

L'opéra



Personnes :

6



Préparation :

2h



Repos :

Congélation : 5 min.
Réfrigération : 1h30



Cuisson :

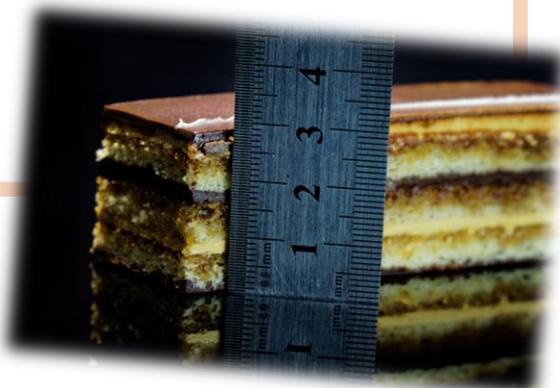
Température : 230°C
Temps : 4-5 min.

Matériel spécifique

- Tapis génoise 10 mm - 30x40 cm
- Feuille guitare
- Couteau filet à sole
- Film alimentaire
- Feuille de cuisson 30x40cm

Liste des préparations

- ✓ Sirop de café
- ✓ Biscuit joconde
- ✓ Ganache chocolat noir
- ✓ Crème au beurre café
- ✓ Chablon
- ✓ Glaçage chocolat



Les étapes

- 🌀 **Réalisation du sirop de café** Page **3**
Réserver à température ambiante
- 🌀 **Réalisation du biscuit joconde** Page **3**
Cuisson 4-5 minutes à 230°C
- 🌀 **Réalisation de la ganache au chocolat** Page **4**
Réserver à température ambiante filmé au contact
- 🌀 **Réalisation de la crème au beurre café** Page **4**
Réserver au réfrigérateur
- 🌀 **Réalisation du chablon** Page **5**
Réserver à température ambiante
- 🌀 **Réalisation du glaçage** Page **5**
Température d'utilisation entre 30 et 35°C
- 🌀 **Montage** Page **6**
- 🌀 **Découpe** Page **6**
- 🌀 **Décoration** Page **5**

Ingrédients

- ☑ 90 g de café expresso intense
- ☑ 1 stick café soluble (facultatif)
- ☑ 70 g de sucre en poudre

Le sirop de café

- o Dans une casserole, faire bouillir sur feu moyen :
 - 90 g de café type expresso
 - 70 g de sucre.
- o Réserver le sirop obtenu à température ambiante.



Ingrédients

- ☑ 65 g de sucre glace
- ☑ 95 g de poudre d'amandes
- ☑ 120 g d'œuf entier (x3)
- ☑ 25 g de farine T45
- ☑ 80 g de blanc d'œuf (x2)
- ☑ 1 g de sel fin
- ☑ 35 g de sucre en poudre

Le biscuit jacobine

- o Dans un récipient, battre 3 œufs entiers et en prélever 120 g.
- o Préchauffer le four à 230°C.
- o Dans un cul de poule, mélanger à sec 65 g de sucre glace et 95 g de poudre d'amandes.
- o Ajouter les œufs en trois fois et blanchir vigoureusement au fouet (ou batteur électrique).
- o Monter 2 blancs d'œufs (80 g) en neige avec 35 g de sucre versé en 2 fois.
- o Fouetter jusqu'à obtenir le bec d'oiseau.
- o Quand les blancs sont montés au bec, ajouter délicatement un peu du premier appareil pour réaliser un prémélange.
- o Ajouter 25 g de farine en pluie et mélanger délicatement.
- o Verser alors dans le reste des œufs en neige et mélanger délicatement à la maryse.
- o Ajouter une feuille de cuisson dans le moule à génoise (30 x 40 cm).
- o Etaler sur une épaisseur de 5 mm (il restera de la pâte).
- o Tapoter la plaque afin d'aplanir la pâte.
- o Enfourner à 230°C pendant 4-5 minutes en chaleur tournante. Le biscuit doit être blond, juste saisi. Ne pas retirer la feuille cuisson.
- o Découper trois bandes de biscuit de 12 cm de large et 30 cm de haut. Surtout garder la feuille de papier cuisson collée dessous.



Ingrédients

- ☑ 80 g de crème liquide (35% MG)
- ☑ 8 g de miel
- ☑ 70 g de chocolat noir (70%)
- ☑ 15 g de beurre

La ganache au chocolat noir

- o Dans une casserole, porter à ébullition 82 g de crème liquide et 8 g de miel.
- o Comme les quantités sont petites, hors du feu, verser directement 70g de chocolat et 15 g de beurre dans la casserole pour réaliser l'émulsion.
- o Mélanger à l'aide d'une maryse, jusqu'à obtenir une ganache lisse et brillante.
- o Filmer au contact et réserver dans un cul de poule, à température ambiante.



