



NUNBER CAKE SAPIN DE NOËL



Un dessert de Noël gourmand à l'effet Waouh garanti. Je vous le propose au chocolat et à l'orange avec une pointe d'abricot, et de le décorer en camaïeux de marrons, orange et blanc. Mais vous pouvez bien sûr créer votre propre version.

Ingrédients pour 1 sapin 8 personnes max

Ingrédients pour la pâte sablée :

100g de sucre
40 g d'amande ou noisette
150 g de beurre demi-sel froid
250 g de farine
1 jaune d'œuf + 1 à 2 c à soupe d'eau
(Conserver le blanc pour la mousse de St Jacques)

Ingrédients pour la ganache montée au chocolat et à l'orange

La veille : 50g de chocolat blanc pâtisier + 50 g de crème liquide

Le jour : 100g de mascarpone + 100g de crème liquide entière très froide

Quelques gouttes de colorant gel orange + 10 gouttes d'huile essentielle d'orange douce

Ingrédients pour le montage

2 Clémentines fermes, confiture d'abricot (ou d'orange peu sucrée)

Déco :

Oursons en quinau, 3 tranches d'oranges confites, 1 clémentine en quartiers, , dés de coco (ou mini quinaus), billes de chocolat croustillant type Malteser,

Etoiles de pâte sablée saupoudrées de sucre glace, étoiles blanches ou dorées en sucre, ...

Ingrédients pour la ganache montée au chocolat au lait ou noir :

La veille : 100g de chocolat au lait/noir pâtisier + 100 g de crème liquide

Le jour : 200g de mascarpone + 200g de crème liquide entière très froide

Ingrédients pour la ganache noir intense :

100g de chocolat noir corsé Nestlé

160g de crème liquide





NUMBER CAKE SAPIN DE NOËL (2/4)

LA VEILLE OU LE MATIN, commencer par la première étape de chaque ganache

- Pour la GANACHE MONTEE CHOCOLAT LAIT/NOIR : Dans un grand saladier résistant au micro-onde, peser : 100g de chocolat lait ou noir, 100g de crème liquide et faire fondre 1mn30 à 2mn au micro-onde. Lisser au fouet, faire refroidir et entreposer au réfrigérateur pour 4h minimum
- Pour la GANACHE MONTEE CHOCOLAT BLANC ORANGE : Dans un moyen saladier résistant au micro-onde, peser : 50g de chocolat blanc, 50g de crème liquide et faire fondre 1mn à 1mn30 au micro-onde. Lisser au fouet, faire refroidir et entreposer au réfrigérateur pour 4h minimum
- Pour la GANACHE NOIR INTENSE, peser dans un bol résistant au micro-onde, 100g de chocolat noir corsé et 160g de crème liquide, faire fondre au micro-onde 1mn30 environ et lisser au fouet. Laisser refroidir et épaissir. Au besoin réfrigérer un peu pour obtenir la consistance désirée (elle peut varier d'un chocolat à l'autre)

LE LENDEMAIN ...

1- FAIRE LA PÂTE SABLÉE, DÉCOUPE ET CUISSON

- Peser le sucre et les noisettes/amandes dans le bol du Thermomix et **transformer en poudre 10 sec vit 10**
- Ajouter la farine et le beurre et **sabler 6 sec vit 4**
- Ajouter l'œuf et **mélanger vit 5 jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène** (voir test) et si besoin ajoutez ¼ de coquille d'œuf d'eau

Testez la pâte à la main.

-Si elle vous fait l'effet d'une pâte à modeler, elle est parfaite et peut être étalée de suite.

-Si elle vous paraît collante, mettez-la au frais 20 mn pour la raffermir

-Si elle vous semble encore friable, ajouter une cuillère à soupe d'eau et remélanger

- Étaler la pâte sur grande silpat sur 3mm d'épaisseur
- Découper 2 formes sapin SANS LAME COUPANTE, mais avec une roulette à pâte ou avec l'envers d'une lame de couteau.
- Découper 2 étoiles pour le haut du sapin et des petites pour la déco
- **Cuire 20 à 25mn environ à 170° EN SURVEILLANT LA COLORATION DE LA PÂTE** qui doit colorer sans brunir.

