



Back-Set

4 REZEPTE

Box pâtisserie

4 RECETTES

KRUPS®





DE

Mit dem Prep&Cook® Back-Set ist backen ganz einfach, ob einfache oder anspruchsvolle Rezepte. Entdecken Sie unsere Rezepte: Kleines oder großes Gebäck oder Desserts für 8 Personen.

FR

Grâce à la box pâtisserie Prep&Cook® réussissez toutes vos envies de pâtisserie, de celles du quotidien à celles les plus sophistiquées. Découvrez nos recettes: mignardises, portions individuelles et gros desserts.

1

ENTDECKEN SIE 20 WEITERE KÖSTLICHE BACKREZEPTE AUF DER REZEPTE-WEBSITE

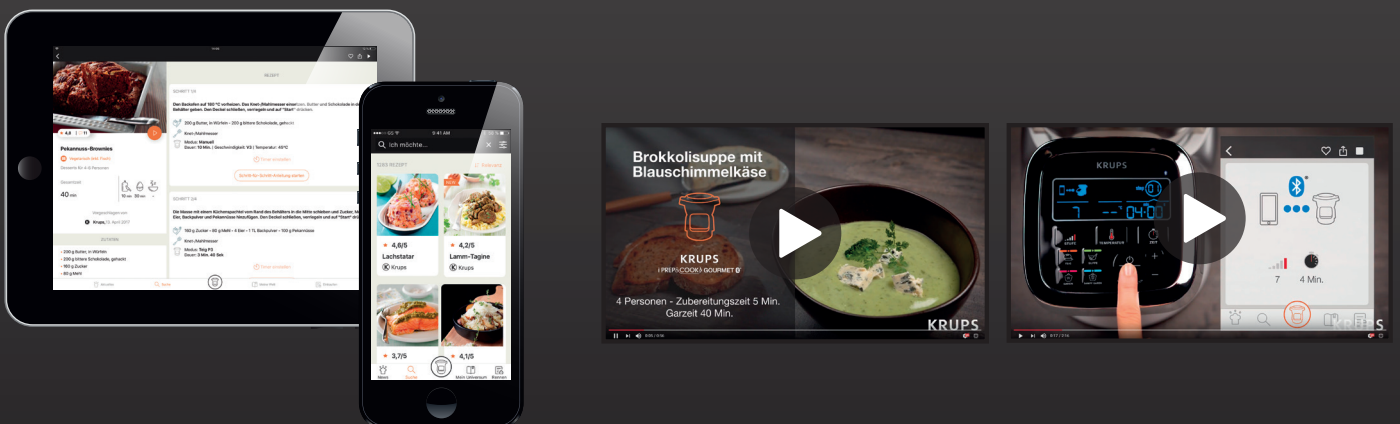
WWW.PREP-AND-COOK.KRUPS.DE



RETROUVEZ 20 DÉLICIEUSES RECETTES DE PÂTISSERIE SUPPLÉMENTAIRES
SUR LE SITE DEDIÉ WWW.PREP-AND-COOK.KRUPS.DE

2

ERSTELLEN SIE IHR KOSTENLOSES BENUTZERKONTO, UM VON UNSEREN PREMIUM-LEISTUNGEN ZU PROFITIEREN.



CRÉEZ GRATUITEMENT VOTRE COMPTE POUR
BÉNÉFICIER DE SERVICES PREMIUM



- 400 g ZUCKER

- 15 cl WASSER

- EIN KLEINER DECKEL
ORANGENBLÜTENWASSER

- 20 g BLATTGELATINE

ZUM BESTÄUBEN

- 100 g MAISSTÄRKE ZUM BESTÄUBEN

- 50 g PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

Orangenblüten-Marshmallow

ZUTATEN FÜR ETWA VIERZIG STÜCK - ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN – GARZEIT 20 MIN – 2 STUNDEN RUHEN LASSEN

1. Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Frischhaltefolie leicht einfetten.
2. Die Gelatineblätter in sehr kaltem Wasser quellen lassen.
3. Schlagaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen, Zucker und Wasser in den Prep&Cook geben und 10 Minuten auf Stufe 1 bei 120°C mixen.
4. Ohne Stopfen 10 Minuten auf Stufe 9 mixen.
5. Die Marshmallow-Masse in die Form füllen und mit leicht gefetteter Frischhaltefolie abdecken.
6. Nach 2 Stunden aus der Form lösen. In Stücke schneiden und in der Puderzucker-Maisstärke-Mischung wenden. In einer luftdichten Dose halten sich Marshmallows einige Tage.

