

Opéra

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation

Un entremets au chocolat et au café : l'opéra ! Pour la réalisation :



- un biscuit joconde punché au café et Grand Marnier
- une ganache au chocolat
- un crème au beurre café
- un glaçage au chocolat

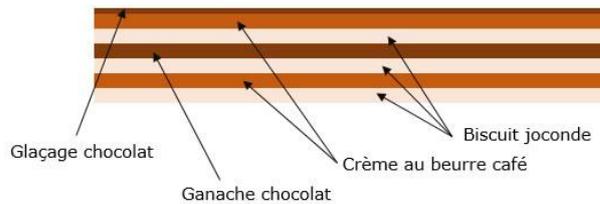
... le tout en succession de couches

Pour 12 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 15 minutes à 180°C

Réfrigération : 3 heures



Ingrédients

Biscuit joconde

Appareil de base

3 oeufs entiers
120 g de sucre semoule
120 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel

Meringue

3 blancs d'oeufs
20 g de sucre semoule

Sirop de punchage

10 cl d'eau
70 g de sucre semoule
10 g d'expresso très fort
4 cl de Grand Marnier (ou rhum
ambré)

Crème, ganache & glaçage

Crème au beurre café

135 g de beurre
3 jaunes d'oeufs
120 g de sucre semoule
50 g d'eau
extrait de café
extrait de vanille

Ganache au chocolat

150 g de chocolat noir
15 cl de crème liquide

Glaçage

70 g de crème liquide
30 g de chocolat noir
30 g de chocolat au lait
30 g de sucre semoule
50 g de beurre

Préparation

Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C Préparer vos ingrédients. Battre pendant 10 minutes les œufs entiers, le sucre semoule et la poudre d'amandes.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Le mélange doit faire le ruban. Monter les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre progressivement pour former la meringue. Incorporer délicatement la meringue au mélange précédent.



Etaler la préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou sur une plaque en silicone comme ici. Enfourner 10-12 minutes à 180 °C. Sortir du four et retourner le biscuit sur une grille (enlever le papier sulfurisé ou le moule en silicone suivant la cuisson choisie)



Crème au beurre café

Préparer vos ingrédients. Battre le beurre au fouet pour lui donner une consistance de pommade lisse et homogène. Mettre le sucre et l'eau dans un poêlon et le cuire à 110°C. Mettre les jaunes dans le bol du batteur et fouetter jusqu'à ce qu'ils soient clairs et mousseux. Dès que le sucre est cuit, verser le doucement à petite vitesse sur les jaunes d'œufs en continuant de fouetter. Quand le sucre est entièrement incorporé aux jaunes d'œufs, battre jusqu'à complet refroidissement à grande vitesse. L'appareil doit tripler de volume, être très mousseux et faire le ruban. La préparation refroidie, incorporer petit à petit le beurre pommade en petites parcelles. Continuer à bien battre afin d'obtenir une crème lisse et homogène. Parfumer alors la crème au beurre avec le café.

Sirop de punchage

Mettre l'eau, le café et le sucre à bouillir. Ajouter le grand marnier une fois refroidi.

Ganache

Faire bouillir la crème dans une casserole. Hacher le chocolat. Place le dans un cul de poule et y verser la crème bouillante. Mélanger à l'aide d'un fouet.



Glaçage

Préparer le glaçage en dernier (lorsque l'opéra est froid). Faire bouillir la crème. Hors du feu, y ajouter le sucre et les deux chocolats cassés en petites parcelles. Remuer jusqu'à ce que tout soit fondu. Laisser reposer une dizaine de minutes. Incorporer le beurre en trois fois par morceaux en mélangeant.

Montage

Diviser la plaque de biscuit joconde en trois rectangles identiques. Poser la première plaque sur une feuille de papier sulfurisée et la puncher avec le sirop. Masquer cette première plaque d'une couche de 3 mm d'épaisseur de crème au beurre café.



Poser le deuxième rectangle de biscuit, le puncher avec le sirop et le masquer d'une couche de 3 mm d'épaisseur de ganache. Appliquer le troisième rectangle de biscuit, le puncher avec le sirop et le masquer d'une couche de 3 mm d'épaisseur de crème au beurre café.

Mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures pour raffermir le montage



Quand la crème du dessus est bien prise, verser le glaçage tiède sur le dessus de l'entremets placé sur une grille. Parer les bords pour une jolie présentation et faire apparaître les couches de l'entremets.



Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure pour raffermir le montage

Fabriquer un cornet à écriture. Avec le glaçage restant, remplir le cornet et décorer l'entremets.



Détailler des parts individuelles. Déguster... Miam !