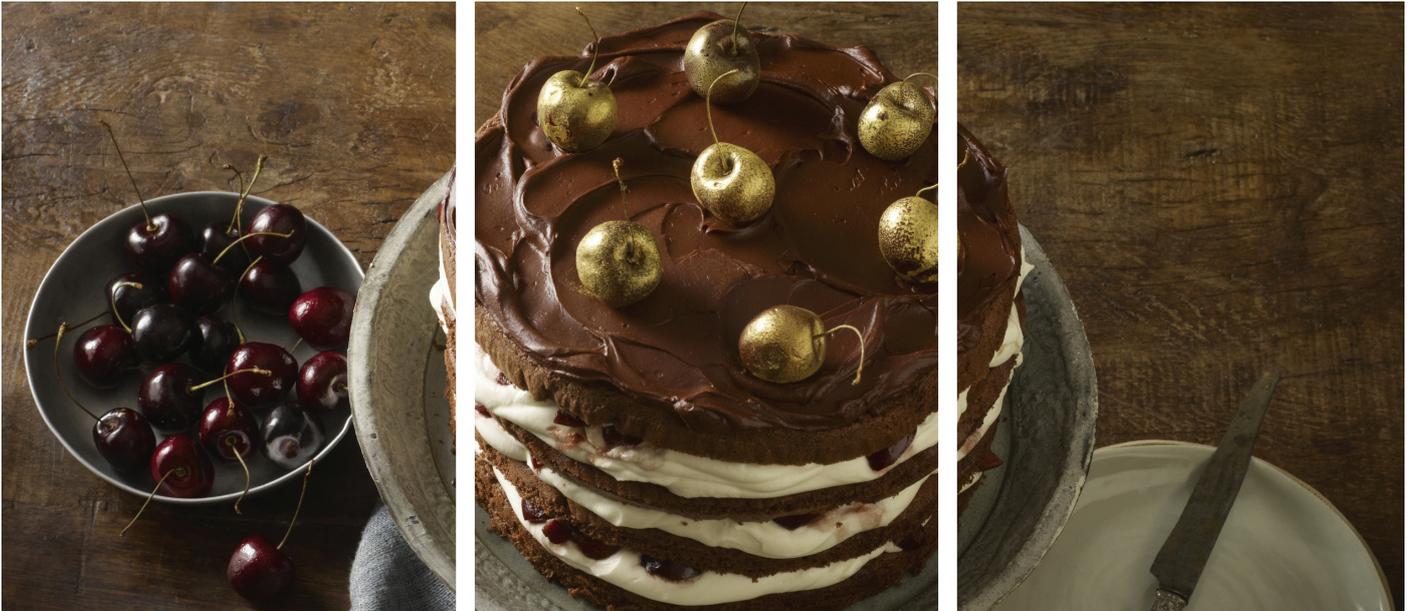




Forêt-noire



Ingrédients pour les couches de biscuit

- 9 gros œufs, à température ambiante
 - 340 g de sucre cristallisé
 - 340 g de farine tous-usages
- 170 g de poudre de cacao sans sucre
- 4 c. à soupe de beurre non salé, fondu et refroidi à température ambiante
 - 1/2 c. à soupe d'extrait de vanille finement ciselées pour parsemer le dessus (facultatif)



Préparation des couches de biscuit

- 1- Préchauffer le four à 180 °C. Recouvrir le fond de deux moules ronds 9D avec du papier cuisson.

- 2- Battre 9 gros œufs au batteur pendant 1 min. à haute vitesse. Avec le mixeur allumé, ajouter progressivement 340 g de sucre et continuer de battre à haute vitesse pendant 8 min. au total.

- 3- Battre au fouet ensemble 340 g de farine et 170 g de poudre de cacao et tamiser par tiers dans le batteur, en mélangeant à la spatule à chaque ajout. Lorsque toute la farine est ajoutée, continuer de mélanger jusqu'à ce qu'il ne reste aucune traînée de farine.

