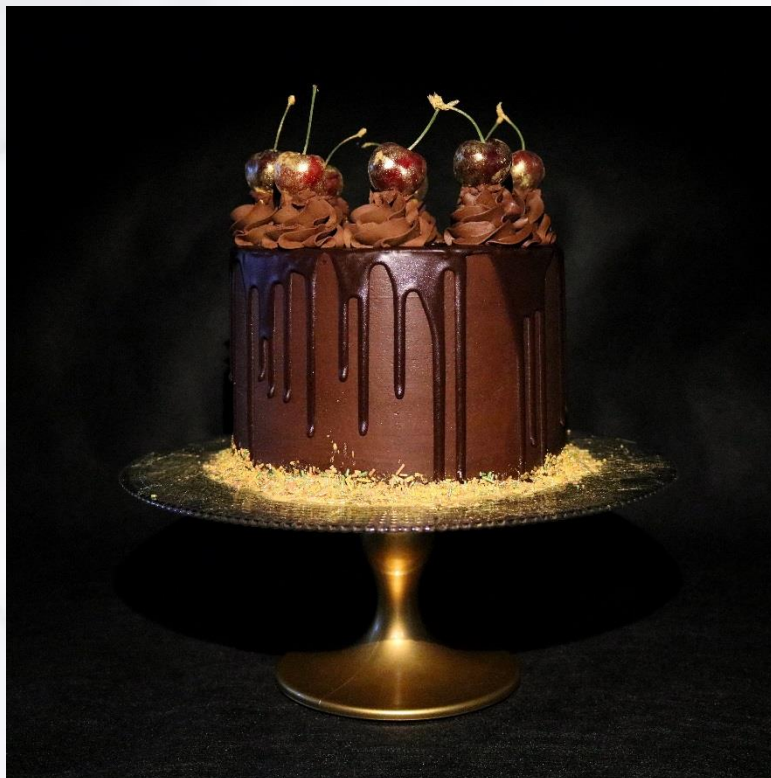


Jean Emmanuel

& Co

# Layer cake cerise chocolat



## Ingrédients

Préparation : Cuisson : Repos :

---

### Biscuit pain de gène (à faire 3 fois)

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

### Ganache montée chocolat lait

150g de chocolat lait 40%  
260G de crème  
110g de crème liquide

### Insert cerise

400g de cerise  
70g de sucre  
3g de gélatine  
18g d'eau

### Ganache chocolat noir

400g de chocolat noir 65%  
400g de crème

### Glaçage chocolat

75g de chocolat noir  
85g de beurre

---

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

## Déroulé de la recette

### Biscuit pain de gène

Préchauffer le four à 180°.

Mixer la pâte d'amande et les œufs.

Dans la cuve du robot, versez le mélange œufs/ pâte d'amande. Ajouter le sucre, et blanchir (fouetter jusqu'à ce que mélange double de volume et soit bien mousseux.).

Ajouter ensuite la farine tamisée avec le cacao et la levure, et mélanger délicatement avec notre amie Maryse. Et terminer avec le beurre fondu et le lait.

Chemiser ensuite un moule à gâteau de 15cm de diamètre. Pour cela, découper un disque de papier sulfurisé de 15cm de diamètre et une bande de 10cm par 50 cm. Déposer le cercle au fond du moule et la bande sur les parois intérieures du moule.

Couler ensuite la pâte a biscuit dans le moule et cuire pendant 30 minutes.

Recommencer deux fois l'opération.

### Insert à la cerise

Faire gonfler la gélatine dans l'eau.

Lorsqu'elle a bien gonflée, la faire fondre au micro-onde (attention à ne pas la faire bouillir), et remettre au réfrigérateur.

Dans une casserole, faire chauffer les cerises et le sucre. Ecraser grossièrement lorsque cela commence à bouillir.

Hors du feu ajouter la gélatine et laisser fondre.

Couler ensuite dans des cercles à pâtisserie de 10cm de diamètre et réserver au réfrigérateur.

### Ganache au chocolat au lait (a préparer la veille)

Faire fondre au bain marie, le chocolat au lait.

Dans une casserole faire chauffer 260 g de crème.

Réaliser une émulsion en 4 fois (ajouter la crème en 4 fois sur le chocolat)

Ajouter en dernier lieu le reste de crème froide (110g) et réserver au minimum 4 heures au réfrigérateur.

Pour un meilleur résultat, laisser 24h au réfrigérateur.

Monter ensuite la crème au batteur électrique ou mieux au robot.

Mais attention à ne pas trop la monter au risque de la trancher. A surveiller donc.

### Ganache au chocolat noir

Faire fondre au bain marie, le chocolat au lait.

Dans une casserole faire chauffer la crème.

# Jean Emmanuel

& Co

Réaliser une émulsion en 4 fois (ajouter la crème en 4 fois sur le chocolat)

## Glaçage au chocolat

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain marie et laisser redescendre à température ambiante.

## Montage

Couper les génoises à la même hauteur.

Mettre de la ganache montée sur un premier disque de génoise, déposer un disque d'insert de cerise, recouvrir d'une couche de ganache.

Déposer un disque de génoise dessus et recommencer l'opération.

Et terminer avec un disque de génoise simple.

Pour un coté plus pratique voilà ce que cela doit donner : Génoise - ganache - insert - ganache - génoise - ganache - insert - ganache - génoise.

Lisser les bords, et laisser au réfrigérateur 4 heures.

A la sortie de réfrigérateur, mettre de la ganache au chocolat noir sur les bords et sur le dessus, et lisser le tout.

Remettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

Faire couler du glaçage au chocolat dessus.

Ensuite laissez libre court à votre créativité. Pour ma part, j'ai fait des rosaces de ganache au chocolat, et j'ai doré des cerises.



Bonne dégustation !

