



CRÈME DE DÉCORATION POUR GÂTEAU FORÊT-NOIRE



QimiQ AVANTAGES

- La décoration à base de crème garde plus longtemps sa forme
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, Ø 26 CM CERCLE

1 fond de biscuit au chocolat

POUR LA CRÈME DE DÉCORATION

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

700 ml Crème fouettée 36 % graisse

180 g Sucre

2 paquet Sucre vanillé

POUR LA GARNITURE AUX CERISES

700 g Cerises, en conserve et égouttées

250 ml Jus de cerise

80 g Sucre

15 g Fécule de maïs

POUR LA DÉCORATION

150 g Coupeaux de chocolat

PRÉPARATION

1. Préparer le fond de biscuit foncé et laisser refroidir.
2. Pour la crème de décoration, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la crème, le sucre et le sucre vanillé et battre le tout à vitesse moyenne.
3. Mélanger un peu de jus de cerise avec la fécule de maïs. Porter le restant du jus de cerise à ébullition, y ajouter la fécule de maïs en remuant et laisser mijoter environ 5 minutes. Réserver 12 cerises pour la décoration, ajouter le restant des cerises au jus de cerise. Laisser refroidir.
4. Couper le fond de biscuit en trois disques. Étaler de la crème de décoration sur le premier disque et y répartir la moitié de la garniture aux cerises.
5. Y déposer le deuxième disque et y répartir la moitié de la crème de décoration. Répartir sur la crème le restant de la garniture aux cerises.
6. Y déposer le troisième disque et appuyer légèrement. Recouvrir le gâteau tout autour avec le restant de la crème de décoration et décorer (par ex. dresser des petites rosettes).
7. Mettre au frais pendant 4 heures (idéalement toute la nuit).
8. Répartir 2/3 des coupeaux de chocolat autour du gâteau et le reste au milieu sur le gâteau. Déposer les cerises réservées sur les rosettes.