



Gâteaux et desserts au chocolat

# Opéra - entremets au chocolat et au café



4h

2h

30 min

1h30

786

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients  
pour 10 personnes

## Ingrédients pour le biscuit amandes

6 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
80 g **Blanc(s) d'oeuf**  
100 g **Sucre semoule**  
150 g **Amande(s) en  
poudre**  
50 g **Farine**  
50 g **Beurre**

## Ingrédients pour la crème au beurre

200 g **Beurre**  
100 g **Sucre semoule**  
6 cl **Eau**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à soupe **Extrait de  
café**

## Ingrédients pour la ganache au chocolat

### Étape 1

Préparation du biscuit amandes

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Faire fondre le beurre.
- 3 Battre les blancs en neige en ajoutant 1/5 du sucre à la fin afin de bien les serrer.
- 4 Blanchir les oeufs avec le reste du sucre.
- 5 Verser la farine, la poudre d'amandes et le beurre fondu.
- 6 Incorporer délicatement les blancs en neige.
- 7 Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, l'étaler de manière uniforme à l'aide d'une spatule.
- 8 Faire cuire pendant 10 minutes.

### Étape 2

Préparation de la crème au beurre

- 1 Battre le beurre en pommade et le réserver à température ambiante.
- 2 Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à 124°C. Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre de cuisine.

- 3 Pendant ce temps, battre l'oeuf et le jaune d'oeuf avec l'extrait de café jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux.
- 4 Tout en continuant de battre, verser doucement le sirop.
- 5 Continuer de battre jusqu'à ce que la préparation soit tiède.
- 6 Ajouter le beurre en petits morceaux et fouetter jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- 7 Pour réussir la crème au beurre, il est important que le beurre et le mélange oeuf-sirop soient tous les deux à température ambiante.

### Étape 3

#### Préparation de la ganache au chocolat

- 1 Casser le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
- 2 Porter la crème à ébullition.
- 3 Couper le beurre en morceaux.
- 4 Verser la crème en 3 fois sur le chocolat, mélanger à chaque fois énergiquement.
- 5 Ajouter le beurre. Fouetter à la main jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et brillante.

### Étape 4

#### Préparation du sirop

- 1 Porter l'eau et le sucre à ébullition pendant 3 minutes.
- 2 Hors du feu, ajouter le cointreau.

### Étape 5

#### Assemblage et décor de l'opéra

- 1 Faire fondre le chocolat pour le décor.
- 2 Verser un peu de chocolat fondu sur la plaque de biscuit, l'étaler à l'aide d'une spatule.
- 3 Laisser prendre le chocolat. Une fois que le chocolat est devenu ferme, couper le biscuit en trois bandes.
- 4 Prendre une bande de biscuit, la poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, face chocolat contre le papier.
- 5 Imbiber généreusement le biscuit de sirop au Cointreau.
- 6 Recouvrir de la moitié de crème au beurre, lisser avec une spatule.
- 7 Déposer une deuxième bande de biscuit, face chocolat en-dessous, l'imbiber de sirop et la recouvrir de la moitié de la ganache au chocolat.
- 8 Déposer la dernière bande de biscuit, l'imbiber de sirop et la recouvrir du reste de crème au beurre.
- 9 Lisser la crème au beurre avec la spatule. Faire prendre la crème au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- 10 Sortir le biscuit et le recouvrir du reste de ganache. Lisser la surface à la spatule. Remettre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
- 11 Lorsque la ganache a bien pris corps, couper les bords

150 g **Chocolat noir**  
 90 g **Crème liquide (fleurette)**  
 30 g **Beurre**

#### Ingrédients pour le sirop au Cointreau

200 g **Sucre semoule**  
 100 cl **Eau**  
 20 cl **Cointreau**

#### Ingrédients pour la décoration

150 g **Chocolat noir**

du gâteau au couteau.

- 12 Décorer de chocolat fondu à l'aide d'un petit cornet de papier sulfurisé.