



INCROYABLE BOULE DE NOËL DU CHEF FABIO GIAMBRONE



**Le Mont-Blanc** : 70g de blancs d'œufs, 70g de sucre semoule, 70g de sucre glace , 65g de crème de marron, 10g de rhum brun, 100g de pâte de marron, 4g de gélatine poudre 200 bloom et 28g d'eau, 50g de lait, 15g de sucre semoule, 370g de crème fleurette 35%MG, 170g de mascarpone, 1 gousse de vanille.

Faire une meringue française en montant les blancs avec le sucre semoule puis ajouter le sucre glace tamisée en mélangeant à la maryse. Mélanger sans faire retomber et pocher une belle boule de 6cm de diamètre qui rentrera dans la 1/2 sphère inférieure. Cuire à 120° pendant 30 minutes.

Faire l'appareil aux marrons en mixant bien la crème de marron, la pâte et le rhum brun. Passer à la passette pour avoir une texture lisse. Mettre en poche avec une douille nid de poule et réserver au frais.

Faire la chantilly gélifiée : préparer la masse gélatine, bien mélanger l'eau et la gélatine poudre et mettre au frais. Porter à ébullition le lait, le sucre, les graines et la gousse de vanille. Hors du feu y dissoudre la masse gélatine. Dans un cul de poule, verser la crème froide et le mascarpone puis le mélange gélifié et mixer en même temps au mixeur plongeant. Filmer au contact, refroidir 10 minutes en cellule puis au frais en attendant de faire le montage.

**Les capsules rouges** : 170g de beurre de cacao, 15g de colorant rouge liposoluble, 0,2g de scintillant or, 700g de chocolat Ivoire ou Opalys.

Fondre le beurre de cacao à la casserole sans trop chauffer. Dans un petit récipient à bords hauts, mixer le beurre de cacao avec le colorant liposoluble rouge et le scintillant. Placer les capsules sur deux grilles en glissant les bords en dessous des tiges des grilles afin qu'elles ne bougent plus au moment de la pulvérisation. Préparer l'aérographe sur le plan de travail. Tempérer le beurre de cacao à 30° et pulvériser le centre de chaque capsule en se plaçant bien à la verticale au-dessus de chaque capsule. Mettre un petit coup de bombe de froid après chaque pulvérisation. Tempérer le chocolat blanc, il doit être

bien lisse. Tremper chaque capsule deux fois (laisser figer légèrement entre les 2) dans le chocolat blanc. Les tremper légèrement plus que la pulvérisation pour avoir les bords blancs apparents. Laisser figer au réfrigérateur puis démouler les capsules délicatement, il en faut au moins 40.

**Sphère chocolat noir** : 300g et 120g de chocolat Caraïbes.

Tempérer le chocolat noir. Mouler 2 demi-sphères de 7cm de diamètre pour former une sphère qui renfermera le mont-blanc. Mouler une première couche, bien racler les bords. Mouler une deuxième couche avant que la première ne fige totalement. Couler également le fond d'une 1/2 sphère pour faire un petit socle en chocolat de 1,5 cm de hauteur pour coller la sphère et la faire tenir debout.

Laisser refroidir 10 minutes au frais. Démouler sur le plan de travail. Retourner le socle pour poser l'aplat sur le plan de travail, chauffer l'arrondi pour l'aplanir et coller la 1ère 1/2 sphère. Garder la 2ème demi-sphère pour le montage.

**La pâte à cigarette** or : 75g de beurre doux à température ambiante, 75g de sucre glace, 75g de blancs d'œufs, 75g de farine T55, 1g de scintillant poudre dorée.

Fondre le beurre et le mélanger dans un cul de poule avec le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs puis la farine. Étaler finement sur les chablon posés sur une plaque recouverte d'un silpat. Mettre de travers pour avoir la place d'étaler toute la surface. Étaler également de la pâte à cigarette sur la longueur et racler avec une racle crantée pour faire une tige qui sera le nœud de la boule. Cuire à 170° pendant environ 6 minutes, attention la couleur ne doit pas être trop foncée. A la sortie du four, saupoudrer rapidement de poudre dorée au pinceau les deux faces puis remettre 1 à 2 minutes au four pour la ramollir. Pour le nœud, rejoindre les bords de la tige en pâte à cigarette et placer un cercle pour bien former l'arrondi. Rouler aussitôt sorti du four, les deux grands cerclages autour de la boîte de conserve chemisée d'un papier alu graissé. Laisser refroidir, puis faire glisser légèrement pour retirer la boîte de conserve. Appliquer le cerclage le plus bas (en forme de vagues) autour des deux grands cerclages directement. Laisser refroidir.

**Le montage de la boule de Noël** : à l'aide d'un chalumeau, chauffer une petite spatule pour fondre légèrement l'arrondi des capsules afin de les coller directement sur la sphère noire. Figer immédiatement à l'aide de la bombe de froid, mais attention de ne pas trop refroidir, pour ne pas fragiliser le chocolat. Commencer en repérant le centre du haut de la sphère et coller 3 capsules autour du centre puis continuer en évitant d'avoir trop d'espaces entre les capsules. Il faut recouvrir entièrement la sphère.

**Le montage final** : monter la chantilly au batteur. Poser la meringue dans la 1ère 1/2 sphère à plat vers le haut. Pocher un peu d'appareil au marron au centre. Pocher une belle pointe de chantilly. Pocher des vermicelles marrons sur toute la surface de la crème. Placer la 2ème 1/2 sphère dessus bien alignée avec celle du dessous. Coller les capsules tout autour. Terminer par le cerclage doré et le nœud.

