

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 9

Rubrik: Signé : Gérard Rabaey

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



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

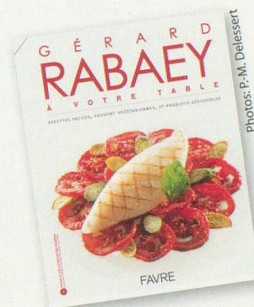
Faire tremper la gélatine à l'eau froide – Faire bouillir le sucre et l'eau – Ajouter le cacao puis donner une ébullition – Hors du feu, mettre la couverture noire hachée, le beurre et la feuille de gélatine égouttée – Passer au chinois.

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.



Photos: P.-M. DelSSERT

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