



LA PALETTE



Le matériel : un chablon en forme de palette, un emporte-pièce 4cm, un robot cutter pour praliné, facultatif un extracteur de jus et des gants à sucre.

La nougatine : 600g de fondant, 400g de glucose, 350g de noisettes hachées, 20g de beurre de cacao.

Mélanger le fondant, le glucose et cuire jusqu'à obtenir la couleur caramel (comme vous aimez). Ajouter les noisettes hachées et le beurre de cacao. Abaisser la nougatine à l'aide du rouleau puis détailler 2 palettes de peinture, reprenant la forme traditionnelle des palettes classiques. Ces palettes devront mesurer environ 24cm sur sa partie la plus longue et 18cm de largeur. Détailler à l'emporte-pièce un disque de 4cm de diamètre dans la nougatine, pour faire le trou pour le pouce. Conserver les chutes de la nougatine pour réaliser 3 pinceaux. Travailler avec le four chaud pour conserver la nougatine assez malléable.

La dacquoise noisette : 200g de blancs d'œufs, 16g de sucre semoule, 160g de sucre glace, 160g de poudre de noisettes, 80g de noisettes hachées.

Monter les blancs avec le sucre semoule. Tamiser le sucre glace et la poudre de noisettes sur le mélange. Ajouter les noisettes hachées. Pocher 3 palettes à l'aide du patron. Cuire 20 minutes à 160 degrés.

Le sirop de sucre : 150g de sucre, 150g d'eau.
Porter juste à ébullition l'eau et le sucre. Réserver.

Le praliné aux noisettes : 50g d'eau, 125g de sucre, 125g de noisettes entières émondées. Cuire l'eau et le sucre à 121°. Ajouter les noisettes. Sabler les noisettes puis les faire caraméliser. Laisser refroidir. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte.

La crème au beurre praliné : 125g d'eau, 300g de sucre semoule, 150g d'œufs entiers, 525g de beurre, 150g de praliné aux noisettes.

Cuire l'eau et le sucre à 121°C. Quand le sirop atteint 110° environ, commencer à battre les œufs au batteur. Ajouter le sirop de sucre et laisser monter le mélange. Ajouter le beurre en dés puis en dernier le praliné.

Les pinceaux : 200g de pâte à sucre blanche, 50g de cacao poudre.

Former les bouts des trois pinceaux avec la pâte à sucre blanche. Former une cordelette en réalisant une tresse à deux branches avec la pâte à sucre. A l'aide d'un pinceau, peindre la cordelette avec du cacao en poudre. Enrouler la cordelette autour des pinceaux pour les relier.

Le montage : 300g de vermicelles chocolat.

Sur une des deux plaques de nougatine, pocher une première couche de crème au beurre praliné. Ajouter un biscuit dacquoise noisette. L'imbiber avec le sirop. Pocher à nouveau de la crème au beurre. Ajouter le deuxième biscuit dacquoise noisette. L'imbiber. Pocher la crème au beurre. Couper la troisième palette en deux et ne garder que le bout arrondi, le poser sur la palette et l'imbiber également. Masquer de crème au beurre praliné tout en créant une inclinaison de la palette à l'aide de la crème au beurre. Masquer le tour du gâteau de vermicelles de chocolat. Déposer la deuxième plaque de nougatine.

Le décor de la palette : 200g de carottes, 200g de framboises, 200g de myrtilles, 100g de jus de citron, 400g de sucre glace.

A l'aide de l'extracteur, faire 1 jus de carottes, 1 jus de framboises et 1 jus de myrtilles. Mélanger chaque jus à du sucre glace pour former une pâte souple. Mélanger également du sucre glace avec du jus de citron pour la tache blanche. Décorer votre palette.

@la cuisine de Mercotte
www.mercotte.fr