiser les poudres*. Monter les blancs avec le sucre semoule. Ajouter les jaunes à l'aide d'une maryse. Incorporer les poudres puis le beurre fondu. Étaler 1 000 g par plaque x 2.
Cuisson : 170°C pendant 12 minutes.

2. CROUSTILLANT CHOCOLAT FLEUR DE SEL

180 g de farine T55
45 g de fécule
45 g de poudre de cacao
145 g de poudre de noisette
9 g de sel fin
225 g de sucre cassonade
225 g de beurre
270 g de chocolat noir 70%

Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat pour former un crumble. Cuire à 150°C pendant 15 minutes. Mélanger à chaud avec le chocolat noir. Étaler 1100 g sur le biscuit Marigny.

3. CRÉMEUX CERISE

630 g de purée de griotte
315 g de purée de framboise
70 g de purée de citron vert
40 g de fécule
100 g de sucre semoule
190 g de jaunes d'oeufs
365 g de beurre
60 g de Kirsch Jacobert 48% vol.
50 g de masse de gélatine

Faire chauffer les purées de fruits. Blanchir les jaunes avec le sucre semoule et la fécule. Verser le liquide chaud sur le dernier mélange. Faire une crème pâtissière. Ajouter le beurre, la gélatine et le Kirsch Jacobert. Faire refroidir. Pocher 300 g par bande.

4. CONFIT FRUITS ROUGES ET CITRON VERT

150 g de purée de framboise
100 g de purée de griotte
50 g de jus de citron vert (1)
50 g de sirop de glucose
60 g de sucre semoule (1)
7 g de pectine NH
25 g de sucre semoule (2)
30 g de jus de citron vert (2)

Fondre les purées avec le jus de citron vert (1), le sirop de glucose et le sucre semoule (1). Chauffer à 45°C puis verser le mélange sucre semoule (2) et pectine. Porter à ébullition avant de mixer avec le jus de citron vert (2).

... / ...

5. MOUSSE CHOCOLAT NOIR 64%

1 000 g de lait entier
50 g de sucre inverti
90 g de masse de gélatine
1 550 g de chocolat noir 64%
375 g de praliné amande noisette
1 850 g de crème

Faire chauffer le lait et le sucre inverti. Verser sur le chocolat. Ajouter la masse de gélatine et le praliné. À 40°C, ajouter la crème montée mousseuse.

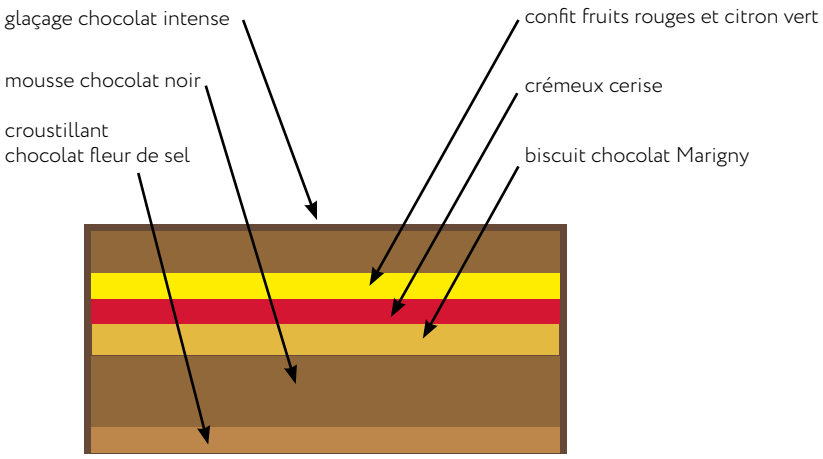
6. GLAÇAGE CHOCOLAT INTENSE

150 g de crème
100 g de sirop de glucose
300 g d'eau
180 g de sucre semoule
5 g de pectine NH
550 g de chocolat noir
Q.S. de colorant rouge

Faire chauffer le sirop de glucose, la crème, l'eau et le colorant à 40°C. Incorporer le sucre semoule et la pectine. Faire bouillir et verser sur la couverture. Mixer puis utiliser à 60°C.

7. MONTAGE & FINITION

Déposer le croustillant au fond du moule.
Couler la mousse chocolat jusqu'à mi-hauteur.
Placer le biscuit chocolat Marigny.
Déposer l'insert (crémeux cerise + confit fruits rouges et citron vert). Recouvrir avec le reste de mousse chocolat. Surgeler l'ensemble.
Glacer à 60°C avec le glaçage chocolat intense.
Décorer avec de la crème montée, quelques cerises et pièces de chocolat, selon votre inspiration.



COINTREAU
RÉMY MARTIN
MOUNT GAY
PORT CHARLOTTE
ST-RÉMY
THE BOTANIST
METAXA
"Iles du Vent"
jacobert
Père MAGLOIRE
Griottines
Amarena