LE PALET D OR DE THOMAS KELLER (ENTREMETS CHOCOLAT)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/palet-dor/

Une petite merveille tout chocolat, du biscuit, à la mousse, au glaçage, car quand on aime le chocolat, on ne compte pas

Chef : Thomas Keller
Parts : 8
Temps de préparation : 2 H
Temps de repos : 4 H
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Entremets,

Ingrédients

Pour un entremets de 20 cm de diamètre
de la Mousse Chocolat Pour les recettes, voir ICI
du Biscuit Chocolat Pour la recette, voir ICI
du Glaçage Miroir Chocolat Pour les recettes, voir ICI
*Déco
1 Feuille d'Or Comestible

Instructions

1. Commencer par préparer le Biscuit Chocolat
2. La recette est ICI
3. Prévoir assez de biscuit pour découper deux disques
4. Un conseil : faire le biscuit à l'avance, et le faire refroidir au frais, filmé au contact avec un film alimentaire étirable
5. Vous allez avoir besoin de deux cercles à pâtisserie à bord haut, un de 20 cm de diamètre, et un autre de 18 cm de diamètre
6. Découper 2 disques de Biscuit Chocolat, de diamètre 18 cm
7. Tendre un film alimentaire étirable au fond du cercle (le plus grand, celui de de 20 cm de

diamètre)
8. Placer un de ces 2 disques de biscuits au fond du cercle à pâtisserie
9. Réserver au frais
10. Préparer la Mousse Chocolat
11. Les recettes sont ICI
12. Placer la Mousse Chocolat en poche à douille avec une douille lisse
13. Verser la Mousse Chocolat sur le cercle extérieur
14. Déposer une première couche et entièrement recouvrir le Biscuit Chocolat
15. Déposer le 2ème Biscuit Chocolat
16. Une astuce pour que le biscuit soit plat, est d'utiliser un carton et d'appuyer délicatement
17. Puis finir en déposant une 2ème couche de Mousse Chocolat
18. Remplir puis racler le long du cercle, à l'aide d'une spatule coudée, afin d'obtenir une couche lisse et bien droite !
19. Congélation: Placer l'entremets au congélateur pendant minimum 4 heures
20. Préparer le Glaçage Miroir Chocolat (je conseille la recette ICI). Idéalement, le faire la veille et le réserver au frais (il sera plus stable)
21. Les recettes sont ICI
22. Après le passage au congélateur, quelques heures, le palet doit être dur, aussi sur que la tête d'un Basque, et on peut alors passer au glaçage
23. Réchauffer le Glaçage Miroir Chocolat au micro-ondes (ou au bain-marie), mais il faut contrôler la température : Entre 25 C et 30 C, PAS PLUS !
24. S'il est trop chaud, il va faire fondre l'entremets...
25. Afin de lisser le glaçage, mixer au mixeur plongeant
26. Se munir d'une grille et poser sur une plaque
27. Sortir l'entremets totalement congelé, décercler et poser sur la grille
28. Il y a plusieurs techniques pour décercler. Je prefere retirer le cercle à pâtisserie en passant une lame de couteau entre l'entremets et le cercle (Je trouve que cela donne des bords plus nets qu'en utilisant le chalumeau (parfois appelé 'torche') pour décercler, méthode qui a tendance à faire fondre les bords)
29. Placer un carton à entremets sous l'entremets
30. Placer l'entremets sur la grille
31. Entre les deux températures (25 C et 30 C), verser le Glaçage Miroir Chocolat sur l' entremets congelé
32. Egaliser et enlever l'excédent en passant une spatule coudée sur le dessus
33. Tapoter afin de faire éclater les bulles d'air et afin d'égaliser
34. Le palet commencer à briller...
35. Keller ne le fait pas, mais vous pouvez placer des billes en sucre dorées à la base du palet
36. Puis mettre au frais aussitot, pour faire décongeler
37. Pour la déco, j'utilise des motifs dorés : Mélanger un peu de vodka et de la poudre dorée comestible (en magasin spécialisé). (On peut utiliser de l'eau, mais la vodka a l'avantage de sécher

plus vite)
38. Puis avec un petit emporte-pièces trempé dans ce liquide, faire des motifs
39. Décorer avec Feuille d'Or Comestible, trouvables en magasin spécialisé ou sur internet. Pour acheter en ligne, c'est ICI
40. Attention ! Faites bien attention que la feuille d'or soit comestible : Cela doit être expressement 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
41. Déposer une feuille d'or au centre, avec un couteau
42. 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
43. Pour acheter en ligne, c'est ICI