Vous pouvez réaliser des petits individuels dans les restes de pâte





NUMBER CAKE SAPIN DE NOËL (3/4)

2 – MONTER LES GANACHES

Reprendre les bases de chaque ganache, les transvaser dans des saladiers plus grands, ajouter crème liquide et mascarpone et fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème ferme, mais pas trop quand même 😊

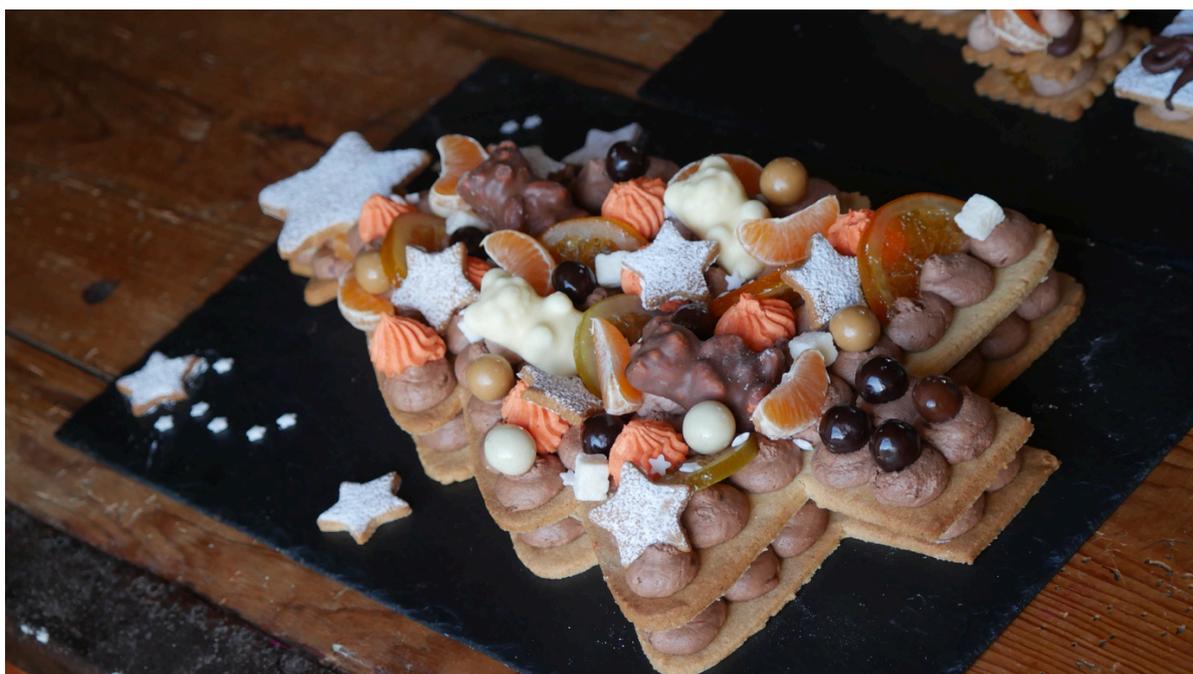
Mise en poche à douille :

- Mettre la **ganache noir/lait** dans une poche avec **douille lisse de 10mm** environ
- Mettre la **ganache montée chocolat blanc/orange** dans une poche avec **douille crantés de 14mm environ**
- Mettre la ganache noir corsée et la confiture d'abricot (confiture lisse) en poche avec petite douille lisse (8mm environ).

Si vous manquez de poches, les 2 dernières peuvent être mises en sac congélation. Coupez légèrement un coin et le tour est joué ;)

3 – MONTAGE DE VOTRE SAPIN NUMBER CAKE

- Poser un des 2 sapins sur un plat de service. Une ardoise sera parfaite 😊
- Pocher une première couche de ganache lait en commençant par le tour et garnir de petits morceaux de clémentine, de confiture de votre choix (orange ou abricot sans sucre), de ganache noire plus chocolatée par petites touches
- Poser le second sapin et pocher à nouveau la ganache montée lait/noir.
- Décorer avec la ganache orange, des demi tranches d'orange confites, des kumquats, des nounours au chocolat, des étoiles blanches ou dorées, ...





NUMBER CAKE SAPIN DE NOËL (4/4)

Conseils, conservation/découpe/service

- Idéalement, le Number cake doit être monté 3 à 4h avant sa dégustation. Montez-le avec des **ganaches à température ambiante** car sortant du frigo, elles seront trop fermes. Vous pouvez aussi assouplir une ganache en poche en la malaxant avec les mains.
- Un Number cake doit être **conservé dans un endroit frais, loin d'ingrédients odorants** comme les fruits de mer ou le fromage. Sinon mettez le en boîte.
- **Coté découpe**, plus il est frais fait, plus la pâte sablée sera croquante et délicate à couper. Tenez bien la pâte supérieur pour ne pas trop écrasée la couche intermédiaire de ganache.

Après plusieurs heures de frigo, la pâte se ramollie et devient plus facile à découper mais moins croquante en bouche. Vous pouvez aussi chablonner les pâtes cuites avec du chocolat fondue pour éviter le contact direct de la crème avec la pâte et ainsi limiter le phénomène.



A savoir :

La quantité de mousse noir/lait permet la réalisation du sapin. Si vous souhaitez quelques mini en plus, faites une demi dose de mousse en plus.

A noter :

Pour ce sapin, j'ai choisi d'associer les saveurs du chocolat aux agrumes orange et clémentine. Rien ne vous empêche de partir sur une autre association.