KLEINER TIPP: Das Orangenblütenwasser lässt sich auch durch Vanille, Kaffee-Extrakt usw. ersetzen.

Für farbliche Abwechslung Lebensmittelfarben hinzufügen.

Das Messer in heißes Wasser tauchen, damit sich die Marshmallow-Masse sauber schneiden lässt.





MACARON-TEIG

- 2 X 80 g EIWESS
- 200 g FEINER ZUCKER
- 200 g PUDERZUCKER
- 200 g GEMAHLENE MANDELN
- 75 ml WASSER
- EINIGE TROPFEN ZITRONENSAFT
- EINE MESSERSPITZE
LEBENSMITTELFARBE AUS
ORANGEFARBENEM ODER GELBEM
PULVER

MANGO-FÜLLUNG

- 500 g MANGOMARK
- 1/2 TL AGAR-AGAR
- KÖRNER AUS EINER
VANILLESCHOTE

Macarons mit Mangofüllung

**ZUTATEN FÜR 20 BIS 24 MACARONS – ZUBEREITUNGSZEIT 25 MIN – GARZEIT 8 MIN –
ZUBEREITUNGSZEIT AUSSERHALB DES PREP&COOK 16 MIN IM OFEN + 15 MIN IN EINEM TOPF
– 45 MIN RUHEN LASSEN**

MANGO-KOMPOTT

1. Das Mango- und Vanillemark in einem Topf unter regelmäßigem Umrühren erhitzen.
2. Den Agar-Agar hinzufügen und rund eine Minute lang köcheln lassen. In eine Salatschüssel geben und abkühlen lassen.

MACARONS

1. Gemahlene Mandeln und Puderzucker in die mit dem Ultrablade Messer versehene Küchenmaschine geben. 30 Sekunden auf Stufe 11 mixen. In eine große Schüssel füllen. Die Prep&Cook-Schüssel spülen.
2. Gleichzeitig den Zucker und das Wasser in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Thermometer in den kleinen Topf setzen, um das Kochen des Zuckers bis Schritt 4 zu überwachen.
3. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen und die eine Portion Eiweiß (80 g) und einige Tropfen Zitronensaft hinzugeben. Das Eiweiß auf Stufe 5 ohne Stopfen aufschlagen.
4. Sobald der Zucker eine Temperatur von 105 °C erreicht hat, die Geschwindigkeit des Quirls auf Stufe 7 stellen.
5. Sobald die Temperatur des Zuckers 115°C erreicht, den Kochvorgang beenden und den gekochten Zucker vorsichtig über die Öffnung des Deckels zu dem Eiweiß geben. Diese Mischung heißt italienischer Baiser. 8 Minuten bei Stufe 7 laufen lassen.
6. 2 Minuten vor dem Ende den Deckel abnehmen und die Lebensmittelfarbe hinzufügen. Bis zum Ende des Zyklus laufen lassen.
7. In dieser Zeit die übrigen 80 g Eiweiß mit dem Silikonspatel zur Mischung aus Puderzucker und gemahlenden Mandeln hinzufügen.
8. Um die Mischung weniger dickflüssig zu machen, ein Drittel des geschlagenen italienischen Baisers zur Mischung aus Puderzucker und gemahlenden Mandeln hinzufügen. Mit dem Silikonspatel den Rest des italienischen Baisers vorsichtig unterheben, bis eine glänzende, glatte, homogene Mischung entsteht.
9. Den mit der Lochtülle versehenen Spritzbeutel füllen und die regelmäßig geformten Macaron-Schalen versetzt auf die Silikonmatte auf Ihrem Backblech geben.
10. Ofen auf 150°C vorheizen.
11. 30 Minuten an der Luft trocknen lassen. Der Teig sollte beim Anfassen nicht mehr kleben.
12. Die Macarons in den Ofen stellen und 16 Minuten lang backen. Die Macarons sollten sich trocken anfühlen.
13. Wenn die Macarons fertig gebacken sind, auf dem Backblech außerhalb des Ofens abkühlen lassen. Sobald sie abgekühlt sind, mithilfe des flachen Spatels ablösen.

