

LE GÂTEAU SAPIN DE NOËL

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sapin-de-noel/>

Un gâteau Sapin de Noël, pour célébrer avec panache la fin d'année !

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau À Étages

Ingrédients

*Étage 1

de la Pâte à Sucre

du Colorant alimentaire Or

*Étage 2

de la Pâte à Sucre

de la Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

du Craquelin Pour la recette, voir ICI

de l'Isomalt

*Étage 3

de la Pâte à Sucre

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

du Colorant alimentaire

*Étage 4

de la Pâte à Sucre

des Feuilles d'Or Comestible

*Étage 5

de la Pâte à Sucre

de la Pâte à Choux Pour les recettes, voir ICI

du Craquelin Pour la recette, voir ICI

*Étage 6

de la Pâte à Sucre

de la Poudre Tylose (CMC)

des Feuilles d'Or Comestible

Instructions

LE GÂTEAU SAPIN DE NOËL

A propos des ingrédients

- Pour la Pâte à Sucre : Il y a beaucoup de marques. Pour ce type de dessert, c'est quelque chose qu'on utilise pour la décoration, et même si c'est comestible, ce n'est pas un ingrédient que je mange. J'aime la marque "Satin Ice" que je trouve souple, et moins mauvaise que les autres marques. Attention : parfois, ce produit porte le nom Anglais sur l'emballage : "Fondant" (qui n'est pas le fondant pâtissier qu'on utilise pour napper les éclairs, c'est en fait un faux synonyme !)
- Pour le Colorant alimentaire Or : Prendre un colorant "or" comestible
- Pour la Pâte à Choux : on a vu plusieurs recettes sur le blog : Les recettes sont ICI
- Pour le Craquelin : La recette est ICI
- Pour le Nappage neutre : vous pouvez prendre du nappage neutre pour pâtisserie, ou sinon un "gel neutre" ("Piping Gel") comestible, qui est moins bon que le nappage, mais qui marche bien pour l'utilisation en décoration
- Pour les Feuilles d'Or Comestible : Les feuilles d'or sont vendues dans le commerce. Pour acheter en ligne, c'est ICI

Attention ! Faites bien attention que la feuille d'or soit comestible : Cela doit être expressément indiqué sur l'emballage. Certaines feuilles d'or sont utilisées pour la décoration artistique, et ne sont pas comestibles. La mention sur l'emballage doit mentionner que la feuille d'or est comestible

- Pour la Poudre Tylose (CMC) : C'est une poudre qu'on ajoute à la Pâte à Sucre pour figer et la rendre dure. On peut sinon prendre du pastillage ("gumpaste") qui devient dur également en séchant.

Agenda et mode opératoire

C'est un beau gros dessert que je vous propose : il mesure 1 metre de haut, et donc, il faut s'y prendre sur plusieurs jours

A part les choux qui peuvent être dégustés, tout n'est pas obligatoirement mangeable :

- Vous n'avez pas besoin de fourrer tous les choux. Il y a beaucoup de choux sur le dessert, et certains peuvent être utilisés comme décoration. Dans ce cas, les choux restent vides, et sont collés avec de l'Isomalt
- Les choux que vous voulez être dégustés doivent alors être fourrés avec une crème pâtissière (ICI), et tenus sur les moules en mousse avec des cure-dents, ainsi vos invités n'ont qu'à "tirer" sur les choux pour les saisir

Les étages sont recouverts de Pâte à Sucre :

- C'est à vous de choisir si ces étages sont de vrais gâteaux, faits de biscuits épais (ICI) et de crèmes (ICI), que l'on recouvre de Pâte à Sucre
- Ou sinon de "faux étages" ('dummy layers') faits avec des "faux gâteaux" en polystyrene, que l'on achète en magasin spécialisé, que l'on recouvre de Pâte à Sucre
- Si vous regardez l'émission, vous verrez que j'ai juste empilé les étages les uns sur les autres. Ça tenait très bien, mais si voulez plus de stabilité, vous pouvez également enfoncer des pics en bois (pics à barbecue) pour faire fixer les étages entre eux et éviter qu'ils ne bougent

Etoiles

1. C'est parti ! je vous conseille de commencer par les étoiles, qui doivent tenir "droites" : il faut donc

LE GÂTEAU SAPIN DE NOËL

leur laisser le temps de sécher, donc c'est par cela que l'on commence

2. Mélanger de la Pâte à Sucre avec de la Poudre Tylose (CMC) : ceci va permettre à la pâte de sécher et de tenir droite (verticalement) après un jour. Comme alternative, on peut acheter du gumpaste (Pastillage en Français), une pâte souple qui durcit une fois étalée

Etage 6

3. Pour la grosse étoile de l'étage "6", je vous donne un fichier que vous pouvez imprimer : le fichier est ICI

4. <https://cuisinedaubery.com/wp-content/uploads/2022/12/ChristmasStar.pdf>

5. Imprimer et découper

6. Pour pouvoir étaler sans accrocher, il faut utiliser un tapis silicone spécial (il est lisse et convient à la pâte à sucre), et le saupoudrer de Maizena. Il faut également utiliser un rouleau lisse en plastique également. Pour acheter en ligne, c'est ICI

7. Étaler la pâte sur 0,5 cm ou 5 mm et découper la forme

8. Poser sur une planche en bois (c'est une astuce que mon professeur MOF m'avait conseillé de faire pour sécher plus vite)

