

Jean Emmanuel  
& Co

# *Palet craquant chocolat au lait noisette aux notes de mangues*



## Ingrédients

Préparation : 2h Cuisson : 15 minutes Repos : 4h

---

### Glaçage lait

4g de gélatine  
28g d'eau  
90g de chocolat de couverture au lait  
35g d'eau de source  
75g de sucre semoule  
50g de glucose  
75g de lait concentré non sucré

### Ganache montée au lait

70g de crème  
20g de sucre semoule  
20g de pâte de noisette  
70g de chocolat de couverture lait  
160g de crème liquide

### Palet croustillant

90g de noisette haché  
50g de feuillantine  
40g de riz soufflé  
60g de gianduja  
60g de chocolat au lait

### Biscuit trocadero

50g de beurre  
6g de miel  
35g de poudre amande  
25g poudre noisette  
40g de sucre glace  
8g de fécule de maïs  
60g de blanc d'œuf  
22g de sucre semoule

### Compotée de mangue

100g de pulpe de mangues  
10g de jus de yuzu  
25g de sucre semoule  
3g de pectine

### Pour le crémeux lacté

2g de gélatine  
12g d'eau  
150g de crème liquide  
½ gousse vanille  
20g de jaune d'œuf  
70g de chocolat lait  
18g de chocolat noir  
10g de pâte de noisette

### *Déco*

Cubes de mangues  
Pastille de chocolat  
Eclate de noisette

---

A vos marques !  
Prêt ?  
Pâtissez !

## Déroulé de la recette



### Glaçage au lait

Tremper la gélatine dans l'eau pour l'hydrater. Mettre le chocolat en morceau dans un cul de poule.

Fais cuire l'eau de source avec le sucre semoule et le glucose à 108°.

Hors du feu, ajoute le lait concentrer et donne une ébullition. Verse alors sur le chocolat, puis ajoute la gélatine.

Mixe et laisse refroidir 2h.

### Ganache montée lactée

Fais chauffer la crème avec le sucre et pâte de noisette dans une casserole. Verse le premier mélange sur le chocolat. Mixe, puis ajoute la crème liquide froide.

Réserve pendant minimum 2h au réfrigérateur.

### Palet croustillant

Préchauffe le four à 180°C, puis fais griller les noisettes concassé pendant 15 min.

Ensuite mélange les noisettes avec la feuillantine et le riz soufflé.

Fais fondre le chocolat et le gianduja, et verse sur le mélange précédent.

Coule ensuite dans un cercle de 18cm et laisse refroidir au réfrigérateur.

### Biscuit trocadero

Fais fondre le beurre et cuis le jusqu'à brunissement. Filtre-le, puis ajoute le miel. Rassemble la poudre de noisette et d'amande, le sucrez glace et la fécule. Ajoute la moitié des blancs d'œufs et mélange délicatement.

Monte la deuxième moitié des blancs, puis ajoute le sucre.

Incorpore cette meringue au mélange précédent, et ajoute le beurre au miel tempéré.

Coule le dans un cercle de 16cm de diamètre et enfourne pour 15 minute environ.

### Compotée de mangue et yuzu

Fais chauffer la pulpe de mangue et le jus de yuzu dans une casserole. Ajoute le mélange sucre et pectine. Donne une ébullition, filme et laisse au réfrigérateur.

Mixe et étale sur le biscuit Trocadéro.

### Crèmeux lacté au noisette

Hydrate la gélatine avec l'eau.

Fais chauffer la crème avec la demi-gousse de vanille. Ajoute le jaune d'œuf et cuis à 85°.

Verse la crème sur la gélatine hydratée et verse le tout sur le chocolat et la pâte de noisette.

# Jean Emmanuel & Co

Mixe l'ensemble et laisse refroidir à 40°.

Couler dans le cercle sur le biscuit Trocadéro recouvert de compoté de mangue. Laisse prendre au congélateur.

## Montage et finition

Fait fondre le glaçage au lait à 25°, et couler sur le cercle de crémeux. Lorsque le glaçage arrête de couler, dépose le crémeux glacé sur le palet croustillant.



Monte la ganache lactée jusqu'à l'obtention d'une appareil léger et crémeux. Débarrasse dans une poche munie d'une douille cancellée et réalise le décor sur l'entremet glacer.

Dispose ensuite harmonieusement des disques de chocolat, des dés de mangue et des éclats de noisette.

