

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PALETS D'OR

Pour 50 palets environ :

Ganache au chocolat noir (Caraïbes ou Guanaja Valrhona) : 225g chocolat noir - 200g crème liquide entière - 40g miel d'acacia - 50g beurre -

Fondre le chocolat au bain-marie ou au M.O. par tranches de 30 secondes (pour moi 3X). Remuer. D'autre part, dans une casserole, porter à ébullition la crème et le miel. Verser 1/3 sur le chocolat, mélanger à l'aide d'une [maryse](#) sans incorporer d'air. Faire de même avec le 2ème tiers et enfin le dernier tiers. Dès que la ganache atteint 35/40°C incorporer le beurre coupé en dés. Mixer à l'aide du mixeur-plongeant pour lisser. Laisser cristalliser (minimum 3h00).

A l'aide d'une poche à douille, dresser des petites boules sur [un tapis en silicone](#) ou papier sulfurisé ou une [feuille guitare](#). Poser sur le dessus une feuille de papier sulfurisé, puis une plaque à pâtisserie. Appuyer légèrement afin d'aplatir les boules pour obtenir des palets. Retirer la plaque du dessus et laisser cristalliser toute une nuit.

Tempéragé et enrobage : 500g chocolat noir (Caraïbes ou Guanaja Valrhona) - paillettes alimentaires ou mieux feuilles d'or -

Préparer une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille guitare.

Au bain-marie porter à 55/58° le chocolat. Le retirer du bain-marie et le descendre à 28/29°. Il faut être patient, de temps en temps remuer vivement à l'aide d'une maryse ou bien placer dans un bain-marie froid. Quand la température est obtenue, remettre au bain-marie chaud et monter jusqu'à 31/32° pas plus. Retirer du bain-marie. Remuer. Chablonner c'est à dire passer sur chaque chocolat une fine couche à l'aide d'un pinceau sur une seule face du palet. A l'aide d'une [fourchette à chocolat](#) poser un palet, face chablonnée contre la fourchette et tremper complètement dans le chocolat tempéré. Taper sur le bord la fourchette pour ôter l'excédent de chocolat et poser délicatement le palet sur la feuille guitare. Saupoudrer des paillettes ou une pointe de feuille d'or. Continuer l'enrobage jusqu'à épuisement. Conseil : vérifier régulièrement la température du chocolat,, remettre vite fait si besoin est au bain-marie.

* dernière minute : les chocolats finis peuvent être congelés dans une boîte hermétique sur plusieurs couches séparés par un morceau de papier sulfurisé. J'ai eu l'occasion d'en goûter et la congélation n'a aucune incidence (si le tempéragé a bien été respecté).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr