

Signé : Gérard Rabaey

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 9

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Palet au chocolat noir

Biscuit au chocolat (sans farine)

45 g de beurre
25 g de sucre
10 g de cacao
1 œuf
60 g de couverture noire à 70%
90 g de blancs d'œuf
35 g de sucre

Mousse au chocolat

150 g de couverture noire
chauffée à 40°C
175 g de crème fouettée à 35%
15 g de sucre
40 g d'eau
2 jaunes d'œuf
60 g de blancs d'œuf
20 g de sucre

Glaçage noir

50 g d'eau
30 g de sucre
15 g de cacao
10 g de beurre
20 g de couverture noire hachée
½ feuille de gélatine

Matériel

4 cercles de 12 cm de diamètre
et de 2 cm de hauteur

Biscuit au chocolat (sans farine)

Tempérer la couverture à 40°C – Monter au batteur le beurre, le sucre, l'œuf et le cacao pendant 5 minutes – Ajouter la couverture tiède – Monter les blancs d'œuf avec le sucre et les incorporer à la préparation ci-dessus – Etaler sur une plaque beurrée à une épaisseur de 1 cm – Cuire dans un four préchauffé à 180°C – Laisser refroidir – Détailler 4 disques de 12 cm de diamètre.

Mousse au chocolat

Faire un sirop avec le sucre et l'eau – Verser sur les jaunes d'œuf en fouettant – Mousse au batteur jusqu'à ce que le mélange double de volume – Incorporer la couverture fondue puis la crème fouettée – Monter les blancs d'œuf avec le sucre (pas trop fermes) – Incorporer délicatement au mélange ci-dessus.

Glaçage noir

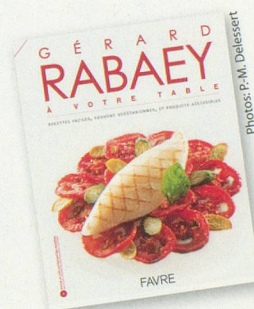
Faire tremper la gélatine à l'eau froide – Faire bouillir le sucre et l'eau – Ajouter le cacao puis donner une ébullition – Hors du feu, mettre la couverture noire hachée, le beurre et la feuille de gélatine égouttée – Passer au chinois.

Montage

Dans des cercles de 12 cm de diamètre et 2 cm de hauteur – Chemiser les fonds des cercles avec le biscuit au chocolat découpé aux mêmes dimensions – Répartir la mousse au chocolat à l'intérieur et lisser – Mettre au congélateur pendant quelques heures.

Finitions

Mettre les palets sur une grille – Enlever les cercles avec un petit couteau – Glacer chaque palet avec le glaçage noir tiède.



Restaurant
Le Pont de Brent
1817 Brent
Tél. 021 964 52 30
www.
lepontdebrent.ch