

# FORÊT NOIRE

## Black Forrest Dessert

Recette d'Arnaud Delmontel Élu meilleur pâtissier de l'année 2006 en France  
A recipe from Arnaud Delmontel, best pastry chef in France for 2006



*Pastry - Bakery*



French Desserts Collection

## Forêt Noire

Portion: 8

**Biscuit Sacher au Chocolat**

120 g de pâte d'amandes  
110 g de blancs d'œufs  
45 g de sucre glace  
40 g de farine  
40 g de poudre de cacao  
40 g de jaunes d'œufs  
40 g de Beurre Gastronomique Elle & Vire

**Palet de Crème Brûlée Chocolat**

800 g de Dessert Base Crème Brûlée Chocolat Elle & Vire  
300 g de cerises griottes

**Sirup de Kirsch**

100 g d'eau  
100 g de sucre  
20 g de Kirsch

**Chantilly**

1 L de Crème Excellence Elle & Vire

**Décors**

180 g de chocolat blanc  
300 g de chocolat noir  
210 g de beurre de cacao  
Colorant rouge  
Copeaux de chocolat  
3 cerises

**Biscuit Sacher au Chocolat**

Réaliser un biscuit sacher au chocolat avec le beurre. Etaler sur une grande plaque recouverte de papier sulfurisé, la pâte sur 1 cm d'épaisseur et cuire au four à 180°C pendant 3 à 4 min. Découper 2 cercles de biscuit de 22 cm de diamètre.

**Palet de Crème Brûlée Chocolat**

Chauffer la Dessert Base, puis mouler dans un cercle de 20 cm de diamètre sur 2 cm d'épaisseur. Parsemer le palet de cerises griottes puis le passer au congélateur.

**Sirup de Kirsch**

Faire bouillir l'eau et le sucre, une fois le mélange refroidi ajouter le Kirsch. Imbiber les deux biscuits sacher de ce sirup, à l'aide d'un pinceau.

**Chantilly**

Monter la crème et la réserver au frais.

**Décors**

Faire fondre le chocolat noir entre 40 et 45°C. Faire fondre le beurre de cacao avec le chocolat blanc et le colorant rouge à 40°C puis mettre dans le pistolet.

**Finition**

Poser dans le fond d'un cercle de 24 cm de diamètre et 5 cm de hauteur, le premier biscuit sacher imbibé. Disposer 1/3 de chantilly sur le biscuit. Mettre dessus le palet de crème brûlée au chocolat. Recouvrir avec 1/3 de chantilly. Déposer le deuxième biscuit sacher imbibé. Etaler le dernier 1/3 de chantilly. Congeler. Démouler. Etaler une fine couche de chocolat noir sur un rhodoïd, « sangler » l'entremet de cette bande chocolatée. Poser un pochoir en forme de cerise sur l'entremet et le passer au pistolet. Décerner puis décorer de 3 cerises et de copeaux de chocolat.



PROFESSIONAL  
Site web : [www.thechefsweb.com](http://www.thechefsweb.com)

E-mail : [contactthechefs@ellevire.fr](mailto:contactthechefs@ellevire.fr)

## Black Forrest Dessert

Portion: 8

**Chocolat Sacher Biscuit**

120 g almond paste  
110 g egg whites  
45 g icing sugar  
40 g flour  
40 g cocoa powder  
40 g egg yolks  
40 g Elle & Vire Gourmet Butter

**Chocolat Crème Brûlée Layer**

800 g Elle & Vire Chocolate Crème Brûlée Dessert Base  
300 g Morello cherries

**Kirsch Syrup**

100 g water  
100 g sugar  
20 g Kirsch

**Whipped Cream**

1 L Elle & Vire Excellence Whipping Cream

**Decoration**

180 g white chocolate  
300 g dark chocolate  
210 g cocoa butter  
Red colouring  
Stripes of chocolate  
3 cherries

**Chocolat Sacher Biscuit**

Carry out a chocolate sacher biscuit with the butter. Spread on a large baking sheet covered with baking paper to a thickness of 1 cm and bake at 180°C/356°F for 3 to 4 mins. Cut out 2 circles from the baked biscuit, 22 cm in diameter.

**Chocolat Crème Brûlée Layer**

Heat the Dessert Base then pour into a 20 cm round, 2 cm high mould. Spread the Morello cherries on top and freeze.

**Kirsch Syrup**

Boil the water and sugar together and when cooled add the Kirsch. Brush the two Sacher Biscuits with this syrup to moisten.

**Whipped Cream**

Whip the cream and refrigerate.

**Decoration**

Melt the dark chocolate between 40° to 45°C/104°F to 113°F. Melt the cocoa butter with the white chocolate and the red colouring to 40°C /104°F and pour into a spray gun.

**Finition**

Place one of the soaked Sacher Biscuit circles in the bottom of a 24 cm round by 5 cm high mould. Spread 1/3 of the whipped cream on the biscuit. Place the chocolate crème brûlée layer on top. Spread with another 1/3 of the whipped cream. Place the second Sacher Biscuit circle. Spread the last 1/3 of the whipped cream. Freeze – Unmould. Spread a fine layer of the dark chocolate on a rhodoïd band and wrap it around the dessert. Place a cherry stencil on top of the dessert then spray with the white chocolate mixture. Remove the rhodoïd band then decorate with 3 cherries and strips of chocolate