- 4- Mélanger doucement 1/2 c. à café de vanille et de beurre à température ambiante, en mélangeant pendant l'ajout du beurre en un filet continu et en raclant le fond pour s'assurer que le beurre ne s'est pas accumulé au fond. Mélanger jusqu'à l'incorporation complète. Diviser équitablement la pâte entre deux moules à gâteaux préparés et faire cuire immédiatement dans un four déjà préchauffé à 180 °C pendant 20 à 25 minutes avec la fonction « Circotherm® air pulsé » (vérifier en piquant un cure-dents à l'intérieur).

- 5- Laisser refroidir dans les moules pendant 10 minutes, puis passer un couteau ou une spatule fine le long des bords pour démouler le gâteau. Poser sur une grille et retirer le papier cuisson. Lorsque les gâteaux sont à température ambiante, et que vous êtes prêt à passer au montage, couper les couches de biscuit en deux avec un long couteau dentelé.



Ingrédients pour la garniture

- 1,3 kg de cerises Bing, dénoyautées
- 12 cerises entières pour la décoration
- 3 c. à soupe de kirsch (liqueur de cerise)
- 75 g d'eau froide

Ingrédients pour le glaçage

- 1,1 kg de crème à fouetter épaisse
- 113 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de kirsch (liqueur de cerise)
- 113 g de chocolat noir de bonne qualité

Préparation du sirop

1- Hacher grossièrement les cerises dénoyautées et mettre dans un bol de taille moyenne avec 3 c. à soupe de kirsch. Laisser reposer à température ambiante pendant au moins 30 min., en mélangeant deux ou trois fois, puis verser les cerises dans une passoire au-dessus d'un bol.

2- Réserver les cerises et le sirop. Ajouter 56 g d'eau filtrée froide au sirop pour obtenir environ 255 g de sirop au total.

Préparation de la garniture

1- Battre 1,1 kg de crème épaisse avec le batteur à haute vitesse jusqu'à ce que des pics souples se forment, ajouter 113 g de sucre en poudre et 1 c. à soupe de kirsch et battre à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et tartinable (1 à 2 min.).

2- Mettre au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

Montage du gâteau

1- Placer la première couche de biscuit sur un support à gâteau et appliquer au pinceau 1/4 du sirop.

2- Recouvrir le dessus d'environ 3/4 de glaçage (ce qui équivaut à 3 cuillères à glace) et recouvrir d'1/3 de cerises hachées. Répéter l'opération avec les couches restantes et finir par la couche la plus plate.

3- Mettre 510 g de glaçage dans une poche à douille avec un grand embout à fleur et mettre au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation (ne manipuler pas trop la poche car la crème risque de se ramollir).

4- Remplir de glaçage les rainures sur les côtés du gâteau, puis appliquer sur le dessus et les côtés le glaçage restant.

5- Pour faire des copeaux de chocolat, utiliser un couteau éplucheur et peler un morceau de chocolat

6- Recouvrir les côtés et le dessus du gâteau de copeaux de chocolat en laissant un espace sur le dessus pour le glaçage de décoration. Ajouter des ronds de glaçage sur le dessus du gâteau, tout autour, et placer une cerise entière sur chacun d'entre eux. Mettre le gâteau au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou toute la nuit avant de servir pour que les saveurs se mélangent.



La petite histoire...

2007-2017
Allemagne

Ce gâteau a été créé pendant la première guerre mondiale par un pâtissier qui le commercialisera dans son magasin des bords du lac de Constance. Il est une alliance entre des griottes, du chocolat noir et de la crème fouettée.

La maîtrise de la cuisson au four a pendant longtemps été un défi technologique que NEFF a relevé à plusieurs reprises : avec son thermostat en 1950, son four à chaleur tournante en 1974 et enfin avec son four avec vapeur dans les années 2000.

Les compétitions télévisées de pâtissiers, amateurs ou professionnels, sur le modèle du Great British Bake Off, en France l'émission Le meilleur pâtissier, ont remis au goût du jour des recettes anciennes ou réservées à des professionnels. Les innovations technologiques permettent à un pâtissier débutant d'arriver à les réaliser, ou du moins d'arriver à un résultat ressemblant !