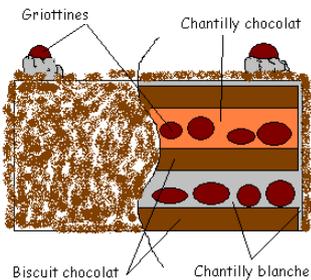


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

|  |                                  | <h2>Forêt noire</h2>  |  |
|---|----------------------------------|---|---|
| 1 moule H: 6cm D: 16cm  |                                  |   |   |
| Recettes  | Quantités                        | Progression   |   |
| Œufs<br>Sucre semoule<br>Farine<br>Cacao en poudre                                | 3<br>0.100<br>0.075<br>0.010     | <u>Génoise chocolat</u><br>Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie.<br>Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C)<br>Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement<br>Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao<br>Etaler sur feuille ou dans un moule<br>Cuire à 200-220°C<br>A la sortie du four, mettre sur grille   |   |
| Crème<br>Sucre semoule  | 0.400<br>0.060                   | <u>Crème Chantilly</u><br>Mettre la bassine au froid<br>Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement<br>Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre   |   |
| Crème<br>Sucre semoule<br>Couverture noire  | 0.125<br>0.025<br>0.075          | <u>Crème Chantilly chocolat</u><br>Mettre à fondre au bain-marie la couverture<br>Mettre la bassine au froid<br>Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement<br>Ne pas trop serrer<br>Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu<br>Incorporer le reste de la crème<br>Dresser aussitôt  |   |
| Sucre cristal<br>Eau<br>Cacao poudre<br>Alcool de cerises                         | 0.100<br>0.080<br>0.015<br>0.015 | <u>Sirop à forêt noire</u><br>Porter à ébullition les 4 ingrédients<br>Conserver au frais et couvert  |   |
| Griottines<br>Couverture noire<br>Cacao poudre<br>Sucre glace                     | 0.100<br>0.200<br>0.010<br>0.020 | <u>Montage de l'entremets</u><br>Mettre la couverture à fondre au bain marie<br>Couper le biscuit en trois tranches régulières<br>Imbiber la plus grande des trois avec le sirop<br>Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1cm d'épaisseur de crème chantilly nature puis déposer des griottines coupées en deux<br>Poser la deuxième tranche de biscuit et l'imbiber<br>Garnir d'une couche de crème chantilly chocolat et déposer le reste des griottines coupées<br>Terminer avec la dernière tranche de biscuit imbibée<br>Masquer le dessus et le tour de chantilly blanche<br>Réserver au froid<br>Confectionner les copeaux<br>Couvrir les bords et le dessus de l'entremets avec ces copeaux<br>Saupoudrer légèrement de cacao poudre puis de sucre glace<br>Avec une poche à douille cannelée, faire 6 rosaces sur le dessus et poser une griottine au centre de chaque rosace |   |