

# La Forêt Noire

Après avoir testé plusieurs recettes de « Forêt Noire » je viens de découvrir celle que Christophe Felder nous propose dans l'excellent magazine « Fou de pâtisserie » que je recommande d'ailleurs à tous les passionnés !

C'est la meilleure que j'ai réalisée donc je vous en livre aujourd'hui les secrets.



La forêt noire

Pour la confection d'une forêt noire il vous faut réaliser:

- une génoise au chocolat
- un crémeux au chocolat
- une crème pâtissière qui servira de base à la réalisation de la crème forêt noire
- de la crème chantilly
- des griottes macérées: je leur préfère des cerises

amarena qui sont une variété de cerises italiennes au sirop dont la saveur est bien tonique (région de Bologne et Modène) . **Attention:** comme le signale Mistinguette dans les commentaires en bas de la recette le choix des cerises est très important: ce sont elles qui amènent le peps du gâteau donc ne lésinez pas sur leur qualité (pas de cerises en conserve bas de gamme)! ce serait dommage de s'investir en temps et travail et qu'à la dégustation la gourmandise ne soit pas au rendez-vous...

- un sirop au kirsch: je n'aime pas le kirsch donc je vous propose une alternative avec le sirop de griotte et du sirop de sucre de canne
- pour la décoration des copeaux de chocolat et des cerises amarena égouttées

## **Ingrédients**

Pour la génoise au chocolat

- 130 g de farine tamisée
- 35 g de cacao en poudre amer
- 20 g de maïzena
- 6 œufs
- 170 g de sucre semoule

Pour le crémeux au chocolat

- 125 g de crème liquide entière
- 125 g de lait
- 2 jaune d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 120 g de chocolat de couverture coupé en petits morceaux ou en pistoles ( il fondra mieux s'il est coupé en petits morceaux...). Le chef Felder utilise du chocolat Caraïbes à 66%.

Pour la crème pâtissière qui servira de base à la crème forêt noire

- 25 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de jaune d'œufs
- 10 g de beurre

Pour la crème forêt noire

- 100 g de crème pâtissière
- 1 feuille de gélatine
- 300 g de crème fouettée
- le chef y ajoute 5 g de kirsch que je n'ai pas mis dans ma réalisation

Pour la chantilly

- 25 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre semoule
- une cuillerée à café de vanille liquide
- le chef y ajoute 5 g de kirsch que je n'ai pas mis dans ma réalisation

Pour les griottes

- un pot de 200 g cerises amarena (le chef fait macérer 200 g de griottes surgelées ou fraîches ou en bocaux avec 60 g de sucre semoule, 25 g de kirsch et 5 g d'amaretto)
- 10 cl de sirop de sucre de canne
- Pour la décoration: des copeaux de chocolat ou des petites billes meringuées et chocolatées.

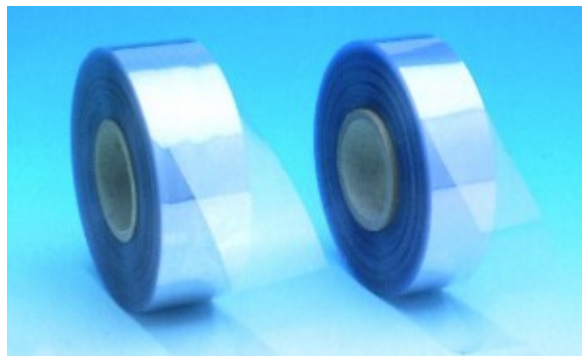
## **Matériel**

- un cercle de 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur qui servira à la fois pour cuire la génoise puis pour monter le gâteau
- une poche à douille à saint honoré



douille saint-  
honore

- un ruban de rhodoïd de la même hauteur que votre cercle



rhodoïde

## Préparation

### Commencez par la génoise au chocolat

- Préchauffez le four à 200°.
- Tamisez la farine, le cacao et la maïzena dans un grand bol.



Tamisez la farine, le cacao

et la maïzena

- Cassez les œufs dans un autre récipient, ajoutez le sucre et fouettez l'ensemble. Posez le récipient au bain marie et fouettez encore pendant 3 minutes. Puis **hors du feu**, continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une mousse très claire. Si vous avez un batteur électrique n'hésitez pas à l'utiliser.



Continuez à fouetter hors feu pour obtenir une préparation très claire

- Ajoutez délicatement le mélange tamisé de farine, cacao et maïzena à la maryse sans faire retomber la préparation.



Versez le mélange farine, cacao, maizena



Mélangez délicatement à la maryse

- Beurrez très généreusement l'intérieur du cercle. Versez la pâte dans le cercle posé sur une surface antiadhésive.



Posez le cercle sur une surface anti adhésive



Versez la pâte dans le cercle

- Cuire au four 10 mn à 200° puis baissez la température à 180° et poursuivez la cuisson pendant 20 mn. A la sortie du four ôtez le cercle. La génoise est cuite quand en piquant un petit couteau en son centre il ressort propre.



La génoise chocolat est cuite.

- A l'aide d'une grande spatule décollez la génoise de son support et placez la sur une grille. Attendez son complet refroidissement à température ambiante.



Décollez la génoise de son support



Placez la sur une grille

Puis préparez la crème pâtissière. En effet il faut qu'elle refroidisse complètement pour l'intégrer dans la crème forêt noire. Pendant qu'elle refroidit au frigo vous aurez le temps de préparer le crémeux chocolat.

- Mettez le lait à bouillir avec une gousse de vanille ouverte et grattée.



