

Le dôme en sucre



Personnes :

-



Préparation :

20 min.



Repos :

Congélation : -

Réfrigération : -



Cuisson :

Température : -

Temps : -

Matériel spécifique

☒ Cercle Ø16 cm

☒ Cercle Ø18 cm

☒ Feuille de cuisson (papier sulfurisé)

☒ Petite casserole Ø12 cm

☒ Film alimentaire résistant à la chaleur

☒ Grand récipient à bord évasé

☒ Thermomètre de cuisson

Liste des préparations

✓ Matériel (support et cercle)

✓ Sirop de sucre



Préparation du matériel

Commencer par préparer le matériel :

- o Huiler l'intérieur d'un cercle de 18 cm (2 cm plus large que le diamètre que vous souhaitez obtenir à la finale).
- o Huiler aussi une bande de papier cuisson qui servira à recouvrir les 2-3 cm de l'intérieur du cercle.
 - L'huile va permettre de plaquer plus facilement le papier contre le cercle.
- o Je vous conseille aussi de huiler la partie extérieure du papier cuisson qui se trouve à l'intérieur du cercle.
 - Cela facilitera grandement le démoulage du dôme. C'est la solution la plus efficace que j'ai trouvée pour démouler le dôme sans risque.
- o Couvrir un grand récipient (de préférence métallique pour faciliter l'adhésion) à bord évasé avec un film alimentaire (résistant au micro-onde et de grande largeur !).
- o Le film doit être bien plat sans être trop tendu pour lui permettre de garder une certaine élasticité. Il ne doit y avoir aucun pli sur le film !
- o Enfin réaliser une cordelette à l'aide du film alimentaire que va servir à bloquer le film tendu.
- o Retrousser le film en excédent qui se trouve sur la paroi du récipient jusqu'au niveau de la cordelette.
Cela bloquera définitivement le film !



Réalisation du dôme

Ingédients

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

- Dans une petite casserole (Ø 12 cm maximum), 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 simplement 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).
- Couler un peu de sirop dans le centre du film tendu (l'équivalent d'1/3 du sirop) et poser immédiatement le cercle au centre.
- Appuyer délicatement sur le cercle jusqu'à former un beau dôme.
- Appuyer en pressant sur le cercle de façon régulière et en contrôlant (l'orientation) le sirop qui coule.
- Ne jamais relâcher la tension jusqu'à ce que le sucre soit complètement refroidi (2 à 3 bonnes minutes). Il est possible de souffler dessus pour aider au refroidissement et à la cristallisation du sucre.
- La bulle doit se maintenir si l'on relâche le cercle.
- Vérifier que les bords du dôme ne se froissent pas (c'est la partie qui met le plus de temps à cristalliser).
- Pour enlever le cercle, il suffit de déchirer délicatement le papier sulfurisé et de le tirer vers le bas. Pensez à utiliser des gants car le dôme est très sensible aux marques de doigts.



La découpe

- o Faire chauffer un cercle de 16 cm (2 cm de moins que celui utilisé précédemment) au four à 250°C.
 - Celui-ci doit être très chaud !
- o Poser le dôme sur un récipient qui permettra de le surélever. La base du dôme doit être dans le vide.
- o Poser enfin le cercle brûlant sur le dôme, qui va venir le faire fondre instantanément.
- o La base du dôme va alors se décrocher.



Notes

❖ La taille du dôme :

Il faut savoir que plus le dôme est grand et plus l'opération est complexe.

❖ Les températures :

Comme toujours, il est difficile de travailler avec de petites quantités car les températures varient trop brutalement.

Le sirop doit cuire à 150°C maximum, c'est pourquoi il est conseillé de stopper sa cuisson à 145°C. La température aura toujours tendance à grimper encore un peu, une fois le feu arrêté.

Petite remarque, le sirop prend beaucoup de temps à monter en température entre 110 et 120°C, mais après 125°C, il monte très vite, donc attention !

Il est important de laisser débuller le sirop sans le remuer avec un ustensile car cela ne va faire que générer des bulles supplémentaires. Remuer simplement la casserole tout doucement à l'aide de son manche.

Enfin, le sirop doit être coulé aux environs de 115-120°C. Il doit rester assez fluide mais ne pas être trop chaud pour ne pas faire fondre le film alimentaire.

Il est important d'utiliser une petite casserole, c'est-à-dire avec un diamètre de 12 cm maximum.

❖ Le film alimentaire :

Il est important d'utiliser un film alimentaire résistant à la chaleur et qui soit étirable ! Si possible de grande taille (45 cm de largeur)

Il est inutile de mettre plusieurs couches, cela rend les choses encore plus difficiles !

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 alimentaire.

❖ Plusieurs dômes :

La quantité qui est donnée ici, permet de réaliser 2 dômes de 20 cm. Cependant il n'est pas possible d'enchaîner plusieurs dômes à la suite car la température du sirop diminue trop vite. Donc si vous pouvez être 2 à le faire en même temps, c'est l'idéal (mais j'admets que ce n'est pas forcément simple !).

❖ La conservation :

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, il n'aime pas du tout le réfrigérateur. (il se liquéfie !)