

RECETTE N°1 : LA FORÊT NOIRE

LAILA FILMS ET FILM BASE BERLIN PRÉSENTENT



JERUSALEM
PRIX DU JURY
JEWISH EXPERIENCE



TRONDHEIM
PRIX DU PUBLIC



KARLOVY VARY
PRIX DU JURY CECUMÉNIQUE



BFI LONDON
SOUTHERLAND
COMPETITION



SAN SEBASTIAN
FILMS ET GASTRONOMIE



TIM KALKHOF

The

SARAH ADLER

CAKEMAKER

UN FILM D'OFIR RAUL GRAIZER

LAILA FILMS et FILM BASE BERLIN présentent un film d'OFIR RAUL GRAIZER. TIM KALKHOF, SARAH ADLER. "THE CAKEMAKER". BEY MÜLLER, ZOHAR STRAUSS, SANDRA SAGE. Image: OMBRI ALONI. Montage: MICHAEL OPPENHEIM. Musique: DOMINIQUE CHARPENTIER. Oscars: DANIEL KUSSOVA, YARIEL BIEBLINK. Costumes: LILIU COLOFONE. 1^{er} Assistants Mise en scène: GILAD AHNIV, SHARON RYBA-KAHN. Coproduction: MATTHIAS SCHNEEBROCK, OFIR RAUL GRAIZER. Production: IVA TAMIR. Scénario et réalisation: OFIR RAUL GRAIZER.



Film Base BERLIN

FILMS Boutique



Ministry of Culture and Sport



Ministry of Culture and Sport



Ministry of Culture and Sport



Ministry of Culture and Sport



Ministry of Culture and Sport



Bande originale disponible sur **bandcamp**

6 JUIN AU CINÉMA

FORÊT NOIRE

La recette recommandée par le réalisateur

INGRÉDIENTS

Pour la base du gâteau :

- 4 œufs
- 125 ml d'huile
- 125 ml de lait ou d'eau
- 200 g de sucre
- 150 g de cacao
- 125 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique

Pour la garniture de cerise :

- 1 pot de cerises dénoyautées
- 30 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 3 cuillères à soupe de kirsch

Pour le sirop de cerise :

- 200 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de kirsch

Pour la crème de vanille :

- 3 pots de crème fraîche
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour la décoration de chocolat :

- 200 g de chocolat noir
- Cerises caramélisées

ÉTAPES DE LA RECETTE

Pour la base du gâteau :

Préchauffez le four à 170°C.

Séparez les blancs des jaunes. Battez séparément les blancs en neige bien fermes avec la moitié de la quantité de sucre. Mélangez tous les ingrédients liquides (huile, jaunes d'œufs, lait/eau) avec le sucre. Tamisez la farine, le cacao et la poudre à pâte et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez les blancs d'œufs. Versez dans un moule graissé.

Enfournez pendant 30 minutes.

Pour la garniture de cerise :

Faites bouillir le contenu du pot de cerise avec le sucre. Lorsque le mélange vient à ébullition, ajoutez la fécule de maïs jusqu'à incorporation et baissez le feu. Continuez à remuer constamment jusqu'à épaississement. Retirez du feu et attendez jusqu'à refroidissement (environ 15 minutes). Ajoutez le kirsch et mélangez bien.

Pour le sirop de cerise :

Versez tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Mélangez et baissez le feu. Cuissez à feu doux pendant environ 3 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir.

Pour la crème de vanille :

Versez tous les ingrédients dans le bol du batteur et battez jusqu'à épaississement et stabilisation (environ 5 minutes).

Pour la décoration de chocolat :

Faites fondre le chocolat au bain marie. Versez le chocolat fondu sur le marbre en une couche très mince et attendez qu'il durcisse. À l'aide d'un grattoir, grattez le chocolat pour former des copeaux. Conservez en congélation.

Montage du gâteau :

Coupez horizontalement la base du gâteau en 3 tranches égales. Sur la couche inférieure, ajoutez (dans l'ordre) : le sirop de cerise, la crème à la vanille, la moitié de la garniture de cerises. Placez la deuxième couche de gâteau et répétez le processus. Placez la dernière couche et versez un peu de sirop. Recouvrez le gâteau en entier d'une fine couche de crème à la vanille. Créez des décorations en forme de fleurs sur la couche supérieure (sur le contour). Placez dans chaque fleur une cerise caramélisée. Déposez les boucles de chocolat au centre du gâteau. Laissez reposer au réfrigérateur quelques heures.

BON APPÉTIT !

Découvrez les recettes du film sur
www.damnedfilms.fr