

L'horloge



Personnes :

8



Préparation :

4h



Repos :

Congélation : 10h
Réfrigération : 4h



Cuisson :

Température : 170°C
Temps : 12 min.

Matériel spécifique

- Moule Silikomart Universo 1200
- Cercle Ø16 cm
- Cercle Ø18 cm
- Gabarit spécial Horloge « la Pâte de Dom »
- Feuille de rhodoïd ou guitare
- Rhodoïd 5 cm de large

Liste des préparations

- ✓ Caramel au beurre salé
- ✓ Praliné
- ✓ Feuillantine
- ✓ Pain de gènes
- ✓ Crémeux au chocolat
- ✓ Mousse vanille
- ✓ Glaçage miroir
- ✓ Décoration chocolat
- ✓ Dôme en sucre



Les étapes

J - X

- 🌀 **Réalisation du praliné** Page 4
Stocker à l'abris de la lumière et à température ambiante
- 🌀 **Réalisation du caramel au beurre salé** Page 3
Réserver au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation de la pâte d'amande 50/50** Page 6
Réserver au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation du chocolat plastique** Page 13
Réserver à température ambiante (filmé au contact)

J - 1

- 🌀 **Réalisation du pain de gènes** Page 6
Cuisson à 170°C pendant 12 minutes
Laisser refroidir à température ambiante
- 🌀 **Réalisation de la feuillantine** Page 5
- 🌀 **Assemblage – Pain de gènes + Feuillantine**
Réserver au congélateur
- 🌀 **Réalisation du crémeux au chocolat** Page 5
- 🌀 **Assemblage – Pain + Feuillantine + Crémeux**
Réserver au congélateur au minimum 4h
- 🌀 **Réalisation de la mousse à la vanille** Page 7
- 🌀 **Montage de l'entremet (avec ajout du caramel sur l'insert)** Page 8
Réserver au congélateur au minimum 4h

Jour J

- 🌀 **Réalisation de la tresse en chocolat plastique** Page 10
- 🌀 **Réalisation du cercle et l'aiguille en chocolat** Page 9
- 🌀 **Réalisation de l'anneau** Page 10
- 🌀 **Réalisation du glaçage miroir** Page 12
- 🌀 **Assemblage final** Page 12
- 🌀 **Réalisation du dôme en sucre** Page 11

Le caramel au beurre salé

Ingrédients

- ☑ 95 g de sucre en poudre
- ☑ 100 + 50 g de sirop de glucose
- ☑ 50 g de lait
- ☑ 2 g de poudre de vanille
- ☑ 200 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 2 g de fleur de sel
- ☑ 70 g de beurre demi-sel

- Dans une petite casserole, ajouter :
 - 50 g de sirop de glucose,
 - 50 g de lait,
 - 200 g de crème liquide,
 - une pincée de poudre de vanille (ou tout autre ingrédient de votre choix).
- Dans une grande casserole, ajouter :
 - 100 g de sirop de glucose,
 - 95 g de sucre semoule.
- Faire fondre le sucre avec le glucose sur feu moyen.
- Pendant ce temps, faire bouillir le mélange glucose/lait/crème dans la petite casserole. Retirer du feu et mettre de côté.
- Lorsque la température du mélange de sucre et de glucose atteint environ 185°C (la couleur doit être caramélisée, mais pas trop foncée), réduire le feu.
- Verser lentement la crème bouillante dans la grande casserole tout en mélangeant vigoureusement avec un fouet.
- Remettre le feu sur puissance moyenne et continuer de fouetter jusqu'à ce que la température atteigne 105°C.
- Filtrer le caramel liquide dans un récipient et laisser refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne environ 70°C.
- Ajouter 70 g de beurre demi-sel froid et bien mixer pour l'incorporer. Vous pouvez également ajouter de la fleur de sel pour renforcer le goût.
- Verser le caramel dans un pot hermétique ou le filmer au contact pour éviter qu'il ne forme une croûte.
- Placer le pot au réfrigérateur. Le caramel restera onctueux, même après un passage au congélateur !



