



LA BOULE DE NOËL



La pâte sucrée : 150g de beurre pommade, 95g de sucre glace, 30g de poudre d'amandes, 58g d'œuf entier, 250g de farine T55, 1g de fleur de sel, colorant rouge et vert, cacao poudre, beurre pour le cercle.

Dans la cuve du robot muni de la feuille, crémier le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et le sel et mélanger. Incorporer l'œuf entier et quand l'appareil est homogène ajouter la farine. Ne pas corser la pâte, dès qu'elle s'amalgame prélever 3 petits morceaux. Colorer un morceau en vert, l'autre en brun avec le cacao et garder le dernier nature. Colorer le reste de la pâte en rouge. Etaler une bande rouge de 45cm de long et 6.5cm de large. Découper à l'emporte-pièce un flocon, un ourson, un sapin et un cerf deux fois dans la bande rouge. Réserver au frais. Etaler la pâte marron et toujours à l'aide des emporte-pièces détailler 2 oursons et 2 cerfs (vous pouvez choisir d'autres figures si vous n'avez pas de cerf ni d'oursons). Détailler deux disques de 6mm à l'aide de la douille dans la pâte rouge. Dans chaque cerf emporte-pièce un disque de 6mm et poser le cercle rouge à la place pour former le nez. Réserver au frais. Détailler deux flocons à l'emporte-pièce dans la pâte nature. Réserver au frais. Détailler 2 sapins dans la pâte verte étalée. Mettre chaque forme dans la bande rouge emporte-piécée et passer une petit coup de rouleau pour fixer les formes. Beurrer le cercle à mousse et déposer la bande tout autour. Etaler le reste de la pâte rouge et y emporte-pièce un disque de 14cm pour le food du cercle à mousse. Congeler.

L'appareil à flan : 460g de lait frais entier, 110g de crème fleurette 35%MG, 95g de jaunes d'œufs, 90g de sucre, 45g de maïzena, poudre de cannelle, anis, badiane, clous de girofle, gingembre, muscade.

Dans une casserole chauffer le lait la crème et les épices. Dans un cul de poule mélanger les jaunes, le sucre et la maïzena. Verser dessus un tiers du mélange chaud bien mélanger puis

remettre le tout dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement sans cesser de remuer. Débarrasser dans un récipient plat pour faciliter le refroidissement et réserver au frais. Mettre la crème pâtissière aux épices refroidie dans le fond de pâte sucrée congelée puis cuire environ 50 min (à vérifier) à 170° chaleur tournante. Réserver au frais.

Les bonbons de chocolat : 600g de couverture Ivoire ou Opalys, 400g de sucre, 400g de crème fleurette 35%MG, 325g de beurre, 1 gousse de vanille, 1g de fleur de sel, colorants liposolubles rouge, jaune, vert, bleu, 50g de pâte à sucre rouge, jaune, verte, bleu. Dans une casserole chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Faire un caramel à sec avec le sucre puis le décuire avec la crème chaude. Ajouter le beurre coupé en dés puis la fleur de sel, bien mélanger pour lisser l'appareil. Débarrasser et réserver au froid. Tempérer (mettre au point) le chocolat, le diviser en 4 et le colorer en rouge, jaune, vert et bleu. Chemiser les moules silicone avec puis retirer l'excédent en secouant. Laisser cristalliser au frais. Les garnir de caramel puis fermer chaque carré avec le chocolat. Lisser et réserver au frais. Faire de fines bandes avec chaque couleur de pâte à sucre. Démouler les bonbons de chocolat et former un nœud autour de chaque bonbon en alternant les couleurs. Réserver.

La boule en isomalt : 750g d'isomalt, 250g de pâte à sucre blanche, poudre or. Faire fondre 725g d'isomalt, le laisser refroidir quelques minutes pour qu'il épaississe légèrement, le verser dans le moule demi-sphère silicone et retourner le moule pour enlever l'excédent. Saupoudrer avec quelques pincées du reste d'isomalt non fondu pour représenter la neige avant que l'isomalt ne fige. A l'aide d'un cutter, couper l'excédent si nécessaire. Laisser figer. Démouler et recommencer l'opération pour avoir 2 demi-sphères. Mettre les bonbons en chocolat dans une demi-sphère. Chauffer les bords de la deuxième demi-sphère sur le dos d'une casserole chaude et coller les deux demi-sphères ensemble. Etaler la pâte à sucre blanche. Faire deux bandes et un nœud. Poudrer la pâte à sucre avec la poudre or. Mettre les bandes sur la boule en isomalt. Poser le nœud au sommet.

La finition : poser la boule en isomalt sur le flan refroidi.