9. Laisser sécher pendant au moins un jour. Toutes les deux heures, retourner : cela évite que l'étoile se "recourbe", et ainsi reste parfaitement droite

10. Une fois l'étoile séchée et dure, humidifier très légèrement et poser des Feuilles d'Or Comestible qui vont coller et sécher, puis appuyer délicatement avec un pinceau

11. Les feuilles d'or sont tellement fines qu'elles se replient sur elles-mêmes. Le meilleur moyen pour les déposer, c'est d'utiliser la pointe d'un couteau

Etage 5 (étoiles)

12. Pour l'étage 5, on a besoin d'étoiles également : procéder de la même manière, et utiliser un emporte-pièces en forme d'étoiles

13. Faire sécher plusieurs étoiles de la même manière

Etage 1

14. Étaler de la Pâte à Sucre et poser des pochoirs à lettres "N", "O", "E", et "L"

15. Mélanger du Colorant alimentaire Or et de la vodka (ou du jus de citron), puis peindre

16. J'utilise un pistolet à peinture pour pâtisserie (airbrush), mais on peut tout simplement peindre à l'aide d'un pinceau de cuisine

17. Humidifier l'étage avec de l'eau et un pinceau, et poser cette bande autour de l'étage (l'eau sert de colle)

18. Pour cet étage 1, j'ai choisi des bordures baroques autour de "NOEL"

19. Pour cela, j'utilise des moules silicone. Saupoudrer les empreintes de Maizena (afin d'éviter de coller), enfoncer de la Pâte à Sucre, couper à ras, retourner et démouler

20. Coller ces bordures, avec un peu d'eau

21. Laisser sécher, puis dorer avec le Colorant alimentaire Or mélangé à un peu de vodka

Les Choux

22. Pour les choux, il faut en faire suffisamment pour les étages 2 et 5. Il vaut mieux en faire plus

LE GÂTEAU SAPIN DE NOËL

que de besoin, car il y en a toujours qui ratent un peu, donc avec plus de choux, on peut choisir les plus beaux !!

23. Réaliser la Pâte à Choux. Il y a plusieurs recettes sur le blog : Les recettes sont ICI

24. Mettre en poche à douille

25. L'aspect des choux est primordial pour ce gâteau ! Il faut donc réaliser des choux qui soient de même taille et surtout, homogènes et symétriques

26. Une astuce, c'est d'utiliser des moules en demi-sphères : cela permet de former des choux de même volume et donc de même taille

27. Racler à hauteur des empreintes

28. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable

29. Congeler 2 heures

30. On va avoir besoin de Craquelin : La recette est ICI

31. Je divise la pâte à Craquelin en 2 parties, et je colore en rouge et en vert

32. Abaisser entre deux tapis silicone, sur une épaisseur de 0,3 cm ou 3 mm

33. Congeler

34. Sortir les choux congelés, et poser sur des plaques et des tapis silicone

35. Laisser décongeler pendant 30 minutes minimum, et plutôt 45 minutes en hiver

36. Choisir un emporte-piège légèrement plus grand que le diamètre des choux

37. Sortir le craquelin du congélateur et découper des cercles

38. Déposer sur les choux. Si le craquelin devient trop mou, vous aurez du mal à détacher les ronds que vous avez coupés. Il faudra refaire figer au congélateur

39. Enfoncer légèrement le craquelin sur les choux

40. Cuire les choux, à environ 180 C (Thermostat 6) pendant environ 20 minutes/25 minutes

Etage 2

41. Recouvrir l'étage de Pâte à Sucre

42. Dans une casserole, faire fondre de l'Isomalt. On va s'en servir comme "colle" des choux sur la pâte à sucre

43. Un avantage de l'Isomalt, c'est qu'il reste transparent, contrairement au caramel

44. Attention ! l'Isomalt brûle la peau ! Soyez prudents et portez des gants

45. Tremper la base des choux dans l'Isomalt

46. Racler afin de retirer l'excédent (qui pourrait couler sur le gâteau)

47. Poser sur la pâte à sucre, attendre quelques secondes et les choux tiennent

Etage 5

48. Pour l'étage 5, c'est le même mode opératoire : Recouvrir un cône de Pâte à Sucre

49. Poser et coller les choux de la même manière

50. Poser et coller les étoiles qu'on a préparé(es) précédemment, avec de l'Isomalt

Etage 3

51. On va utiliser un pochoir de Noël (de type Mesh Stencil), et pour cela je mixe du Nappage neutre avec du Colorant alimentaire (je vous recommande vivement de mixer avec un mini robot (hachoir électrique), j'obtiens de meilleurs résultats)

LE GÂTEAU SAPIN DE NOËL

52. Comme je vous l'ai dit plus haut, vous pouvez également utiliser un "Piping Gel"
53. Abaisser une bande de Pâte à Sucre et poser un pochoir (Mesh Stencil) avec motifs de Noël
54. Etaler le Nappage neutre coloré, retirer le pochoir (Mesh Stencil) et laisser sécher
55. Coller cette bande (avec un peu d'eau) autour de votre étage

Etage 4

56. Abaisser une bande de Pâte à Sucre
57. Humidifier légèrement avec de l'eau et un pinceau de cuisine
58. Poser des Feuilles d'Or Comestible
59. Poser un papier sulfurisé et étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
60. Retirer le papier sulfurisé, on obtient ainsi des craquelures
61. Poser et coller sur l'étage

Assemblage

62. Le moment venu, il ne reste plus qu'à empiler