



---

**Forêt noire revisitée**  
*New take on Black Forest Gâteau*

# Forêt noire revisitée

## New take on Black Forest Gâteau

### BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chocolat extra bitter	45g
Chocolat Jivara	45g
Beurre	40g
Blancs d'œufs	80g
Sucre	30g
Jaunes d'œufs	26g

Faire fondre au bain marie les chocolats avec le beurre. Monter les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter les jaunes d'œufs et incorporer délicatement les chocolats et le beurre fondu. Garnir des flexipans demi-sphère de 6cm de diamètre. Cuire 2 à 3 minutes à 145°C (le biscuit doit être cuit au minimum).

### CONFIT À LA GRIOTTE

Purée de griotte PONTHER	150g
Griottes entières	150g
Sucre inversé	20g
Sucre	50g
Pectine NH	6g
Jus de citron jaune	10g

Chauffer à 45°C la purée de griotte PONTHER avec les griottes entières, le jus de citron jaune et le sucre inversé. Bien mélanger le sucre et la pectine et les ajouter à la préparation. Faire bouillir.

### CHANTILLY AU KIRSCH

Crème liquide	250g
Mascarpone	125g
Kirsch	15g

Emulsionner les 3 ingrédients légèrement au fouet.

### PÂTE À TARTINER CHOCOLATÉE À LA GRIOTTE

Lait concentré	425g
Sucre inversé	50g
Chocolat extra bitter	150g
Praliné noisette	175g
Pâte de noisette	175g
Huile de tournesol	75g
Purée de griotte PONTHER	230g

Chauffer le lait et le sucre inversé et verser sur le chocolat, le praliné noisette et la pâte de noisette. Emulsionner et incorporer l'huile de tournesol. Bien mélanger et ajouter la purée de griotte PONTHER.

### DRESSAGE

Garnir une verrine de confit à la griotte, garnir ensuite de chantilly au kirsch. Déposer un biscuit moelleux au chocolat et glacer avec la pâte à tartiner chocolatée à la griotte. Décorer de morceaux de crumble au chocolat.

### SOFT CHOCOLATE BISCUIT

Extra bitter chocolate	45g
Jivara chocolate	45g
Butter	40g
Egg whites	80g
Sugar	30g
Egg yolks	26g

Melt the chocolates and butter in a bain-marie. Beat the egg whites with the sugar until firm. Add the egg yolks and delicately fold in the melted butter and chocolate mixture. Fill 6cm half-sphere flexipans. Bake at 145°C for 2 to 3 minutes (the biscuit must be barely cooked).

### CHERRY COMPOTE

PONTHER cherry purée	150g
Whole cherries	150g
Invert sugar	20g
Sugar	50g
Pectin NH	6g
Lemon juice	10g

Heat the PONTHER cherry purée with the whole cherries, lemon juice and invert sugar to 45°C. Combine the sugar and pectin, then add to the mixture. Bring to the boil.

### KIRSCH CHANTILLY CREAM

Single cream	250g
Mascarpone	125g
Kirsch	15g

Whisk the 3 ingredients together gently.

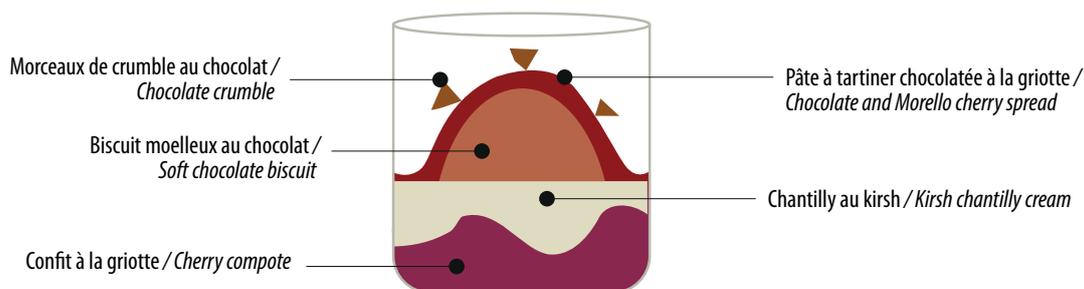
### CHOCOLATE AND CHERRY SPREAD

Condensed milk	425g
Invert sugar	50g
Extra bitter chocolate	150g
Hazelnut praline	175g
Hazelnut paste	175g
Sunflower oil	75g
PONTHER cherry purée	230g

Warm the milk and invert sugar and pour over the chocolate, hazelnut praline and hazelnut paste. Combine to a smooth emulsion then add the sunflower oil. Mix well and add the PONTHER cherry purée.

### ASSEMBLY

In a verrine, pour a layer of cherry compote then a layer of Kirsch chantilly cream. Top with the soft chocolate biscuit and ice with the chocolate and cherry spread. Garnish with pieces of chocolate crumble.



Griotte  
Morello Cherry

Variété Oblacinska  
Origine Serbie