L'opéra (Demarle)

le biscuit (il faudra réaliser 2 fois la recette)
2 oeufs entiers + 2 blancs
65 gr de sucre + 15 gr
20 gr de farine
65 gr de poudre d'amandes
15 gr de beurre fondu

la crème au beurre café
100 gr de sucre
2 oeufs
200 gr de beurre mou
1 cc d'extrait de café

ganache au chocolat
160 ml de crème
220 gr de chocolat noir pâtissier
55 gr de beurre

sirop de café
80 ml d'eau
90 gr de sucre
1 cc d'extrait de café

glaçage chocolat
2 cs d'eau
20 gr de sucre
50 ml de crème
50 gr de chocolat noir pâtissier

Réalisation des biscuits
Séparer les blancs des jaunes

Fouetter les jaunes avec les 65 gr de sucre

Ajouter le beurre fondu

Bien fouetter

Incorporer doucement la farine et la poudre d'amandes

Monter les blancs en neige et ajouter en cours de montage les 15gr de sucre restants

Incorporer 1/3 des blancs et bien fouetter pour assouplir la préparation

Incorporer les 2/3 restants délicatement à la spatule

Placer votre flexipat sur la plaque alu

Verser la pâte et l'étaler à la spatule

Cuire four chaud 200° entre 8 à 10 mn

Attendre que le biscuit soit froid pour démouler

Faire de même pour le deuxième biscuit

Préparation de la ganache au chocolat
Faire fondre le chocolat avec la crème

Hors du feu ajouter le beurre en petits dés

Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Laisser refroidir et réserver au frigo

Préparation du glaçage
Faire fondre le chocolat avec l'eau et le sucre

Laisser refroidir

Ajouter la crème et bien mélanger

Poser le tapis relief sur la petite plaque alu

Verser le glaçage en faisant attention à bien le répartir dans tous les reliefs à l’aide de la spatule et en tapotant la plaque sur le plan de travail

Mettre au congélateur

Préparation de la crème au beurre café
Dans le bol du robot mettre tous les ingrédients

Fouetter jusqu'à l’obtention d'une crème lisse

Préparation du sirop au café
Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre

Retirer la casserole du feu et ajouter l'extrait de café après refroidissement

Le montage
A l'aide du petit cadre couper les biscuits en 2

Avec le pinceau imbiber généreusement le biscuit côté qui était en contact avec le flexipat avec le sirop au café

Sortir la plaque alu du congélateur

Placer le cadre sur le tapis relief

Répartir la moitié de la crème beurre café

Etaler à l’aide de la spatule coudée

Mettre avec une moitié de biscuit

Recouvrir de la moitié de la ganache chocolat

Mettre la 2ème moitié du biscuit

Verser le reste de la crème au beurre café

Déposer la 3ème biscuit

Verser le reste de la ganache chocolat

Recouvrir avec la 4ème moitié de biscuit

Placer l'opéra au congélateur

La veille sortir l'opéra du congélateur

Le retourner sur le plat de service

Retirer le tapis relief

Laisser décongeler puis retirer le cadre

http://atablecheznatt.canalblog.com