ZUM BESTÄUBEN

1. Die Lochtülle auf den Spritzbeutel setzen und mit dem Kompott befüllen.
2. Den kalten Kompott auf eine Macaron-Schale spritzen und eine andere Schale darauflegen.
3. Vorgang wiederholen.

KLEINER TIPP: Ersetzen Sie das Kompott durch eine andere Frucht, Schokoladenfüllcreme, Crème Mousseline usw. Die Macaron-Schalen bei Zimmertemperatur stehen lassen und erst ganz zum Schluss garnieren. Nicht in den Kühlschrank stellen, damit die Schalen nicht aufgeweicht werden.





AUFGESCHLAGENE EIERMASSE

- 6 EIGELB
- 100 g SIRUP (SIEHE UNTEN)
- 400 g FLÜSSIGE SAHNE MIT 35 % FETT
- 100 g ORANGENLIKÖR

SIRUP

- 150 g ZUCKER
- 115 g WASSER

ORANGENKARAMELL

- 100 g SIRUP
- 250 ml ORANGENSAFT
- 2 GESCHÄLTE ORANGEN, IN STÜCKE GESCHNITTEN
- 20 g WEICHE BUTTER (OPTIONAL)
- 20 ml ORANGENLIKÖR

Parfait mit Orangenkaramell

FÜR 8 PERSONEN – ZUBEREITUNGSZEIT 15 MIN - ZUBEREITUNG 42 MIN - 4 STUNDEN RUHEN LASSEN

SCHLAGSAHNE VORBEREITEN

1. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen und die flüssige Sahne hinzugeben. 4 Minuten auf Stufe 7 mixen. In eine Schüssel füllen und kalt stellen.

ZUBEREITUNG DES SIRUPS

1. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen, Zucker und Eier hinzugeben. Für 5 Minuten auf Stufe 1 bei 120 °C programmieren. Zweimal 100 g Sirup abmessen und eine Portion beiseite stellen.

PARFAITMASSE

1. Den Schlagaufsatz auf die gekühlte Prep&Cook-Schüssel setzen und Eigelb und Orangenlikör hineingeben. Für 8 Minuten auf Stufe 8 bei 55 °C programmieren. Das Programm starten und durch die Öffnung des Deckels 100 g Sirup zugeben.
2. Die aufgeschlagene Eimasse vorsichtig mithilfe des Silikonspatels mit der Schlagsahne vermischen.
3. In hohe Förmchen geben und 4 bis 6 Stunden lang in den Tiefkühler stellen.

ORANGENKARAMELL

1. Die verbliebenen 100 g Sirup in die Prep&Cook-Schüssel mit dem Rühraufsatz geben und 5 Minuten lang bei Stufe 3 und 120 °C ohne den Verschluss reduzieren.
2. Orangen und Orangensaft hinzugeben und weitere 20 Minuten lang bei Stufe 3 und 120 °C ohne den Stopfen reduzieren.
3. Butter und Orangenlikör hinzugeben und 30 Sekunden lang auf Stufe 7 mit Verschluss mixen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
4. Das Orangenkaramell auf dem Spiegel des Tellers verteilen oder als Glasur auf dem Parfait verwenden.

KLEINER TIPP: Der Orangenlikör lässt sich auch durch einen anderen Geschmack austauschen. Dieses Dessert lässt sich gut vorbereiten.