Ingrédients

- ☑ 75 g de sucre en poudre
- ☑ 20 g d'eau
- ☑ 45 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 145 g de beurre pommade
- ☑ 8 g d'extrait de café
- ☑ 3 g de caramel liquide
- ☑ ½ gousse de vanille

La crème au beurre - Café

- o Dans un verre, battre 1 œuf entier.
- o Prélever 45 g de l'œuf et verser dans le bol du robot.
- o Dans une casserole, verser 20 g d'eau et 75 g de sucre.
- o Faire bouillir sur feu moyen. Aux premières grosses bulles, commencer à fouetter l'œuf.
- o 30 secondes après l'apparition des premières grosses bulles, verser le sirop en filet, sur petite vitesse.
- o Augmenter la vitesse au maximum jusqu'à complet refroidissement pour obtenir une préparation mousseuse. On obtient ce qu'on appelle une pâte à bombe.
- o Ajouter 145 g de beurre pommade en 3 fois dans la pâte à bombe et fouetter vigoureusement pour obtenir un appareil lisse : la crème au beurre. Si l'appareil devient granuleux, continuer à fouetter pour qu'il devienne lisse.
- o Ajouter 1 cuillère à soupe d'extrait de café et 1 cuillère à café de caramel liquide puis fouetter une dernière fois.
- o Réserver au réfrigérateur.



Ingrédients

- ☑ 50 g de chocolat noir (70%)
- ☑ 10 g d'huile de pépin de raisin

Le chablon

- Faire fondre pendant 1 minute à 600w au micro-onde :
 - 50 g de chocolat noir et
 - 10 g d'huile de pépin de raisin.
- Mélanger et réserver à température ambiante.



Ingrédients

- ☑ 100 g de chocolat noir (70%)
- ☑ 22 g d'huile de coco
- ☑ 13 g d'huile de pépin de raisin

Le glaçage au chocolat

- Faire fondre pendant 1 minute à 600w au micro-onde :
 - 100 g de chocolat noir,
 - 22 g d'huile de coco et
 - 13 g d'huile de pépin de raisin.
- Dès que le mélange est bien homogène, le réserver.
- Sa température d'application se situe entre 30 et 35 °C.



Ingrédients

- ☑ 30 g de chocolat blanc

La décoration

- Faire fondre 30g de chocolat blanc (inutile de le tempérer).
- En étaler une fine bande d'environ 15 cm.
- Tremper le dos de la lame du couteau filet de sole dans le chocolat (sur toute sa longueur).
- Puis venir déposer délicatement le dos de la lame sur les parts de l'opéra. On obtiendra un joli trait blanc sur toute la longueur des parts.



Le montage

Nous allons procéder au montage à l'envers sans cadre.

- o Imbiber les 3 bandes de biscuit joconde avec le sirop de café. Y aller généreusement.
- o Sur le dos d'une plaque à pâtisser, poser une feuille guitare sur laquelle on aura tracé un rectangle de 12 cm par 28 cm.
- o La scotcher à la plaque.
- o Sur la feuille guitare, en s'aidant d'une spatule, déposer une couche de 120 g de crème au beurre en remplissant le rectangle dessiné. Il faut absolument être le plus régulier possible.
- o Déposer un biscuit côté imbibé sur la couche de crème au beurre. Retirer le papier cuisson.
- o Déposer 100 g de ganache bien souple pour recouvrir le biscuit. Lisser avec la spatule.
- o Faire prendre au congélateur 5 minutes.
- o Déposer le second biscuit côté imbibé sur la ganache prise. Retirer le papier.
- o Déposer une dernière couche de crème au beurre (100g). Lisser.
- o Déposer le troisième biscuit toujours côté imbibé sur la crème.
- o Retirer le dernier papier.
- o Appliquer une très fine couche de chablon chocolat sur le biscuit.
- o Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes ou 10 minutes au congélateur.
- o Une fois bien refroidi, retirer le scotch de la feuille guitare et recouvrir le gâteau d'une feuille de papier cuisson et d'une autre plaque.
- o Retourner l'opéra.
- o Décoller délicatement la feuille guitare.
- o Faire réchauffer si nécessaire le glaçage chocolat entre 30 et 35°C.
- o Le couler sur l'opéra, passer un coup de spatule pour essayer d'avoir une épaisseur assez fine puis tapoter la plaque sur le plan de travail pour aplanir le glaçage.
- o Réserver au réfrigérateur au moins 1 heure.
- o Une fois bien pris, parer les bords avec un couteau filet de sole (grande et fine lame).
A chaque bord paré, laver le couteau à l'eau chaude et essuyer.
- o Découper des parts de 12 cm par 4 cm.



Notes

❖ **Un grand merci à Bruno Ciret pour les explications et la recette !**

N'hésitez pas à vous abonner à son compte Instagram « brunoferrandiparis »

❖ **Le challenge est de réaliser un opéra qui ne fait pas plus de 2,5 cm d'épaisseur !**