

Opéra



Pour un gâteau pour environ 20 personnes

Ingrédients :

Pour le sirop :

- 40 cl de café filtre
- 150 g de sucre semoule
- 10 g de café soluble

Pour le biscuit joconde (soit 3 feuilles de 40 cm sur 30 cm) :

- 220 g d'œufs
- 80 g de jaunes d'œufs
- 220 g de poudre d'amande
- 175 g de sucre semoule
- 125 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de farine

Pour la ganache :

- 170 g de chocolat noir
- 12 cl de lait
- 40 g de crème liquide
- 20 g de beurre



Pour la crème au beurre légère au café :

- 500 g de crème au beurre légère
- 10 g de café soluble
- 1/2 expresso

Pour 1,2 kg de crème au beurre légère :

Pour la meringue italienne :

- o 40 g d'eau
- o 100 g de sucre semoule
- o 70 g de blancs d'œufs
- o 25 g de sucre semoule

Pour 1 kg de crème au beurre :

- o 5 jaunes d'œufs
- o 240 g de sucre semoule
- o 100 g d'eau
- o 360 g de beurre mou (vous pouvez le sortir la veille du réfrigérateur)

Pour le glaçage :

- 400 g de chocolat noir à 52%
- 50 g de végétaline
- 50 g d'huile d'arachide

Préparez le sirop en mélangeant à l'aide d'une spatule : le café, le sucre et le café soluble.



Préparez les 3 feuilles de biscuit joconde.

Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante.

Versez les œufs et les jaunes d'œufs, la poudre d'amande et les 175 g de sucre semoule, dans la cuve du batteur.

Fouettez le tout vivement pendant 15 minutes, et versez la pâte obtenue dans un récipient.



Montez les blancs d'œufs en neige avec les 100 g de sucre semoule au fur et à mesure.
Incorporez les blancs en neige dans la préparation précédente, mélangez délicatement, puis ajoutez la farine, et remuez encore délicatement.



Étalez un tiers de la pâte sur une feuille de papier sulfurisé (30 x 40 cm).
Renouvelez 2 fois l'opération pour obtenir 3 feuilles de biscuit.
Enfourez durant 10 à 12 minutes (en fonction du four), en tournant les plaques à mi-cuisson.
Lorsque les biscuits sont cuits, laissez-les complètement refroidir avant de vous en servir.



Réalisez la ganache.

Hachez très finement le chocolat avec un couteau ou un robot.

Faites bouillir le lait et la crème liquide.

Versez-les petit à petit sur le chocolat haché, puis incorporez le beurre mou. Mélangez bien à l'aide d'un fouet et réservez.



Préparez la crème légère au beurre.

Réalisez la meringue italienne.

Dans une casserole, mettez l'eau et les 100 g de sucre à chauffer sur feu doux pour préparer le sucre cuit. Portez à ébullition jusqu'à 118°C.

Dès que le thermomètre indique 114°C, montez les blancs d'œufs en neige, « au bec d'oiseau » avec les 25 g de sucre semoule et faites tourner votre batteur à pleine vitesse.

Lorsque le sucre cuit atteint 118°C, versez-le délicatement sur les blancs montés. Laissez tourner à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 10 minutes). Réservez la meringue dans un récipient.



Pour confectionner la crème au beurre, fouettez vivement les jaunes d'œufs à l'aide d'un batteur électrique.

Dans une casserole, faites cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C, puis versez ce sirop sur les jaunes légèrement montés, battez vivement : le mélange blanchit et fait ruban.



Travaillez au batteur le beurre mou jusqu'à ce que vous ayez une crème lisse et homogène. Ajoutez la préparation à base de jaunes d'œufs au beurre monté. Mélangez au batteur à vitesse lente le tout pour avoir une texture légère, puis incorporez la meringue italienne froide, mélangez encore délicatement au batteur. Ajoutez les cafés et finissez de mélanger la crème au beurre. Elle doit être lisse et bien homogène. En attendant de l'utiliser, conservez-la à température ambiante recouverte d'un film alimentaire.



Pour le glaçage, hachez le chocolat avec un couteau ou dans un robot. Faites-le fondre au micro-ondes ou au bain-marie, avec la végétaline et l'huile, à une température de 35 ou 40°C, en mélangeant sans arrêt, à l'aide d'une spatule en caoutchouc.



Pour le montage

Préparez le cadre avec un socle de 1 cm pour surélever l'opéra sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Imbibez les biscuits de sirop au café.



A l'aide d'une petite spatule, étalez la crème (environ 250 g) sur la première feuille de biscuit.



Posez un deuxième biscuit, et imbibez-le de nouveau de sirop, étalez la ganache ramollie sur toute la surface du biscuit, posez le troisième biscuit, et imbibez-le encore une fois de sirop.
Lissez le restant de crème au beurre avec une spatule en Inox.



Posez le troisième biscuit, et imbibez-le encore une fois de sirop.
Lissez le restant de crème au beurre avec une spatule en Inox.



Placez l'entremets au réfrigérateur durant 1 heure au moins, afin de le faire prendre.
Enlevez le cadre.
Versez le glaçage fondu sur l'opéra, et lissez en trois quatre fois, laissez durcir quelques minutes au réfrigérateur.



Coupez à l'aide d'un couteau fin (que vous passez à chaque découpe sous l'eau très chaude) des parts selon la taille souhaitée.