**TEIG**

8 EIER • 210 g ZUCKER • 200 g
GESIEBTES BACKMEHL • 40 g
ZERLASSENE BUTTER • 40 g
KAKAOPULVER • 1 TL BACKPULVER
• ZERLASSENE BUTTER UND
MEHLFÜR DIE VORBEREITUNG DER
KUCHENFORM

SIRUP

150 g ZUCKER • 150 g WASSER • 60 g
KIRSCHWASSER

SCHLAGSAHNE

400 g FLÜSSIGE SAHNE •
40 g PUDERZUCKER • 1 EL
KIRSCHWASSER

SCHOKOLADENSCHLAGSAHNE

400 g FLÜSSIGE SAHNE •
30 g PUDERZUCKER • 120 g
GESCHMOLZENE DUNKLE
SCHOKOLADE (65 % KAKAO)

ZUM BESTÄUBEN

300 g IN ALKOHOL EINGELEGT UND
ABGETROPFTE SAUERKIRSCHEN •
100 g SCHOKOLADENRASPEL

Schwarzwälder Kirschtorte

**FÜR 8 PERSONEN – ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN – GARZEIT 25 MIN – ZUBEREITUNG AUSSERHALB
DES COMPANION 30 MIN – TEIG 1 STUNDE RUHEN LASSEN, 30 MIN IM KÜHLSCHRANK**

TEIGZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und zur Seite stellen.
3. Die Kuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben.
4. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen und die Eier und den Zucker hinzugeben. 3 Minuten auf Stufe 7 bei 55°C, dann 7 Minuten auf Stufe 8 bei 55°C mixen.
5. Teig in eine große Schüssel füllen und vorsichtig das Backpulver, das Mehl, den Kakao und die zerlassene Butter unterheben, bis der Teig eine homogene Masse ist.
6. In die Form füllen und 30 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Rost 30 min abkühlen lassen.

SIRUP

1. Zucker und Wasser in die Schüssel mit dem Rührhauptsatz geben. 5 Minuten auf Stufe 2 bei 120°C einstellen. Am Schluss Alkohol hinzufügen und aus der Schüssel nehmen.

KIRSCHWASSER-SCHLAGSAHNE

1. Schlagaufsatz in die gut gekühlte Schüssel einsetzen und die flüssige Sahne und den Zucker hinzugeben. 5 Minuten auf Stufe 7 mixen. In den letzten Sekunden Kirschwasser hinzufügen. Die Schlagsahne mit dem Silikonspatel herausnehmen und kaltstellen.

SCHOKOLADENSCHLAGSAHNE

1. Schlagaufsatz in die Schüssel einsetzen und die flüssige Sahne und den Zucker hinzugeben. 5 Minuten auf Stufe 7 mixen. Am Ende die geschmolzene Schokolade hinzufügen und 20 Sekunden auf Stufe 9 mischen.

SCHICHTEN

1. Den Tortenboden waagrecht in 3 Teile schneiden und diese mit Sirup beträufeln.
2. Die erste durchtränkte Kuchenscheibe auf eine Platte geben.
3. Die Schokoladenschlagsahne und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen und den zweiten Schokoladenboden darauflegen.
4. Mit 3/4 der Kirschwasser-Schlagsahne und den Kirschen belegen. Den letzten Schokoladenboden darauflegen.

ZUM BESTÄUBEN

1. Den Kuchen mithilfe des flachen Spatels mit dem Rest der Kirschsahne bedecken. Dabei einen Rest für die Dekoration der Oberseite des Kuchens mit dem Spritzbeutel zurückbehalten.
2. Den Tortenrand mit den Schokoladenraspeln verzieren. Den Rest der weißen Sahne in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten aus Sahne auf die Torte spritzen. Die Rosetten mit einigen eingelegten Kirschen verzieren. Die Tortenmitte mit Schokoladenraspeln verzieren.
3. Kühl stellen.

KLEINER TIPP: Schokoladenschlagsahne mit normaler Schlagsahne ersetzen und mehr eingelegte Kirschen verwenden.