Le praliné

Ingredients

- 100 + 50 g de noix de pécan
- 100 g d'amandes entières
- 140 g de sucre en poudre
- 1 pincée de fleur de sel

- o Torrifier au four à 160°C en chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes :
 - 100 g d'amandes
 - et 150 g de noix de pécan.
- o Sortir les fruits secs du four et les laisser refroidir.
- o Réaliser un caramel à sec avec 140 g de sucre en poudre. Pour cela, déposer une fine couche de sucre dans le fond d'une casserole et attendre que cette première couche fonde. Secouer la casserole pour homogénéiser la fonte, puis ajouter une deuxième couche de sucre une fois que la première est fondue. Répéter cette opération jusqu'à ce que tout le sucre soit versé.
- o Verser le caramel lorsqu'il a une belle couleur ambrée sur un silpat ou une feuille de cuisson, puis le laisser durcir complètement à température ambiante.
- o Lorsque le caramel et les fruits secs sont froids, les mixer dans un robot mixeur robuste en augmentant progressivement la vitesse. Ajouter un peu de fleur de sel pour relever le goût.
- o Lorsque le praliné est assez fluide, le placer dans un récipient hermétique et le conserver à température ambiante à l'abri de la lumière. Le praliné se conservera plusieurs mois.
- o Les 50 g de noix de pécan restantes pourront être utilisées pour réaliser un pain de Gênes.



Ingrédients

- ☑ 15 g de chocolat au lait
- ☑ 60 g de praliné pécan
- ☑ 30 g de crêpes dentelles

La feuillantine

- Dans un cul de poule, faire fondre 15 g de chocolat au lait (perso, j'utilise du chocolat au caramel de chez Barry : Zéphyr Caramel) au micro-onde en 30 secondes tranches à 500W.
- Ajouter 60 g de praliné amandes/pécans et bien mélanger.
- Ajouter 30 g de crêpes dentelles broyées grossièrement et mélanger délicatement.
- Étaler la feuillantine sur l'intégralité de la surface du pain de gènes à l'aide d'une fourchette.
- Placer au congélateur le temps nécessaire pour que la feuillantine soit prise.



Ingrédients

- ☑ 100 g de lait demi-écrémé
- ☑ 25 g de jaunes d'œufs (x2)
- ☑ 10 g de sucre en poudre
- ☑ 100 g de crème fleurette (30% MG)
- ☑ 100 g de chocolat noir 70%

Le crémeux au chocolat

- Faire bouillir dans une petite casserole :
 - 100 g de lait et
 - et 100 g de crème fleurette.
- Préparer une crème anglaise avec :
 - 25 g de jaunes d'œufs (x2)
 - et 10 g de sucre en poudre.
- S'assurer de ne pas dépasser 85°C lors de la cuisson de la crème anglaise (cuisson sur feu très doux).
- Verser la crème anglaise sur 100 g de chocolat noir et attendre 1 minute pour laisser le chocolat fondre.
- Émulsionner et mixer la crème avec un mixeur plongeant.
- Verser la crème dans le cercle contenant l'insert congelé (pain de gènes et feuillantine).
- Filmer au contact.
- Réserver au congélateur pendant au moins 4 heures pour laisser la crème se solidifier.



Ingrédients

- ☑ 100 g de poudre d'amande
- ☑ 100 g de sucre glace
- ☑ 20 g de blanc d'œuf (x1)

La pâte d'amande 50%

- o Verser dans un robot coupe
 - 100 g de poudre d'amande
 - et 100 g de sucre glace.
- o Mixer l'ensemble afin d'obtenir un mélange homogène et une poudre très fine.
- o Dans un cul de poule, mélanger cette poudre avec 20 gr de blanc d'œuf (1 blanc) jusqu'à obtenir une pâte uniforme.
- o Filmer au contact et conserver la pâte d'amande au réfrigérateur.

Cette pâte d'amande se conserve 4-5 jours au réfrigérateur.

- o Si vous souhaitez obtenir une pâte qui se conserve plus longtemps c'est à dire, 4-5 semaines, remplacer le blanc d'œuf par du glucose.



