



## Gâteaux et desserts au chocolat

# Opéra

**5h05**

TEMPS TOTAL

**1h50**

PRÉPARATION

**15 min**

CUISSON

**3h**

REPOS

**592**

CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du biscuit amande

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th.8) en chaleur tournante.
- 2 Verser la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine dans la cuve d'un batteur puis fouetter.
- 3 Ajouter les œufs un à un dans le batteur tout en fouettant.
- 4 Stopper le batteur, racler les bords à l'aide d'une maryse et fouetter à nouveau.
- 5 Réserver la préparation. Verser les blancs d'œufs dans un saladier puis les monter en neige à l'aide d'un batteur.
- 6 Incorporer les blancs en neige dans la préparation à l'aide d'une maryse.
- 7 Verser le beurre fondu tiède dans la préparation et mélanger.
- 8 Tapiser une plaque de four avec du papier sulfurisé et verser la préparation dessus.
- 9 Étaler le biscuit sur toute la surface à l'aide d'une spatule plate.
- 10 Enfourner pendant 5 à 7 minutes environ.
- 11 Retourner la plaque à la fin de la cuisson et faire cuire

Ingrédients  
pour 12 personnes

#### Ingrédients pour le biscuit amande

90 g **Sucre glace**  
90 g **Amande(s) en  
poudre**  
25 g **Farine**  
120 g **Oeuf(s) entier(s)**  
20 g **Beurre**  
80 g **Blanc(s) d'oeuf**

#### Ingrédients pour l'imbibage café

4 **Expresso**  
4 **Sucre(s) en morceaux**

#### Ingrédients pour la meringue italienne

2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
120 g **Sucre semoule**  
40 g **Eau**

#### Ingrédients pour la crème au beurre

pendant encore 30 secondes pour que le biscuit soit homogène.

- Sortir le biscuit du four et le glisser sur une gille de four puis le recouvrir d'un torchon propre. Réserver.

## Étape 2

### Préparation de la ganache

- Porter à ébullition le lait et la crème liquide dans une casserole.
- Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier, verser la crème et le lait bouillants.
- Mélanger à l'aide d'un fouet pour bien faire fondre le chocolat.
- Incorporer le beurre en morceaux et fouetter.
- Filmer la ganache au contact avec du film alimentaire, réserver au frais pendant 30 minutes.

## Étape 3

### Préparation de la crème au beurre

- Verser les jaunes et la moitié du sucre dans un saladier. Fouetter vivement pour blanchir le mélange.
- Porter le lait et le reste de sucre à ébullition dans une casserole.
- Verser le lait bouillant sur les jaunes tout en fouettant. Puis verser le tout dans la casserole à l'aide d'une maryse.
- Faire chauffer sur feu moyen et continuer de fouetter.
- Stopper le feu quand le mélange frémit. Continuer de fouetter puis débarrasser dans la cuve d'un batteur.
- Fouetter la crème jusqu'à complet refroidissement, pendant environ 5 minutes.
- Stopper ensuite le batteur. Ajouter le beurre pommade et fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
- Stopper le batteur et racler les bords de la cuve puis fouetter à nouveau.
- Débarrasser la crème au beurre dans un saladier et réserver.
- Pour la meringue italienne, verser l'eau et le sucre dans une casserole. Faire chauffer jusqu'à 118°C en vérifiant la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine.
- Verser les blancs dans la cuve d'un batteur, fouetter pendant que le sucre cuit.
- Incorporer le sucre dans les blancs en continuant de fouetter.
- Fouetter jusqu'à complet refroidissement de la meringue, pendant environ 5 minutes.
- Stopper ensuite le batteur. Incorporer la crème au beurre dans la meringue, puis fouetter le tout.
- Stopper le batteur pour racler les bords à l'aide d'une maryse, puis fouetter à nouveau.
- Débarrasser la crème au beurre dans un saladier à l'aide d'une maryse. Puis verser l'extrait de café et fouetter.

50 ml **Lait demi-écrémé**  
40 g **Sucre semoule**  
40 g **Jaune(s) d'oeuf**  
170 g **Beurre**  
15 ml **Extrait de café**

### Ingrédients pour la ganache

190 g **Lait demi-écrémé**  
40 g **Crème liquide (fleurette)**  
260 g **Chocolat noir**  
75 g **Beurre**

### Ingrédients pour le glaçage opéra

160 g **Pâte à glacer brune**  
45 g **Chocolat noir**  
35 ml **Huile de pépins de raisins**

### Ingrédients pour le dressage

6 **Feuille(s) d'or**

- 17 Réserver la crème à température ambiante.

#### Étape 4

##### Montage de l'opéra

- 1 Sortir la ganache du réfrigérateur, ôter le film.
- 2 Mettre la moitié de l'expresso chaud dans un bol. Ajouter le sucre puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 Ajouter le reste de l'expresso froid et mélanger. Réserver.
- 4 Faire fondre la pâte à glacer au micro-ondes dans un bol, réserver.
- 5 Ôter le torchon du biscuit amande, décoller le papier sulfurisé.
- 6 Mettre le papier à l'envers sur le biscuit puis retourner l'ensemble.
- 7 Mettre une fine couche de pâte à glacer sur le biscuit à l'aide d'une cuillère à soupe, étaler à l'aide d'une spatule plate.
- 8 Réserver le biscuit le temps que la couche de pâte à glacer fige.
- 9 Ajouter le chocolat dans la pâte à glacer restante. Mélanger pour qu'il fonde en le repassant au micro-ondes si nécessaire.
- 10 Ajouter l'huile de pépins de raisin, mélanger puis réserver.
- 11 Couper le bout d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office, la garnir de crème au beurre à l'aide d'une maryse.
- 12 Fermer la poche et réserver.
- 13 Couper le bout d'une autre poche à douille, la garnir de ganache au chocolat.
- 14 Fermer la poche et réserver.
- 15 Reprendre le biscuit, le couper en trois bandes dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 16 Tapisser le fond d'une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, puis déposer une bande de biscuit côté chocolat au-dessous.
- 17 Imbiber le biscuit de café à l'aide d'un pinceau.
- 18 Déposer une couche de crème au beurre, soit environ la moitié de la poche à douille.
- 19 Lisser la surface à l'aide d'une spatule plate.
- 20 Déposer une bande de biscuit côté chocolat en-dessous, bien presser dessus.
- 21 Imbiber la bande de biscuit de café à l'aide d'un pinceau.
- 22 Mettre une couche de ganache sur le biscuit, puis déposer la dernière bande de biscuit.
- 23 Imbiber le biscuit de café à l'aide d'un pinceau. Puis mettre le reste de crème au beurre.
- 24 Bien lisser la crème au beurre à l'aide d'une spatule plate, réserver au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

## Étape 5

### Dressage

- 1 Sortir le montage du réfrigérateur. Repasser le glaçage au micro-ondes si nécessaire.
- 2 Verser le glaçage sur le montage, étaler à l'aide d'une spatule plate.
- 3 Secouer un peu le gâteau pour que le glaçage se tasse, laisser prendre pendant environ 30 secondes.
- 4 Préparer un récipient d'eau chaude, plonger un couteau éminceur dedans.
- 5 Vérifier si le glaçage prend en le touchant du doigt.
- 6 Essuyer le couteau éminceur, parer les bords. Plonger le couteau dans l'eau et l'essuyer entre chaque découpe.
- 7 Passer une spatule plate en-dessous pour décoller le gâteau, puis le découper en rectangles.
- 8 Disposer les rectangles sur des assiettes.
- 9 Déposer une feuille d'or au milieu de chaque rectangle et servir.