



Les palets de chocolat blond

Recette pour 8 palets environ. Préparation : 10 min. Frais : 6 heures.

Ingrédients

Chocolat blond Dulcey (*Valrhona*) : 100 g
Amandes dorées (*Zucceroo*) : 8

Matériel

une plaque à tartelettes
un cul de poule
deux casseroles
une sonde



Réalisation > le tempérage du chocolat blond

1. Faire bouillir de l'eau dans une casserole et placer de l'eau glacée dans l'autre.
2. Placer le chocolat blond dans le cul de poule et déposer celui-ci sur le bain-marie bouillant. Le faire fondre jusqu'à 45° à 48°C en surveillant avec une sonde.
3. Immédiatement après cette température, déposer le bain-marie dans la casserole d'eau glacée afin de faire retomber la température du chocolat blond à 26-27°C.
4. Replacer ensuite quelques secondes le bain-marie dans l'eau chaude pour remonter la température à 28-29°C.
5. Verser un peu de chocolat blond dans chaque empreinte à tartelettes.
6. Laisser rafraîchir durant plusieurs heures avant de poser une amande dorée au centre de chaque palet.
7. Laisser figer encore quelques heures avant de tenter de démouler ou manipuler.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com