

# LE PALET D OR DE THOMAS KELLER (ENTREMETS CHOCOLAT)

## La Recette

<https://www.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. Si élégant à regarder et si gourmand !

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**

Une mousse chocolat, voir la recette ICI

Un biscuit chocolat, voir la recette ICI

Un glaçage miroir chocolat, voir la recette ICI

## Instructions

1. Commencer par faire le biscuit chocolat (recette ICI)
2. Avec cette recette, on obtient assez de surface pour découper deux disques
3. Un conseil : faire le biscuit à l'avance, et le faire refroidir au frais, filmé au contact avec un film alimentaire étirable
4. Vous allez avoir besoin de deux cercles à pâtisserie à bord haut, un de diamètre de 20 cm, et un autre de diamètre de 18 cm
5. Découper 2 disques de biscuit chocolat, de diamètre 18 cm
6. Tendrer un film alimentaire étirable au fond du cercle (le plus grand, celui de 20 cm de diamètre)
7. Placer un de ces 2 disques de biscuit chocolat au fond du cercle à pâtisserie
8. Réserver au frais

## LE PALET D'OR DE THOMAS KELLER (ENTREMETS CHOCOLAT)

9. Réaliser la mousse chocolat (recette ICI)
10. Mettre la mousse chocolat dans une poche à douilles avec une douille lisse
11. Déposer la mousse sur le cercle extérieur
12. Déposer une première couche : on ne doit plus voir le biscuit chocolat
13. Déposer le 2ème biscuit chocolat
14. Une astuce pour que le biscuit soit plat, est d'utiliser un carton et d'appuyer délicatement
15. Puis finir en déposant la 2ème couche de mousse chocolat
16. Remplir puis racler le long du cercle, à l'aide d'une spatule coudée, afin d'obtenir une couche lisse et bien droite !
17. Congélation: Placer l'entremets au congélateur pendant minimum 4 heures
18. Réaliser le glaçage miroir chocolat (recette ICI). Idéalement, le faire la veille et le réserver au frais (il sera plus stable)
19. Après le passage au congélateur, quelques heures, le palet doit être dur comme la tête d'un Basque inflexible, et on peut alors glacer
20. Faire 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 !
21. S'il est trop chaud, il va faire fondre l'entremets...
22. Afin de lisser le glaçage, mixer au mixeur plongeant
23. Se munir d'une grille et poser sur une plaque
24. Sortir l'entremets totalement congelé et poser sur la grille
25. Il y a plusieurs techniques pour décercler. Je préfère 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)
26. Placer un carton à entremets sous l'entremets
27. Placer l'entremets sur la grille
28. Entre les deux températures (25 C et 30 C), couler le glaçage miroir chocolat sur l'entremets congelé
29. Egaliser et enlever l'excédent en passant une spatule coudée sur le dessus
30. Tapoter afin de faire éclater les bulles d'air et afin d'égaliser
31. Le palet commencer à briller...
32. Keller ne le fait pas, mais vous pouvez placer des billes en sucre dorées à la base du palet
33. Puis mettre au frais aussitôt, pour faire décongeler
34. 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)
35. Puis avec un petit emporte-pièces trempé dans ce liquide, faire des motifs
36. Keller utilise une feuille d'or, trouvable en magasin spécialisé ou sur internet. Pour acheter en ligne, c'est ICI
37. Déposer une feuille d'or au centre, avec un couteau

# **LE PALET D OR DE THOMAS KELLER (ENTREMETS CHOCOLAT)**