*Confiseries, friandises, chocolats*

# Palais d'or

| 3h10 | 50 min | 50 min | 1h30 | 511 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

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 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.

**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'environs 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 ¾ 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.