Infusez la vanille dans le lait

- Mélangez la maïzena et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et faites blanchir le mélange.





Blanchir les jaunes la  
maïzena et le sucre au fouet

- Versez un tiers du lait bouillant et mélangez à nouveau.



Versez progressivement le  
lait chaud sur la crème

- Remettez le tout dans la casserole de lait et remettez sur le feu. Cuire à ébullition environ une minute toujours en mélangeant et hors du feu ajoutez le beurre. Bien mélanger.



Hors du feu ajoutez le  
beurre

- Versez le tout dans un grand plat et filmez au contact. Mettez au frigo jusqu'à complet refroidissement: vous avez tout intérêt à étaler la crème dans un grand plat car elle aura moins d'épaisseur et refroidira ainsi beaucoup plus vite...



Versez dans un grand plat,  
filmez au contact

### Passons au crémeux au chocolat

- Faites bouillir la crème et le lait.



Faits bouillir la crème et  
le lait

- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à

feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



- Versez la préparation sur le chocolat et attendez deux minutes. Puis remuez doucement de manière à ne pas intégrer d'air à la préparation. Réservez au frais.



Versez la préparation sur le chocolat et bien mélanger

### La crème forêt noire

- Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide.



Faire tremper la gélatine

- Battez les 300 g de crème en crème fouettée.



Fouettez la crème

- Essorez la gélatine et mettez la dans un petit récipient. Chauffez la gélatine 10 secondes au micro-ondes pour la liquéfier.



Chauffez la gélatine au micro onde

- Sortez la crème pâtissière du frigo et lissez-la (remélangez-la avec une fourchette ou un fouet pour la lisser). Incorporez la gélatine fondue à la crème pâtissière et mélangez bien pour la répartir uniformément. Ajoutez alors la crème fouettée au mélange.



Détendez la crème pâtissière et ajoutez la gélatine



Incorporez délicatement à la maryse la crème fouettée

- Mettez le tout dans une poche à douille. Réservez au frais.



Versez le tout dans une poche à douille

### Préparez la chantilly

- Versez la crème dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre et éventuellement le kirsch. La crème doit avoir une bonne tenue mais ne doit pas être granuleuse. Réservez au frais.



Montez la chantilly

### Préparez les derniers éléments: le sirop et les griottes.

- Égouttez les cerises.



Égouttez les cerises

- Mélangez le jus de trempage des cerises avec 15 cl de sirop de sucre de canne. Chauffez légèrement le sirop avant de vous en servir pour puncher la génoise lors du montage de gâteau.



Faites chauffer légèrement le mélange

### Montage du gâteau

- Découpez le dessus de la génoise à l'aide d'un grand couteau: pour cela la génoise doit être **complètement refroidie!** Ne coupez pas d'un côté à l'autre mais commencez par coupez le bord tout autour du gâteau en un mouvement circulaire puis tranchez le milieu toujours en tournant autour du gâteau. Ôtez le dessus qui ne servira pas au montage. Vous avez maintenant un gâteau bien régulier su le dessus.





Découpez le dessus de la génoise



Le dessus est maintenant régulier

- Coupez maintenant la génoise en deux parts égales avec la même technique: commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe.



Coupez la génoise en deux parts égales



Les deux parts de la génoise

Vous avez maintenant tous les éléments pour monter la forêt noire: les deux disques de génoise au chocolat, le crémeux chocolat, la crème forêt noire, la chantilly, les cerises et le sirop que vous avez légèrement chauffé.

- Chemisez le cercle (le même que celui que vous avez utilisé pour la cuisson de la génoise) d'un morceau de rhodoïd de la même hauteur.



Chemisez le cercle d'un morceau de rhodoïd de la même hauteur.

- Déposez un premier cercle de génoise et punchez le avec le sirop.



Déposez un premier cercle de génoise



Punchez le avec le sirop

- Versez et étalez le crémeux au chocolat (environ 7 mm d'épaisseur).



Versez et étalez le crémeux  
au chocolat

- Posez dessus la deuxième génoise. Puis punchez la deuxième génoise.



Posez dessus la deuxième  
génoise



Punchez le avec le sirop

- A l'aide de la poche à douille dressez une couche de

crème forêt noire. Pus disposez les cerises amarena (réservez-en trois pour le décor).



A l'aide de la poche à douille dressez une couche de crème forêt noire



Pus disposez les cerises amarena

- Terminez avec le restant de la crème forêt noire.



Terminez avec le restant de  
la crème forêt noire

- Placez le gâteau 1 heure au congélateur afin de la faire prendre. Sortez-le et ôtez le cercle et la pellicule de rhodoïd.



Ôtez le cercle



Ôtez le rhodoïd

- Quelques minutes avant de servir masquez le gâteau de chantilly à l'aide d'une spatule.



Masquez le gâteau de chantilly

- Puis décorez le gâteau: mettez la chantilly dans une poche à douille (douille saint honoré) et commencez par faire tout autour sur le dessus du gâteau des petites vagues de chantilly. Saupoudre le centre de copeaux de chocolat (attention à ne pas en mettre sur les vagues de chantilly). Faire trois points de chantilly au milieu et y déposer trois cerises que vous avez réservées. Puis masquez les côtés du gâteau avec des copeaux de chocolat ou les billes de meringues chocolatées. C'est fini! Vous allez pouvoir vous régaler! Je réserve toujours un peu de sirop restant dans un saucier afin de le rajouter à la dégustation pour les grands gourmands...



Puis décorez le gâteau



La Forêt Noire





La forêt noire