- 400 g DE SUCRE SEMOULE
- 15 cl D'EAU
- UN PETIT BOUCHON D'EAU DE FLEUR D'ORANGER
- 20 g DE GÉLATINE EN FEUILLES
- FINITION
- 100 g DE MAÏZENA POUR LA FINITION
- 50 g DE SUCRE GLACE POUR LA FINITION

Guimauve à la fleur d'oranger

INGRÉDIENTS POUR UNE QUARANTAINE DE PIÈCES ENVIRON - PRÉPARATION 15MIN - CUISSON 20MIN - REPOS 2H

1. Chemiser le moule à manqué de papier film. Huiler légèrement le film.
2. Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau très froide.
3. Dans le robot muni du fouet pâtissier, mettre le sucre et l'eau dans le Companion à 120°C en vitesse 1 pendant 10 minutes.
4. Mixer en vitesse 9 pendant 10 minutes sans le bouchon.
5. Verser la guimauve dans le moule puis recouvrir de papier film légèrement huilé.
6. Démouler au bout de deux heures. Découper des cubes de guimauve que vous roulerez dans le mélange sucre glace et maïzena. Ces guimauves se gardent quelques jours dans une boîte hermétique.

CONSEIL : Remplacer l'eau de fleur d'oranger par de la vanille, de l'extrait de café etc.

Ajouter des colorants alimentaires pour varier les couleurs.

Tremper le couteau dans l'eau chaude pour une découpe franche de la guimauve.





PÂTE A MACARON

- 2 X 80 g DE BLANCS D'ŒUF
- 200 g DE SUCRE EN POUDRE
- 200 g DE SUCRE GLACE
- 200 g DE POUDRE D'AMANDES
- 75 ml D'EAU
- QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON

- UNE POINTE DE COLORANT ALIMENTAIRE EN POUDRE ORANGE OU JAUNE

GARNITURE MANGUE

- 500 g DE PULPE DE MANGUE
- 1/2 CUILLÉRÉE À CAFÉ D'AGAR AGAR
- GRAINES D'UNE GOUSSE DE VANILLE

Macarons à la mangue

INGRÉDIENTS POUR 20 À 24 MACARONS – PREPARATION 25 MIN– CUISSON 8MIN - CUISSON HORS COMPANION 16MIN AU FOUR + 15MIN DANS UNE CASSEROLE - REPOS 45MIN

LA COMPOTÉE DE MANGUE

1. Dans une casserole faire chauffer la pulpe de mangue, la vanille en remuant régulièrement.
2. Ajouter l'agar agar et laisser frémir une bonne minute. Débarrasser dans un saladier et laisser refroidir.

LES MACARONS

1. Dans le robot muni du couteau Ultrablade, mettre la poudre d'amandes et le sucre glace. Mixer pendant 30 secondes à vitesse 11. Débarrasser le tout dans un saladier. Rincer le bol companion.
2. En parallèle, mettre le sucre en poudre et l'eau dans une petite casserole et amener à ébullition. Placer le thermomètre dans la petite casserole afin de vérifier la cuisson du sucre jusqu'à l'étape 4.
3. Mettre le fouet pâtissier dans le bol et ajouter une fois 80 g de blancs d'œufs et les quelques gouttes de jus de citron. Monter les blancs en neige en vitesse 5, sans bouchon.
4. Lorsque la température du sucre arrive à 105°C augmenter la vitesse du fouet en vitesse 7.
5. Quand la température du sucre atteint 115°C, arrêter la cuisson et verser délicatement le sucre cuit sur les blancs par l'orifice du couvercle. Ce mélange s'appelle de la meringue italienne. Laisser tourner en vitesse 7 pendant 8 minutes.
6. A deux minutes de la fin ouvrir le couvercle et ajouter le colorant alimentaire. Remettre à tourner jusqu'à la fin du cycle.
7. Pendant ce temps ajouter les autres 80 g de blancs d'œuf au mélange sucre glace et poudre d'amandes avec la spatule silicone.
8. Pour rendre ce mélange moins épais, ajouter un tiers de la meringue italienne au mélange de poudre d'amandes. Ensuite incorporer délicatement à la spatule silicone, le reste de la meringue italienne jusqu'à ce que l'on ait un mélange brillant, souple et homogène.
9. Remplir la poche à douille munie de la douille unie et dresser les coques régulières de macarons en quinconce sur le tapis silicone posé sur la plaque de votre four.
10. Mettre le four à chauffer à 150°C.
11. Laisser sécher à l'air libre pendant 30 minutes. Au toucher la pâte ne doit pas coller.
12. Enfourner macarons et cuire pendant 16min. Ils doivent être secs au toucher.
13. Lorsque les macarons sont cuits, les laisser refroidir sur la plaque hors du four. Lorsqu'ils sont froids, les décoller à l'aide de la spatule plate.

