

Opéra façon CAP

Même si j'ai eu mon CAP l'année dernière, il y a encore quelques recettes de mon livre que je n'avais pas encore faites. Sachant que tous les 2 samedis on a du monde à la maison, c'est l'occasion idéale pour tester ce genre de gros gâteaux et ne pas en avoir pendant 10 jours.

Ingrédients pour 8 personnes : 3 oeufs entiers – 115g de sucre semoule – 115g de poudre d'amandes – 3 blancs d'oeufs – 20g sucre semoule – 10cl d'eau minérale – 70g de sucre – 10g de café lyophilisé – 4cl de rhum ambré – 4 jaunes d'oeufs – 150g de sucre semoule – 175g de beurre doux extra-fin – 1cc vanille liquide – 1cc extrait de café – 20cl de crème liquide 30% – 200g de couverture chocolat noir – 20g de beurre doux

Préparer tous vos ingrédients (cela évite de courir partout) : pesée, découpe, etc.

Préparation du biscuit Joconde : Mélangez les 115g de sucre semoule avec la poudre d'amande dans le bol de votre robot pâtissier.

Ajoutez les oeufs entiers et montez le mélange jusqu'à ce qu'il fasse des rubans.

A côté, montez les 3 blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Serrez-les en fin de montage avec les 20g de sucre semoule.

Ajoutez délicatement les blancs montés à l'appareil à l'aide d'une spatule en faisant attention à ne pas les faire retomber.

Versez sur une plaque à gnoise en silicone (ou à défaut, une plaque de pâtisserie à rebords couverte de papier cuisson). Egalisez avec une spatule.

Enfournez à four chaud 190°C pendant 8 à 10min.

Une fois cuit, sortez le biscuit du four, glissez-le sur une plaque froide avec le papier cuisson, et couvrez d'un nouveau papier cuisson et d'un film alimentaire. Réservez.

Réalisation de la crème au beurre : Mettez le sucre avec un fond d'eau dans une casserole.

Portez à ébullition. Faites cuire ce sirop jusqu'à 117°C 120°C. Pendant ce temps, fouettez au robot les jaunes d'oeufs.

Versez alors le sirop en filet sur les oeufs tout en fouettant. Puis augmentez la vitesse au maximum.

Le mélange doit doubler de volume, être dense, épais et crémeux.

Continuez de fouetter pour qu'il soit à température de la pièce (comme le beurre, il ne doit pas être froid).

Coupez le beurre en petits morceaux et ajoutez-les aux oeufs montés. Fouettez à faible vitesse jusqu'à ce que le beurre soit complètement intégré au mélange. Ajoutez la vanille et l'extrait de café.

Réservez dans une calotte, filmez au contact.

Réalisation de la ganache : Hachez le chocolat noir. Mettez la crème liquide à bouillir.

Lorsqu'elle bout, ajoutez le chocolat haché.

Mélangez à l'aide d'un fouet. Ajoutez le beurre en petits morceaux. Lissez bien et laissez refroidir dans une calotte.

Sirop de punchage : Mettez l'eau et les 70g de sucre à bouillir.

Ajoutez le café lyophilisé. Ajoutez le rhum après refroidissement.

Montage : Séparez la plaque de biscuit en 3 part égales.

Posez le 1er sur un plat de présentation ou un carton à entremet de même taille.

Punchez le biscuit et couvrez avec une couche de 3mm (environ) de crème au beurre au café.

Posez le 2e rectangle de biscuit dessus. Punchez et répartissez 3mm de ganache sur le dessus.

Enfin, posez le 3e biscuit, punchez et terminez avec 3mm de crème au beurre.

Faites prendre l'opéra au froid.

Glacez avec le restant de ganache l'opéra. Parez chaque côté pour avoir des bords bien propres.

Et voilà, vous êtes arrivé au bout \o/