William Lamagnère

*Gâteaux et desserts au chocolat*

# Opéra

| 5h05 | 1h50 | 15 min | 3h | 592 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | 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. Tapisser une plaque de four avec du papier sulfurisé et verser la préparation dessus.
9. Etaler 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.

12 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

1 Porter à ébullition le lait et la crème liquide dans une casserole.

2 Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier, verser la crème et le lait bouillants.

3 Mélanger à l'aide d'un fouet pour bien faire fondre le chocolat.

4 Incorporer le beurre en morceaux et fouetter.

5 Filmer la ganache au contact avec du film alimentaire, réserver au frais pendant 30 minutes.

**Étape 3**

## Préparation de la crème au beurre

1 Verser les jaunes et la moitié du sucre dans un saladier. Fouetter vivement pour blanchir le mélange.

2 Porter le lait et le reste de sucre à ébullition dans une casserole.

3 Verser le lait bouillant sur les jaunes tout en fouettant. Puis reverser le tout dans la casserole à l'aide d'une maryse.

4 Faire chauffer sur feu moyen et continuer de fouetter.

5 Stopper le feu quand le mélange frémit. Continuer de fouetter puis débarrasser dans la cuve d'un batteur.

6 Fouetter la crème jusqu'à complet refroidissement, pendant environ 5 minutes.

7 Stopper ensuite le batteur. Ajouter le beurre pommade et fouetter jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

8 Stopper le batteur et racler les bords de la cuve puis fouetter à nouveau.

9 Débarrasser la crème au beurre dans un saladier et réserver.

10 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.

11 Verser les blancs dans la cuve d'un batteur, fouetter pendant que le sucre cuit.

12 Incorporer le sucre dans les blancs en continuant de fouetter.

13 Fouetter jusqu'à complet refroidissement de la meringue, pendant environ 5 minutes.

14 Stopper ensuite le batteur. Incorporer la crème au beurre dans la meringue, puis fouetter le tout.

15 Stopper le batteur pour racler les bords à l'aide d'une maryse, puis fouetter à nouveau.

16 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.