

PALETS D'OR



Voici une recette tirée du livre "Chocolats et Friandises" des éditions Dormonval. Normalement, je devais obtenir des bouchées rondes mais je n'ai jamais réussi à dresser la ganache avec la poche à douille. J'ai dû appeler mon mari à la rescousse mais la ganache était vraiment trop compacte. Du coup, j'ai fait des petits carrés et le résultat est tout aussi sympa. Pour ceux et celles qui possèdent le livre, je tiens à signaler que j'ai réduit un peu les proportions car le recette de base permet d'obtenir 150 palets, or je n'en avais pas besoin d'autant j'ai donc réduit les proportions d'un tiers. Par contre, j'ai remplacé le café lyophilisé par de l'extrait de café trablit.

Pour une centaine de bouchées, il vous faut :

- > 400 g de chocolat pâtissier
- > 300 g de crème liquide
- > 25 g de sirop de glucose
- > 35 g de praliné amandes (ou noisettes)
- > 35 g de beurre
- > 1 cc d'extrait de vanille
- > 2 cc d'extrait de café

---> 600 g de chocolat noir de couverture à forte teneur en cacao (j'ai utilisé du 82%) Faites fondre le chocolat pâtissier au bain-marie. Portez la crème à ébullition puis ajoutez le café. Laissez refroidir puis versez sur le chocolat fondu en 2 fois jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Ajoutez alors le sirop de glucose, le praliné, le beurre ramolli et la vanille. Mélangez jusqu'à obtention d'une ganache bien lisse et laissez reposer quelques heures. Remuez de temps en temps. Dès que votre ganache est bien compacte, étalez-la sur du papier sulfurisé de manière à obtenir une épaisseur d'un peu plus d'un demi centimètre. Laissez encore reposer une petite heure.

Pendant ce temps, faites fondre le chocolat au bain-marie en suivant la technique du [tempérage du chocolat](#).

Découpez des petits carrés que vous tremperez rapidement dans le chocolat de couverture puis déposez-les sur une feuille de transfert (j'ai choisi des cœurs et "joyeux anniversaire" puisqu'il s'agissait du 10^{ème} anniversaire de mariage d'un ami) ou sur une feuille de papier sulfurisé sur laquelle vous aurez semé des paillettes d'or. Recouvrez rapidement vos chocolats avec une feuille de rhodoïd et laissez durcir le chocolat de couverture avant de les décoller et les ranger dans une boîte hermétique et disposée dans un endroit frais et sec.

[La Cuisine de Jacquotte](http://jacquottecuisine.canalblog.com), <http://jacquottecuisine.canalblog.com>