FINITION

1. Munir la poche à douille de la douille unie et la remplir de compotée.
2. Prendre une coque de macarons, la garnir de compotée froide et la recouvrir d'une autre coque.
3. Renouveler l'opération.

CONSEIL : Remplacez la compotée par un autre fruit, une ganache au chocolat, une crème mousseline etc. Conservez les coques à température ambiante, et les garnir au dernier moment. Ne pas les mettre au réfrigérateur pour ne pas ramollir les coques.





PÂTE À BOMBE

- 6 JAUNES D'ŒUF
- 100 g DE SIROP (VOIR CI-DESSOUS)
- 400 g DE CRÈME LIQUIDE 35%
- 100 g DE LIQUEUR D'ORANGES

SIROP

- 150 g DE SUCRE
- 115 g D'EAU

CARAMEL À L'ORANGE

- 100 g DE SIROP
- 250 ml DE JUS D'ORANGES
- 2 ORANGES PELÉES À VIF ET COUPÉES EN MORCEAUX
- 20 g DE BEURRE DOUX (FACULTATIF)
- 20 ml DE LIQUEUR D'ORANGES

Parfait glacé à l'orange

PERSONNES 8 - PRÉPARATION 15 MIN - CUISSON 42MIN - REPOS 4H

FAIRE LA CRÈME FOUETTÉE

1. Mettre le fouet pâtissier dans le bol et ajouter la crème liquide. Mixer en vitesse 7 pendant 4 minutes. Débarrasser dans un bol et réserver au frigidaire.

FAIRE LE SIROP

1. Mettre le fouet pâtissier, le sucre et l'eau dans le bol. Programmer en vitesse 1 à 120°C pendant 5 minutes. Peser deux fois 100g de sirop, en garder une de côté.

PÂTE À BOMBE

1. Mettre le fouet pâtissier, les jaunes d'œuf et la liqueur d'orange dans le bol refroidi du Companion. Programmer vitesse 8 pendant 8 minutes à 55°C, lancer le programme et ajouter 100g de sirop par l'orifice du couvercle.
2. Mélanger délicatement à l'aide de la spatule silicone la pâte à Bombe avec la crème fouettée.
3. Verser dans des ramequins hauts et garder au congélateur pendant 4 à 6 heures.

CARAMEL D'ORANGES

1. Mettre les 100g de sirop restant dans le bol Companion muni du mélangeur et faire réduire en vitesse 3 à 120°C pendant 5 minutes sans le bouchon.
2. Ajouter les oranges et le jus d'orange et faire encore réduire en vitesse 3 à 120°C pendant 20 minutes sans le bouchon.
3. Ajouter le beurre et la liqueur d'orange et mixer 30 secondes en vitesse 7 avec le bouchon. Faire refroidir à température ambiante.
4. Utiliser le caramel d'orange en fond d'assiette ou en nappage sur les parfaits glacés.

CONSEIL : Remplacer la liqueur d'oranges par un autre parfum. C'est un dessert que vous pouvez faire à l'avance.





