

OPERA DESSERT



INGREDIENTS

Biscuit Joconde

4 œufs
Poudre d'amandes 125 g
Sucre glace 125 g
Beurre 20 g
Farine 30 g
3 blancs d'œufs

Ganache au chocolat

crème fraîche 30% 12 cl
Chocolat 120 g

Sirop d'imbibage

80 ml de café
50 g de sucre
1 cuiller à café de rhum

La crème au beurre café

4 jaunes d'œufs
100 g de sucre
30 ml d'eau filtrée
160 g de beurre pommade
2 cuillers à café d'extrait de café
1 cuiller à café d'extrait de vanille

Le glaçage

130 g de chocolat
15 ml d'huile végétale

Matériel spécial

prévoir un cadre de pâtisserie carré 20X20 ou 25 X 25 cm, un thermomètre culinaire, un robot pour pâtisserie, spatule, pinceau, poche à douilles, un stylo à pâtisserie en option et bien sûr, une casserole.

Comment faire le biscuit Joconde.

Avec le robot, battre 4 œufs entiers avec le sucre et la poudre d'amandes à vitesse maxi pendant 5 mn. vous devez obtenir un mélange qui double de volume.

Ajoutez au mélange le beurre mou, mélangez. Ajoutez la farine tamisée. Avec la spatule mélangez délicatement en soulevant la préparation.

Dans un grand saladier montez les blancs en neige très ferme. Avec délicatesse, ajoutez la neige au mélange sans l'écraser.

Séparez la pâte en 3 parts égales, et déposez 2 parts sur du papier sulfurisé dans une plaque de cuisson rectangle d'au moins 25 X 45 cm. Etalez la pâte à la spatule, en fine couche.

Le tiers restant, sera déposé sur une autre plaque de 25 X 25 cm.

Enfournez pour 8 à 10 mn à 180°.

Lorsque le biscuit est cuit, et afin qu'il ne sèche pas, couvrez de film alimentaire et réservez.

Comment faire la ganache chocolat

Placez le chocolat en morceaux dans un grand bol. Faites bouillir la crème et aussitôt prête, versez la sur le chocolat. Mélangez pour obtenir un mélange bien homogène.

Lorsque le chocolat est totalement fondu, laissez refroidir à température ambiante.

Comment faire le sirop d'imbibage

Mélangez le café avec le sucre et le rhum et réservez.

Comment faire la crème au beurre café :

Reprenez le robot, et déposez dans son bol les jaunes d'œufs.

Portez l'eau avec le sucre à ébullition. Vérifiez avec le thermomètre, il faut atteindre 115 °.

Quand la température est atteinte, mettez en route le robot à moyenne vitesse, voir basse. Versez le sirop doucement sur les jaunes d'œufs. Et surtout pas, sur les bords du bol au contact duquel il durcirait immédiatement.

Quand tout le sirop est dans le bol, augmentez la vitesse à fond jusqu'à refroidissement total du bol (5 bonnes mn). Vous allez voir alors que les jaunes vont blanchir et augmenter de volume.

Ajoutez le beurre mou petit à petit pour obtenir un mélange parfaitement homogène.

Ajoutez les extraits de café et de vanille. Mélangez bien.

A l'aide du cadre pâtisserie en guise d'emporte-pièce, découpez 3 carrés dans le biscuit Joconde refroidi.

Comment faire le montage.

Déposez le cadre sur un plat adéquat et placez un premier carré de biscuit. Imbibez le du sirop préparé avec le pinceau.

Étalez la moitié de la crème au beurre sur le biscuit. (aidez-vous de la poche à douilles si vous avez des difficultés).

Déposez un nouveau carré de biscuit sur ces premières couches en appuyant légèrement. Essayez d'avoir une surface à peu près plane.

Imbibez ce nouveau biscuit de sirop. Étalez ensuite la ganache en une jolie couche.

Disposez le dernier biscuit sur le montage et recouvrez-le du reste de crème au beurre, pour obtenir une couche aussi lisse que possible.

Placez votre gâteau au réfrigérateur au minimum 2 heures.

Comment terminer avec le glaçage

Dans une casserole, faites fondre le chocolat et ajoutez l'huile. Mélangez bien les deux éléments pour obtenir un chocolat bien lisse.

Sortez l'Opéra du froid et versez le chocolat dessus. Bougez le cadre pour une bonne répartition du chocolat liquide. Remettez votre préparation au froid pour 15 mn au moins.

Démoulez avec précaution en passant une lame de couteau tout autour. Veillez à ce que les bords soient bien nets. Les couper avec une lame bien aiguisée pour parfaire la présentation.

Avec le stylo à pâtisserie, écrivez « Opéra » sur le gâteau et laissez au frais à nouveau quelques instants.

