



Cerise noire



Ingrédients

Préparation : 1h

Cuisson : 20 minutes

Repos : 2 heures

Cœur coulant

150 de cerise
150g de gelé de framboise
3cas de kirsh

Biscuit pain de gêne

100g de pâte d'amande
100g d'œuf
45g de sucre semoule
5g de lait
10g de farine
2g de levure
60g de beurre
10g de cacao

Crème stracciatella

200g de crème liquide
300g de mascarpone
150g de chocolat blanc
100g de chocolat
2 feuille de gélatine

Glaçage brillant

9g de gélatine 200 bloom
54g d'eau
150g de sucre
80g d'eau
150g de sirop de glucose
95g de lait concentré sucré
150g de chocolat au lait
Colorant rouge et marron

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !



Déroulé de la recette

Cœur coulant

Mélanger la gelée de framboise avec les cerises griotte coupées en deux.
Les déposer dans des moules en demi sphère, et mettre au congélateur.

Biscuit pain de gène

Dans un hachoir, mélanger les œufs et la pâte d'amande.
Dans le bol du robot, mélanger le sucre, et le mélange pâte d'amande sucre, et blanchir.
Ajouter le lait, puis la farine, la levure et le cacao.
Finir en ajoutant le beurre fondu.
Enfourner 20 minutes à 180°.

Crème straciatella

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Après l'avoir essorée, la faire fondre 3 secondes au micro-onde.
Faire fondre le chocolat blanc.
Ajouter la gélatine dans le chocolat fondu.
Dans le mascarpone, ajouter le chocolat fondu et battre au robot.
Ajouter petit à petit la crème liquide, et monter en crème fouettée.
Ajouter des copeaux de chocolat noir.

Montage

Dans le moule verser de la crème straciatella, ajouter un dôme de coulant à la cerise, ajouter du pain de gène et remplir le moule.
Placer au congélateur pour 2h minimum.

Glaçage brillant

Dans un récipient réhydrater la gélatine et réserver.
Dans une casserole, réaliser un sirop de sucre à 103° avec l'eau, le sucre et le glucose.
Verser le sirop de sucre sur le chocolat.
Ajouter le lait concentré et la gélatine, et mixer avec le mixeur plongeant. Compléter en ajoutant les colorants jusqu'à la couleur désirée.
Réserver et verser sur les cerises encore congelées lorsque le glaçage atteint 32°.

Finition

Pour parfaire l'illusion, tempérer du chocolat pour réaliser les queues des cerises.