Ingrédients

- ☑ 55 g de pâte d'amande
- ☑ 15 g de beurre 82% MG
- ☑ 3 g de lait
- ☑ 25 g de sucre en poudre
- ☑ 50 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 15 g de farine T45
- ☑ 1 g de levure chimique
- ☑ QS de noix de pécan

Le pain de gênes

- o Mixer 55 g de pâte d'amande et 1 œuf entier jusqu'à obtenir un mélange homogène avec un mixeur plongeant dans un récipient étroit.
- o Verser le mélange dans la cuve du robot, ajouter 25 g de sucre et fouetter jusqu'à obtenir le ruban.
- o Faire fondre 15 g de beurre avec 3 g de lait et verser le tout sur la préparation.
- o Fouetter jusqu'à ce que ce soit homogène.
- o Tamiser 15 g de farine T45 et 1 g de levure chimique, les ajouter à la préparation et mélanger délicatement.
- o Verser la préparation dans un cercle Ø18 cm posé sur un Silpat, étaler uniformément et ajouter quelques morceaux de noix de pécan concassées.
- o Enfournier à 170°C pendant 12 minutes.
- o Laisser refroidir le pain de gênes à température ambiante.
- o Emporte-piècer le pain de gênes avec un cercle de 16 cm, recouvrir de feuillantine et réserver au congélateur pendant 1 heure.



La mousse à la vanille

Ingredients

- 120 g de lait entier
- 20+260 g de crème fleurette (30%)
- 1 gousse de vanille
- 8 g de gélatine 200 blooms
- 48 g d'eau
- 200 g de chocolat blanc

- o Réaliser une masse de gélatine à l'aide de
 - 8 g de gélatine en poudre
 - et 48 g d'eau.
- o Réserver au réfrigérateur au moins 15 minutes.
- o À l'aide d'un robot pâtissier (bol et crème bien froids), monter 260 g de crème fleurette. Celle-ci doit être souple ! Réserver-la au réfrigérateur.
- o Verser dans une casserole
 - 120 g de lait entier,
 - 20 g de crème fleurette (30 % MG),
 - puis une gousse de vanille grattée.
- o Porter à ébullition. Couvrir la casserole et laisser infuser pendant 30 minutes.
- o Porter à nouveau à ébullition, stopper la cuisson et ajouter la masse de gélatine.
- o Bien mélanger et s'assurer que la gélatine est correctement diluée.
- o Verser le lait chaud sur 200 g de chocolat blanc.
- o Attendre 1 minute avant de mélanger à l'aide d'un fouet. Commencer toujours par le centre, puis augmenter petit à petit le cercle.
- o Si le chocolat ne fond pas totalement, le réchauffer au micro-ondes pendant 15 secondes à 500 W.
- o Lorsque le chocolat est fluide et homogène, ajouter un quart de la crème montée et mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que vous obteniez une consistance homogène.
- o Verser le tout sur la crème montée et mélanger à l'aide d'une maryse en veillant à ne pas faire retomber la crème.



Le montage

- Garnir le moule "Universo" de mousse jusqu'à la moitié et chemiser bien les bords à l'aide d'une spatule.
Il est important d'éviter les bulles. Plus la crème sera souple, plus ce sera simple.
- Si la crème est trop liquide, la placer au congélateur entre 2 et 5 minutes.
- Sortir l'insert (pain de gènes/crémeux) du congélateur et le démouler.
- À l'aide d'une poche à douille, ajouter une couche d'environ 1 cm d'épaisseur de caramel au beurre salé sur le crémeux au chocolat.
- Disposer l'insert bien au centre et appuyer délicatement pour l'enfoncer et chasser les bulles d'air.
- Combler les espaces vides avec la mousse.
- Retirer au fur et à mesure la mousse qui ressort.
- S'assurer que la surface soit parfaitement plate.
- Filmer au contact et placer l'entremet au congélateur pendant au moins 6 heures.



Ingrédients

- Chocolat blanc tempéré
- Chocolat noir tempéré
- Beurre de cacao tempéré

Les décorations

❖ Le cercle en chocolat :

- Préparer une bande de rhodoïd de 5 cm de large sur 60 cm de longueur.
- Humidifier le plan de travail pour faire adhérer la bande de rhodoïd.
- Tempérer 50 g de beurre de cacao que vous colorez à l'aide de poudre d'or par exemple.
- Recouvrir la bande de rhodoïd d'une fine couche de beurre de cacao (à l'aide d'un pinceau ou d'une éponge).
- Attendre que le beurre de cacao cristallise (sec à toucher) puis couler 100g de chocolat noir tempéré.
- À l'aide de règles de 2mm d'épaisseur et d'une spatule coudée, lisser l'intégralité de la bande.
- Déplacer la bande sur une partie du plan de travail propre.
- Attendre qu'elle ne colle plus au toucher, recouvrir d'une bande de feuille de cuisson et enrouler le rhodoïd autour d'un cercle de Ø18 cm. Maintenir le rhodoïd avec un scotch et laisser cristalliser le chocolat à température ambiante (2h).



