

RECETTE PÂTISSERIE

Opéra.

Pour un gâteau 40x30 cm.

La Ganache :

300 g lait – 75 g crème liquide – 450 g chocolat à ganache (52%) – 250 g beurre.

Chauffer le lait et la crème, à ébullition, verser sur chocolat fondu au bain-marie. Puis ajouter le beurre en petits morceaux.

A faire, la veille, refroidir et mettre au frais. Avant utilisation retravailler la ganache au batteur pour l'assouplir.

Le biscuit amande :

360 g poudre d'amandes – 360 g sucre – 6 œufs -175 g farine – 420 g blanc d'œuf – 250 g sucre.

Mettre les amandes, les 360 g de sucre et les œufs entiers au batteur, mousser.

Monter les blancs, ajouter les 250 g de sucre en plusieurs fois lorsque les blancs sont mi-montés.

Mettre un peu des blancs dans les amandes pour alléger puis le reste et enfin ajouter la farine.

Etaler sur du papier sulfurisé à l'aide d'une spatule sur 1 cm d'épaisseur sur trois plaques.

Cuire four 230-235°C durant environ 10 minutes.

Le sirop :

200 g eau – 200 g sucre – 150 g cognac.

Faire bouillir eau et le sucre, puis ajouter le cognac. Laisser refroidir.

La crème au beurre praliné :

150g sucre – 45 g – 5 jaunes – 360 g beurre – 135 g blanc d'œuf – 240 g sucre – 60 g eau – 180 g praliné.

Chauffer les 250 g de sucre et les 75 g de sucre à 122°C (petit boulet). Battre les jaunes puis verser le sirop à 122°C en filet. Tiédir un peu et ajouter le beurre en changeant le support, mettre la main sur le batteur. Mettre au frais.

Chauffer les 400 g de sucre et les 100 g d'eau à 122°C. Monter les blancs et ajouter en cours de montage le sirop chaud pour obtenir une meringue italienne. Laisser refroidir en laissant tourner le batteur. Mettre au frais.

Monter un peu de crème au beurre (1/3) avec le praliné puis ajouter le reste de crème.

Mélanger la meringue avec le mélange praliné et crème au beurre.

Le montage :

Oter le papier sulfurisé du biscuit, couper le biscuit à la dimension voulue en trois parts égales. Mettre la première couche de biscuit dans le moule, mettre un peu de sirop surtout sur les bords.

Mettre de la crème au beurre praliné sur le biscuit, puis ajouter une autre part de biscuit, de nouveau du sirop, mettre une couche de ganache. Remettre la dernière part de biscuit et du sirop. Finir avec une couche de crème au beurre et lisser.

Mettre au frais au moins une bonne heure avant le glaçage.

Le glaçage :

150 g chocolat ganache (52%) – 150 g chocolat à 80% - 250 g crème liquide.

Chauffer la crème liquide, à ébullition, l'ajouter sur le chocolat et le beurre fondu au bain-marie, en démarrant une émulsion au cœur (comme une mayonnaise).

Glacer le gâteau au dessus d'une grille, laisser prendre au frais, puis démouler, laisser à température ambiante avant le service au moins 30 minutes.

