

# L'opéra

Nombre de parts : 8 (entremets de 18 cm de diamètre)

Temps de préparation : 1h30

Temps de cuisson : 12 min à 175 degrés

## Le Biscuit Joconde

### Ingrédients :

- 110 g de poudre d'amande
- 110 g de sucre glace
- 22 g de farine
- 132 g d'œufs
- 88 g de blancs d'œufs
- 22 g de sucre semoule
- 44 g de beurre

### Procédé :

Faire préchauffer le four à 175 degrés.

Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.

Ajouter progressivement les œufs entiers dans la première préparation et bien mélanger à la spatule (plusieurs minutes). Réserver.

Faire fondre le beurre puis le laisser refroidir.

Dans la cuve du robot, ou à défaut dans un cul de poule, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule que l'on verse petit à petit jusqu'à obtenir une meringue avec une bonne tenue mais pas trop ferme.

Incorporer en deux fois les blancs à la première préparation.

Ajouter délicatement le beurre fondu refroidi.

Graisser à la bombe à graisse deux plaques de four. Y poser dessus du papier cuisson. Graisser à nouveau très légèrement le papier cuisson.

Couler sur une plaque et demie la préparation. Lisser bien pour avoir une préparation répartie de façon homogène. Nous allons avoir besoin de faire trois disques de 18 cm de diamètre : une plaque nous servira donc pour deux des biscuits, et l'autre plaque (dont on ne se servira que d'une moitié) nous permettra d'avoir le troisième biscuit.

Enfourner pour 12 min environ (cuisson à surveiller. Le biscuit doit être bien doré).

Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir les deux plaques.

Puis prendre un cercle de 18 cm de diamètre et détailler trois disques. Réserver.



*MagaliePâtisse*

## Le sirop d'imbibage

### Ingrédients :

- 140 g d'eau
- 60 g de sucre
- Quelques gouttes de tralbit (à doser selon les goûts)

### Procédé :

Dans le sucre dans un casserole, puis l'eau par-dessus. Faire bouillir.

A la fin de l'ébullition, rajouter un peu d'extrait de café.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, imbiber l'une des deux faces des trois disques de biscuit Joconde.

## La crème au beurre au café

### Ingrédients :

- 35 g d'œufs
- 24 g de jaunes d'œufs
- 103 g de sucre
- 30 g d'eau
- 155 g de beurre
- 15 g de tralbit (extrait de café)

### Procédé :

Couper le beurre en dés et réserver, à température ambiante.

Mettre les œufs entiers et les jaunes dans la cuve du robot et les monter au fouet.

En parallèle, mettre l'eau et le sucre dans une casserole et faire cuire jusqu'à 121 degrés.

Attendre que le sirop ne bulle plus, baisser la vitesse du robot et verser ce sirop sur les œufs, doucement d'abord puis plus rapidement ensuite.

Remonter la vitesse du robot et fouetter l'ensemble jusqu'à ce que ça refroidisse (la température du mélange doit être de 27 degrés).

Ajouter alors le beurre petit à petit.

Si la crème graine, continuer de fouetter, et éventuellement, passer un petit coup de chalumeau de cuisine sur la cuve pour réchauffer l'ensemble.

Ajouter l'extrait de café et fouetter encore quelques instants pour bien le mélanger.

Réserver.

## La ganache au chocolat

### Ingrédients :

- 60 g de chocolat noir de couverture à 70% de cacao
- 80 g de crème liquide à 30% de matières grasses minimum
- 10 g de beurre

### Procédé:

Mettre le chocolat dans un cul de poule et mettre à chauffer au bain marie.

Faire chauffer la crème au micro-onde. Puis incorporer la crème au chocolat fondu en deux fois, en mélangeant bien à la spatule à chaque fois.

Une fois la crème rajoutée, incorporer 10 g de beurre coupé en dés.

## Le glaçage au chocolat (couverture croquante)

### Ingrédients :

- 190 g de chocolat de couverture 70% de cacao
- 40 g d'huile de pépin de raisin

### Procédé:

Faire fondre le chocolat de couverture au bain marie, puis ajouter l'huile. Mélanger sans incorporer d'air.

## Le montage final

Attention : avant toute chose, je tiens à vous préciser que ce gâteau ne doit pas être trop haut! Son épaisseur (hauteur) totale sera de 3.5 cm. Donc chaque couche (biscuits, crème, ganache) devra être fine !

Plusieurs techniques existent. Pour avoir un résultat bien net, celle du montage à l'envers est tout indiquée. On va donc commencer le montage par ce qui sera le haut de l'entremets... puisqu'au démoulage du cercle, on retournera le cercle pour que le haut devienne le bas et vice-versa.

Donc, pour cela, prendre un carré (plus grand que la taille du cercle) de papier guitare ou de rhodoïd (il en existe en feuille plutôt qu'en bande). Prendre une plaque de four, la retourner, l'humidifier avec une lavette et poser dessus la feuille de rhodoïd. Lisser bien la feuille; il faut qu'il n'y ait aucune bulle d'air.

Couler le glaçage au chocolat dessus et lisser à la spatule. La taille du glaçage doit être au moins égale au diamètre du cercle. Par contre, que ça dépasse, ce n'est pas grave ;) ! A la spatule, faire en sorte qu'il n'y ait pas de bulle et que tout soit bien lisse.

Puis positionner le cercle à entremets au centre, et appuyer un peu dessus. Puis bloquer au froid en le mettant au réfrigérateur.

Une fois le glaçage bien pris, sortir la plaque du réfrigérateur et mettre une première couche de crème au beurre au café sur le glaçage. Elle doit être assez fine, régulière et bien uniforme.

Placer dessus un premier disque de biscuit Joconde, la partie imbibée contre la crème au beurre (on retourne le biscuit donc).

Mettre ensuite une couche de ganache au chocolat. Ne pas forcément mettre toute la quantité de ganache... Il doit en rester un peu. La couche ne doit pas être épaisse non plus.

Mettre le second disque de biscuit Joconde, la partie imbibée contre la ganache au chocolat (on retourne le biscuit donc).

Appliquer une dernière couche de crème au beurre, de la même épaisseur que la première.

Couvrir avec le dernier disque de biscuit Joconde, la partie imbibée toujours contre la crème au beurre.

Mettre au congélateur jusqu'à ce que les crèmes soient bien prises (avec un congélateur à la maison, l'idéal est de l'y laisser toute la nuit... Ou minimum 6h).

### Pour démouler l'opéra :

Commencer par retirer la plaque sur lequel est posé le gâteau. Puis enlever délicatement mais d'un geste précis la feuille guitare (un peu comme on enlèverait une bande dépilatoire ^^).

Au couteau, couper l'excédent de chocolat tout autour du cercle.

Mettre le cercle sur la tranche (à la verticale) et passer un coup de chalumeau sur tout le contour.

Prendre un carton or, positionner le cercle dessus. Normalement, le gâteau va "tomber" tout seul sur le carton. Si ce n'est pas le cas, c'est qu'il faut repasser un petit coup de chalumeau ;)!

Le gâteau est terminé! Il n'y a plus qu'à le décorer comme vous le souhaitez. C'est tout à fait le type de gâteau qui se prête à une écriture au cornet.