❖ Les aiguilles et le cercle :

- Tempérer 100 g de chocolat blanc.
- Humidifier le plan de travail pour faire adhérer une feuille rhodoïd. N'oubliez pas de bien essuyer le dessus du rhodoïd ainsi que tout le pourtour.
- Poser le gabarit des aiguilles sur la feuille rhodoïd et le maintenir à l'aide de 2 règles de 2mm d'épaisseur. (par le haut et le bas)
- Couler le chocolat blanc tempéré sur le gabarit en faisant très attention à ce que celui-ci ne bouge pas.
- Retirer délicatement la règle qui maintient le bas du gabarit et tenir fermement le haut du gabarit pour qu'il ne bouge pas.
- Relever tout doucement le gabarit en le courbant et en faisant toujours attention à ne pas le faire glisser.
- Patienter 1 bonne heure avant d'envisager de décoller les aiguilles du rhodoïd. Utiliser une lame très fine pour les décoller par le dessous et ainsi éviter de les casser.
- Assembler les aiguilles (avec le petit disque) en utilisant une pistole de chocolat blanc fondu (pour la fondre, la poser tout simplement sur une plaque chaude).
- Apporter une petite touche de finition en formant une petite boule de chocolat plastique coupée en 2 et posée sur la partie de rotation des aiguilles.



Les décorations (suite)

❖ La tresse :

- Malaxer le chocolat plastique pour le ramollir puis utiliser l'extrudeur pour réaliser la tresse. (d'une longueur d'environ 60 cm)
- Colorer la tresse à l'aide de poudre irisée diluée dans quelques gouttes de Grand Marnier.



Ingrédients

- Chocolat plastique
- Poudre alimentaire irisée OR
- Alcool Grand Marnier
- Chocolat blanc tempéré
- Colorant poudre noire (charbon)

❖ L'anneau en chocolat :

- Humidifier votre plan de travail pour faire adhérer une feuille rhodoïd.
- Repérer la largeur nécessaire à l'aide du pochoir cartonné et placer 2 règles de 2mm d'épaisseur de chaque côté.
- Couler le chocolat blanc tempéré sur la feuille rhodoïd et le lisser à l'aide d'une spatule coudée.
- Attendre que le chocolat cristallise (sec au touché).
- Déposer le pochoir cartonné sur le chocolat, puis à l'aide d'un outil pointu ou tranchant, entailler le chocolat sur tous les contours du carton.
- Attendre que le chocolat soit bien cristallisé (une bonne heure) avant de le décoller du rhodoïd.
- Coller le pochoir spécifique au lettrage sur l'anneau en chocolat puis à l'aide d'un petit pinceau et du colorant noir (charbon en poudre), combler les espaces vides.
- Une fois terminé, enlever tout l'excédent de poudre en soufflant dessus puis à l'aide d'un chiffon.
- Enlever très délicatement le pochoir.
- Lorsque la crème est homogène, la verser dans une poche à douille. Elle doit être utilisée immédiatement !



Le dôme en sucre

Ingredients

- 50 g de sirop de glucose
- 50 g d'eau
- 100 g de sucre en poudre

- Huiler un cercle de 18 cm ou placer une bande de feuille de cuisson sur l'intérieur du cercle.
- Couvrir un grand récipient (de préférence métallique pour faciliter l'adhésion) d'un film alimentaire (résistant au micro-onde et de grande largeur !).
- Le film doit être bien plat sans être trop tendu pour lui garder une certaine élasticité. Il ne doit y avoir aucun pli sur le film !
- Dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen
 - 50 g de sirop de glucose,
 - 100 g de sucre en poudre
 - et 50 g d'eau.
- Arrêter la cuisson à 145°C, le sucre ne doit pas dépasser 150°C.
- Pendant la cuisson, mélanger en remuant la casserole, éviter l'utilisation d'une cuillère !
- Hors feu, laisser le sirop refroidir et débuller jusqu'à 120°C (le film alimentaire étant en général prévu pour résister à 130°C).
- Poser le cercle huilé sur le film.
- Couler un peu de sirop dans le centre du cercle (l'équivalent de 3-4 cuillères à soupe) puis appuyer délicatement sur le cercle jusqu'à former un beau dôme.
- Ne jamais relâcher la tension jusqu'à ce que le sucre soit complètement refroidi (1 à 2 bonnes minutes). Il est possible de souffler dessus pour aider au refroidissement et prise du sucre.
- La bulle doit se maintenir si l'on relâche le cercle.
- Pour enlever le cercle, il suffit d'appuyer délicatement sur les bords en essayant de faire glisser le sucre contre la paroi du cercle. Penser à utiliser des gants car le dôme est très sensible aux marques de doigts.



