Pâtisserie Clochette de Noël

RECETTE DE PETER REMMELZWAAL

Pâtisserie Clochette de Noël

RECETTE PAS À PAS

Recette pour 12 à 16 pâtisseries

PRÉPARATION

Matériel nécessaire :

- Moule sphérique de 7 cm
- Moule sphérique en silicone de 6 cm
- Beurre de cacao doré

1. Éponge au chocolat
2. Mousse au chocolat 72 %
3. Crémeux praliné noisette
4. Crème caramel
5. Morceaux de brownie

1

Éponge au chocolat (crumble)

PRÉPARATION

1. Mixez finement des restes d'éponge au chocolat congelée ou des morceaux de brownie.
2. Mélangez les miettes avec du Frangelico à la noisette ou une liqueur de chocolat pour apporter du moelleux et de la saveur.

2 Mousse au chocolat 72%

INGRÉDIENTS

- 95 g Crème (1)
- 180 g Chocolat noir Sensation 72%, Veliche
- 100 g Sucre
- 50 g Jaune d'oeuf
- 30 g Eau
- 300 g Crème (2)

PRÉPARATION

1. Fouettez la crème (2) jusqu'à obtenir des pics mous, puis placez-la au réfrigérateur.
2. Chauffez le sucre avec de l'eau jusqu'à 120°C.
3. Fouettez le jaune d'oeuf jusqu'à obtenir des pics mous et ajoutez le sirop de sucre. Fouettez comme une mousse (Pâte à bombe)
4. Chauffez la crème (1) jusqu'à ébullition, versez sur le chocolat noir et mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse (40°c).
5. Ajoutez la Pâte à bombe à travers le mélange avec une spatule.
6. Mélangez la crème fouettée à travers la mousse au chocolat.
7. Utilisez la mousse directement.

3 Crémeux praliné noisette

INGRÉDIENTS

- 250 g Crème
- 100 g Praliné noisette 65%, Veliche
- 50 g Chocolat au lait Intense 35%, Veliche
- 90 g Jaune d'oeuf
- 35 g Sucre
- 3 g Poudre de gélatine
- 15 g Eau

PRÉPARATION

1. Fouettez la crème (2) jusqu'à obtenir des pics mous, puis placez-la au réfrigérateur.
2. Chauffez le sucre avec de l'eau jusqu'à 120°C.
3. Fouettez le jaune d'oeuf jusqu'à obtenir des pics mous et ajoutez le sirop de sucre. Fouettez comme une mousse (Pâte à bombe)
4. Chauffez la crème (1) jusqu'à ébullition, versez sur le chocolat noir et mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse (40°c).
5. Ajoutez la Pâte à bombe à travers le mélange avec une spatule.
6. Mélangez la crème fouettée à travers la mousse au chocolat.
7. Utilisez la mousse directement.

4 Crème caramel

INGRÉDIENTS

- 125 g Sugar
- 750 g Crème
- 5 g Poudre de gélatine
- 25 g Eau
- 250 g Chocolat caramel Euphoria 31%, Veliche
- 2 g Gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Mélangez l'eau froide et la poudre de gélatine ensemble (masse de gélatine).
2. Grattez la gousse de vanille et faites bouillir la moitié de la crème
3. Caramelisez le sucre jusqu'à obtenir une belle couleur brune et mélangez avec la crème chaude.
4. Ajoutez la masse de gélatine et le chocolat caramel à la crème. Mélangez brièvement.
5. Ajoutez la deuxième moitié de la crème.
6. Utilisez un mixeur à main pour mélanger tous les ingrédients ensemble.
7. Laissez la crème refroidir au réfrigérateur pendant 12 heures. Fouettez avec une machine de cuisine et un fouet.

5 Brownie (morceaux)

INGRÉDIENTS

- 41 g Chocolat noir Sensation 72%, Veliche
- 105 g Beurre
- 85 g Oeuf
- 75 g Sucre brun
- 1.5 g Sel
- 55 g Farine
- 19 g Poudre de cacao haute teneur en matières grasses
- 38 g Noix de pécan

PRÉPARATION

1. Mélangez le sucre brun, le sel et l'oeuf ensemble dans un bol de cuisine (machine de cuisine avec palette, vitesse basse).
2. Faites fondre le beurre et versez sur les gouttes de chocolat jusqu'à obtenir une ganache lisse.
3. Ajoutez la ganache au chocolat à la masse d'oeuf et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
4. Mélangez la farine et la poudre de cacao et ajoutez au mélange. Battez avec la machine pendant 1 minute et mélangez avec des morceaux de pécan. Divisez la pâte dans un moule à pâtisserie.
5. Faites cuire à 175°c, environ 20 min. (dépend de l'épaisseur du brownie)
6. Une fois cuit et refroidi, coupez en petits cubes.

Assemblage:

PRÉPARATION

- Commencez par réaliser la sphère en chocolat de 7cm avec du chocolat noir 58%. Vous avez besoin de deux sphères pour une clochette. (ASTUCE : Vous pouvez également utiliser du chocolat au lait 35% si vous préférez)
- Coupez la clochette avec un couteau et utilisez une douille (13mm) pour faire les trous ronds (voir photos)
- Placez les demi-sphères sur un plateau, utilisez du beurre de cacao doré tempéré (28c) pour aérographier les sphères en or. Saupoudrez un peu de poudre d'or avant que le beurre de cacao ne cristallise pour un résultat brillant.
- Commencez par l'éponge au chocolat émiettée. Mélangez avec un peu de liqueur jusqu'à obtenir une consistance douce et mettez environ deux grandes cuillères dans la première sphère (partie inférieure).
- Réalisez le crémeux praliné noisette, divisez-le dans un moule de 6cm et placez-le au congélateur (voir recette).
- Réalisez la mousse au chocolat noir. Remplissez la première sphère et pipez la mousse au chocolat noir sur l'éponge émiettée. Mettez le crémeux praliné noisette à l'intérieur de la mousse au chocolat et remplissez de mousse jusqu'au bord. Laissez refroidir jusqu'à ce que la mousse soit prise.
- Fouettez la crème caramel (machine de cuisine et fouet) jusqu'à ce qu'elle soit moyennement douce et utilisez une douille ronde (6mm) pour pipez la crème sur la mousse au chocolat. (voir photo)
- Décorez la pâtisserie avec des morceaux de brownie, des noisettes caramélisées et du caramel doux.
- Terminez la pâtisserie en plaçant la deuxième moitié de la sphère sur le dessus!