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 ŒCUMÉNIQUE

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' ROY MILLER ZOHAR STRAUSS SANDRA SADE Image OMRI ALONI Montage MICHAL OPPENHEIM Musique DOMINIQUE CHARPENTIER Décors DANIEL KOSSOW, YAEL BIDELNIK Costumes LILU GOLDFINE 1es Assistants Mise en scène GILAD AVNY, SHARON RYDA-KAHN Coproduction MATHIAS SCHWERBROCK, OFIR RAUL GRAIZER Production ITAI TAMIR Scénario et réalisation OFIR RAUL GRAIZER

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 fraiche
- 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. Cuisez 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

RECETTE N°3 : GÂTEAU À L'ORANGE

LAILA FILMS ET FILM BASE BERLIN PRÉSENTENT

JERUSALEM
PRIX DU JURY
JEWISH EXPERIENCE

TRONDHEIM
PRIX DU PUBLIC

KARLOVY VARY
PRIX DU JURY ŒCUMÉNIQUE

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" ROY MILLER ZOHAR STRAUSS SANDRA SADE Image OMRI ALONI Montage MICHAL OPPENHEIM Musique DOMINIQUE CHARPENTIER Décors DANIEL KOSSOY, YAEL DIBELNIK Costumes LILU COLOFINE 1es Assistants Mise en scène GILAD AVNY, SHARON RYBA-KAHN Coproduction MATHIAS SCHWERBROCK, OFIR RAUL GRAIZER Production ITAI TAMIR Scénario et réalisation OFIR RAUL GRAIZER

Bande originale disponible sur bandcamp

6 JUIN AU CINÉMA

GÂTEAU À L'ORANGE

La recette recommandée par le réalisateur

INGRÉDIENTS

- 360 ml de jus d'orange fraîchement pressée
- 300 g de sucre
- 240 ml d'huile de colza
- 3 œufs
- Zest de deux oranges
- 350 g de farine
- 10 g de levure
- 1 cuillère à café de cannelle broyée
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sucre

ÉTAPES DE LA RECETTE

Préchauffez le four à 160°.

Versez dans un bol 240 ml de jus d'orange, le sucre, les œufs, l'huile et l'extrait de vanille. À l'aide d'un batteur ou d'une cuillère en bois, remuez bien jusqu'à ce que le sucre se soit dissout.

Dans un second bol, versez la farine, la levure, le zest d'oranges et la cannelle. Mélangez bien tous les éléments.

Ajoutez le contenu du premier bol et mélangez fermement jusqu'à ce que les ingrédients forment une pâte. Badigeonnez de l'huile sur le plat de cuisson, tant dans le fond que sur les bords. Saupoudrez le sucre en prenant soin qu'il se propage dans tout le plat.

Versez la pâte, sans avoir besoin de l'égaliser. Placez le gâteau au centre du four et laissez cuire pendant 45 minutes. Retirez-le ensuite du four et versez lentement le reste du jus d'orange sur l'ensemble du gâteau, jusqu'à ce qu'il soit entièrement absorbé. Laissez refroidir 15 minutes avant de servir.

BON APPÉTIT !

Découvrez les recettes du film sur
www.damnedfilms.fr

RECETTE N°2 : GÂTEAU À LA BANANE ET AU CHOCOLAT

LAILA FILMS ET FILM BASE BERLIN PRÉSENTENT

JERUSALEM
PRIX DU JURY
JEWISH EXPERIENCE

TRONDHEIM
PRIX DU PUBLIC

KARLOVY VARY
PRIX DU JURY ŒCUMÉNIQUE

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" ROY MILLER ZOHAR STRAUSS SANDRA SADE Image OMRI ALONI Montage MICHAL OPPENHEIM Musique DOMINIQUE CHARPENTIER Décors DANIEL KOSSOY, YAEL DIBELNIK Costumes LILU COLOFINE 1es Assistants Mise en scène GILAD AVNY, SHARON RYBA-KAHN Coproduction MATHIAS SCHWERBROCK, OFIR RAUL GRAIZER Production ITAI TAMIR Scénario et réalisation OFIR RAUL GRAIZER

Bande originale disponible sur bandcamp

6 JUIN AU CINÉMA

GÂTEAU À LA BANANE ET AU CHOCOLAT

La recette recommandée par le réalisateur

INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre
- 3 bananes mûres (600 g)
- 1 œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de jus de citron pressé
- 160 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 200 g de chocolat au lait haché
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sucre

ÉTAPES DE LA RECETTE

Préchauffez le four à 170°C.

Avec une cuillère en bois, mélangez dans un bol tous les ingrédients secs, mis à part le chocolat.

Dans un autre bol, écrasez les bananes à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le beurre fondu et les œufs, et mélangez bien.

Ajoutez le contenu du premier bol et remuez fermement, afin que tous les éléments se mélangent rapidement. Puis ajoutez le chocolat et remuez à nouveau rapidement.

Étalez l'huile dans le plat de cuisson, autant dans le fond que sur les bords, puis saupoudrez de sucre.

Versez la pâte sans l'aplatir, cela se fera naturellement lors de la cuisson.

Placez le gâteau au four et faites cuire pendant 35 minutes. Retirez du four et laissez refroidir 20 minutes avant de servir.

BON APPÉTIT !

Découvrez les recettes du film sur www.damnedfilms.fr