Ingrédients

- ☑ 75 g d'eau
- ☑ 150 g de sirop de glucose
- ☑ 150 g de sucre en poudre
- ☑ 75 g de chocolat noir 66%
- ☑ 75 g de chocolat au lait caramel
- ☑ 100 g de lait concentré non sucré
- ☑ 10 g de gélatine 200 blooms
- ☑ 60 g d'eau

Le glaçage miroir

- Hydrater 10 g de gélatine avec 60 g d'eau froide pendant au moins 20 minutes au réfrigérateur.
- Dans une casserole, porter à ébullition (103°C) :
 - 150 g de sucre,
 - 150 g de glucose,
 - 75 g d'eau.
- Retirer du feu et ajouter :
 - 100 g de lait concentré non sucré ou de la crème fleurette,
 - La masse gélatine (fondue à 80°C, 10-15 secondes au micro-onde à 800W).
- Dans un contenant, mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant :
 - Le liquide précédent,
 - 75 g de chocolat noir,
 - 75 g de chocolat caramel.
- Verser le glaçage à 31-33°C sur l'entremet congelé.
- Réserver au réfrigérateur.



L'assemblage final

- L'assemblage final doit se faire à la dernière minute car le dôme en sucre perd très rapidement son côté très cassant avec l'humidité.
- Poser sur l'entremet : l'anneau, les aiguilles, le cercle, le dôme puis la tresse.

❖ Recette du chocolat plastique :

Extraite de Luc EYRIEY (Valrhona)

- ✓ Fondre le chocolat à 50°C maxi.
- ✓ Tiédir le glucose à 40°C maxi.
- ✓ Mélanger rapidement sans excès.
- ✓ Réserver 12 à 24h bien emballé à température ambiante (pas de réfrigérateur !).
- ✓ Retravailler comme une pâte à modeler

Les quantités en fonction du chocolat :

- 125g chocolat noir + 100g glucose
- 150g chocolat au lait + 100g glucose
- 163g chocolat blanc + 100g glucose

❖ Rappel tempérage des chocolats :

Type	Fonte	Tempérage	Travail
Chocolat noir	50-55°C	27-28°C	31-32°C
Chocolat au lait	45-48°C	27-28°C	30-31°C
Chocolat blanc	40-45°C	26-27°C	29-30°C
Beurre de cacao	50-55°C	27°C	30°C

❖ Le lettrage de l'horloge :

Il est impératif d'avoir un pochoir autocollant afin d'obtenir un résultat net.

Si vous souhaitez obtenir un noir encore plus net et franc, je vous conseille fortement d'utiliser un aérographe avec du Grand Marnier et un colorant hydrosoluble noir. L'alcool du Grand Marnier s'évaporerait, et c'est le sucre qui restera !

❖ Le dôme en sucre :

Je vous conseille d'utiliser un film alimentaire de grande largeur (45 cm) et obligatoirement résistant au micro-onde.

Il est inutile de mettre plusieurs couches. Par contre il est très important de fixer le film sur un récipient possédant un rebord et si possible métallique. Cela permettra de fixer correctement le film parfaitement aplani sur le dessus du récipient à l'aide d'une tresse réalisée aussi avec du film.

Enfin après avoir eu plusieurs problèmes pour décoller le dôme du cercle, malgré que celui-ci soit huilé, j'ai fini par opter pour du papier sulfurisé sur l'intérieur du cercle. Par contre, contrairement à la vidéo, ne recouvrez que la moitié de la hauteur du cercle sur sa partie interne.

Pour la découpe du cercle, celle-ci doit se faire avec un autre cercle plus petit et brûlant mais je suis toujours en phase de test ...

Il faut savoir que le dôme doit être réalisé très peu de temps avant de servir le dessert car celui-ci ne supporte absolument pas l'humidité et de ce fait, le réfrigérateur. (il se liquéfie !)