



Réalisé avec :
CARAÏBE 66%
Cacao poudre



LE PALET OR

Une création
de l'Ecole GOURMET
Cité du Chocolat Vallrhona

**Recette calculée pour un
cercle de 14 cm
4/6 personnes**

BISCUIT CHOCOLAT

3 œufs	5 g de levure chimique
50 g de sucre inverti*	15 g de cacao en poudre Valrhona
80 g de sucre semoule	50 g de beurre fondu
50 g de poudre d'amandes	15 g de vieux rhum ambré
80 g de crème entière liquide	30 g Chocolat CARAÏBE 66%
80 g de farine	
*ou miel d'acacia	

Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule. Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao en poudre et la levure chimique.

Verser la crème. Ajouter le rhum et terminez par le chocolat et le beurre fondu.

Verser sur une plaque avec un papier sulfurisé ou un tapis silicone et enfourner à 180°C pendant 10 mn.

GANACHE CARAÏBE 66 %

195 g Chocolat Caraïbe 66%
225 g Crème entière liquide
10 g Sucre inverti*
*ou miel d'acacia

Chauffer les 225 g de crème avec le sucre inverti, puis réaliser une ganache avec le chocolat CARAÏBE en versant la crème chaude en trois fois sur le chocolat fondu. Mixer pour parfaire l'émulsion.

MONTAGE

Dans un cercle à entremets, couler environ la moitié de la ganache, déposer un disque de biscuit de 12 cm de diamètre.

Couler le reste de ganache, puis déposer un disque de biscuit.

Congeler, démouler, décorez et servez chambré.