



Confiseries, friandises, chocolats

Palais d'or



3h10 50 min 50 min 1h30 511

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la ganache

- 1 Dans une petite casserole, porter la crème liquide à ébullition.
- 2 Pendant ce temps, hacher grossièrement le chocolat à l'aide d'un couteau éminceur et mettre les morceaux ainsi obtenus dans un cul de poule.
- 3 Couper le beurre en morceaux et les réserver sur une assiette, à température ambiante.
- 4 Verser la crème sur les morceaux de chocolat et bien mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène.
- 5 Lorsque la ganache est bien lisse, incorporer les morceaux de beurre et mélanger avec une cuillère en bois.
- 6 Filmer un moule carré ou rectangulaire avec du film alimentaire et verser la ganache pour obtenir une couche d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 7 Déposer le moule au réfrigérateur et faire reposer la ganache 1 heure pour la faire durcir.

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la ganache

400 g **Chocolat noir**
15 cl **Crème liquide
(fleurette)**
60 g **Beurre doux**

Ingrédients pour l'enrobage et la finition

400 g **Chocolat noir**
1 **Feuille(s) d'or**
1 **Glaçon(s)**

Étape 2

Préparation des palais d'or

- 1 Une fois durcie, démouler la ganache sur une planche et retirer le film alimentaire.
- 2 Découper la ganache en rectangles d'environ 4 x 3 cm.
- 3 Réserver les rectangles sur le plan de travail.

Étape 3

Préparation de l'enrobage

- 1 Couper le chocolat noir en morceaux, les mettre dans un cul de poule.
- 2 Préparer le bain-marie en mettant de l'eau dans une petite casserole et en la faisant chauffer à feu moyen.
- 3 Mettre le cul de poule sur la casserole et faire fondre les morceaux de chocolat au bain-marie en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une texture lisse.
- 4 Faire tempérer le chocolat : en vérifier la température avec un thermomètre de cuisson.
- 5 Tempérer le chocolat sert à obtenir une surface lisse lors de l'enrobage des palais d'or.
- 6 Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
- 7 Lorsque le chocolat atteint les 55°C, en transférer les $\frac{3}{4}$ dans un cul de poule posé sur le saladier d'eau glacée.
- 8 Faire descendre la température à 28°/29°C tout en remuant avec une cuillère en bois.
- 9 Ôter le cul de poule du bain marie et ajouter progressivement le reste de chocolat.
- 10 Une fois que la température du chocolat fondu est à 31°/32°C le chocolat est tempéré et peut être utilisé pour l'enrobage.

Étape 4

Enrobage et finition des palais d'or

- 1 Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de pâtisserie.
- 2 Un par un, à l'aide d'une fourchette, faire tremper les rectangles de ganache dans le chocolat fondu et les faire glisser sur le papier sulfurisé pour les faire refroidir.
- 3 Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients en disposant les palais les uns à cotés des autres sans les faire toucher.
- 4 Lorsque les palais sont encore tièdes en surface, les décorer en posant délicatement un petit morceau de feuille d'or au milieu de la surface de chaque palais à l'aide de la pointe d'un couteau.
- 5 Pour lisser la surface des palais et faire bien adhérer la feuille d'or, déposer une feuille de rhodoïd sur les palais et lisser délicatement avec une spatule.
- 6 Déposer la plaque de pâtisserie avec les palais au réfrigérateur et les faire refroidir.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les palais du réfrigérateur, retirer délicatement la feuille de rhodoïd et les déposer sur un plat. Servir.