GÉNOISE

8 ŒUFS • 210 g DE SUCRE • 200 g DE FARINE À GÂTEAU TAMISÉE • 40 g DE BEURRE FONDU • 40 g DE CACAO EN POUDRE • 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE • BEURRE FONDU ET FARINE POUR LA PRÉPARATION DU MOULE À MANQUÉ

SIROP

150 g DE SUCRE • 150 g D'EAU • 60 g DE KIRSCH

CRÈME CHANTILLY

400 g DE CRÈME LIQUIDE • 40 g DE SUCRE GLACE • 1 CUILLÉRÉE À SOUPE DE KIRSCH

CRÈME CHANTILLY CHOCOLAT

400 g DE CRÈME LIQUIDE • 30 g DE SUCRE GLACE • 120 g DE CHOCOLAT NOIR FONDU (65% CACAO)

FINITION

300 g DE GRIOTTINES À L'ALCOOL ÉGOUTTÉES • 100 g DE COPEAUX DE CHOCOLAT

Forêt Noire

PERSONNES 8 – PRÉPARATION 30 MIN – CUISSON 25 MIN - CUISSON HORS COMPANION 30 MIN - REPOS 1H POUR LA GÉNOISE, 30 MIN AU RÉFRIGÉRATEUR

FAIRE LA GÉNOISE

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger la farine, la levure chimique et le cacao, réserver.
3. Beurrer et fariner le moule à manqué.
4. Mettre le fouet pâtissier dans le bol et ajouter les œufs et le sucre. Mixez en vitesse 7 à 55°C pendant 3 minutes puis vitesse 8 à 55°C pendant 7 minutes.
5. Débarrasser la pâte dans un saladier et incorporer délicatement la levure chimique, la farine, le cacao et le beurre fondu jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
6. Verser dans le moule et cuire pendant 30 minutes. Démouler et refroidir sur une grille pendant 30 min.

LE SIROP

1. Mettre le sucre et l'eau dans le bol muni du mélangeur. Programmer à 120°C pendant 5 minutes en vitesse 2. Ajouter l'alcool à la fin et débarrasser.

LA CRÈME CHANTILLY AU KIRSCH

1. Mettre le fouet pâtissier dans le bol bien froid et ajouter la crème liquide et le sucre. Mixer en vitesse 7 pendant 5 minutes. Quelques secondes avant la fin ajouter le kirsch. Débarrasser la chantilly avec la spatule silicone et réserver au frais.

LA CRÈME CHANTILLY AU CHOCOLAT

1. Mettre le fouet pâtissier dans le bol et ajouter la crème liquide et le sucre. Mixer en vitesse 7 pendant 5 minutes. A la fin ajouter le chocolat fondu et mélanger en vitesse 9 pendant 20 secondes.

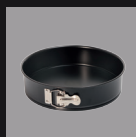
LE MONTAGE

1. Couper la génoise en trois et imbiber de sirop chaque partie.
2. Sur un plat, mettre la première tranche de gâteau imbibée.
3. Mettre la chantilly au chocolat dessus avec la moitié des cerises, poser un deuxième disque de génoise chocolat.
4. Ajouter les 3/4 de la chantilly au kirsch avec les cerises. Recouvrir du dernier disque de génoise chocolat.

FINITION

1. Masquer le gâteau avec le reste de la chantilly au Kirsch avec la Spatule plate. En garder un petit peu pour la décoration du dessus du gâteau à la poche.
2. Décorer le tour du gâteau avec les copeaux de chocolat. Mettre le reste de chantilly nature dans la poche à douille avec la douille cannelée et faire des rosettes de crème. Poser sur les rosettes quelques cerises à l'eau de vie. Au milieu mettre des copeaux de chocolat.
3. Garder au réfrigérateur.

CONSEIL : Remplacer la chantilly chocolat par de la chantilly nature et rajoutez plus de cerises à l'eau de vie.



All rights reserved
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226
Graphic design: JPM & Associés
Recipes: Groupe SEB
Photo credit: Groupe SEB & Marielys Lorthios
8020001392

