

Opéra (Yukiko Sakka, pâtisserie Nanan)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 120g d'eau (1)
- 105g d'eau (2)
- 105g de sucre
- 130g de sucre (1)
- 175g d'œufs
- 100g de blancs d'œufs
- 35g de sucre (2)
- 35g de farine
- 25g de beurre
- 20g de café (j'ai utilisé du café en grains que j'ai moulu grossièrement avec un rouleau à pâtisserie)
- 30g de sucre (1)
- 30g de jaunes d'œufs
- 100g de beurre pommade
- 80g de sucre (2)
- 30g d'eau
- 40g de blancs d'œufs
- 100g de chocolat noir
- 5g de trimoline (ou de sucre inverti, ou de miel neutre type acacia)
- 5g de glucose
- 10g de beurre pommade
- 15g d'huile
- 20g de chocolat noir (2)

Préparation

1. Pour faire mon premier opéra, je me suis appuyée sur une recette parue dans le numéro 22 du magazine Fou de Pâtisserie, celle de la pâtisserie Nanan.
2. La recette est classique (biscuit joconde, crème au beurre au café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat, le tout formant 7 couches).
3. La principale difficulté de l'opéra se situe dans le montage et le fait d'avoir un gâteau peu épais aux couches régulières.
4. De ce côté-là, encore des progrès à faire mais niveau goût tout y était :-) Au niveau de l'organisation, il faut simplement commencer la veille avec les deux infusions pour avoir un bon goût de café dans votre crème et votre sirop.
5. Et enfin, niveau quantités tout est bon, excepté pour moi la quantité de biscuit joconde un peu juste.
6. La quantité vous semblera bonne si vous avez un cadre de la bonne taille pour faire cuire le biscuit, si par contre comme moi vous faites cuire le biscuit sur une plaque, je vous conseille d'augmenter un peu les quantités pour être tranquille.
7. Le jour du montage : Faites un sirop avec l'eau (2) et le sucre en portant le mélange à ébullition.
8. Filtrez ensuite l'infusion de café pour récupérer d'infusion, et mélangez-la au sirop.
9. Réservez jusqu'au montage.
10. Faites fondre le beurre.
11. Dans le cuve d'un batteur muni du fouet, ou à l'aide d'un batteur électrique, mélangez la poudre d'amandes, le sucre (1) et les œufs.
12. Continuez à battre pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse.
13. Incorporez ensuite à l'aide d'une maryse le beurre fondu, puis la farine tamisée.

14. Montez les blancs en neige, puis quand ils commencent à être fermes, serrez-les avec le sucre (2).
15. Incorporez délicatement les blancs au premier mélange toujours avec une maryse.
16. Etalez la pâte sur une épaisseur de 0.
17. 5cm en faisant attention de pouvoir découper trois carrés de 20cm de côté (c'est là que j'ai trouvé la quantité de pâte un peu juste, en étalant la pâte sur une plaque on a toujours quelques chutes et j'ai eu du mal à avoir trois carrés de la bonne taille après la cuisson des deux plaques).
18. Faites cuire le biscuit pendant 6 minutes à 240°C.
19. Préparez l'infusion pour la crème en versant le lait chaud sur le café moulu.
20. Le jour du montage : Commencez par préparer la meringue italienne : placez l'eau et le sucre (2) dans une casserole.
21. Quand le sirop atteint la température de 110°C, commencez à monter les blancs en neige.
22. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs en continuant à battre jusqu'à refroidissement complet.
23. Ensuite, préparez la crème anglaise : fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (1).
24. Filtrez le lait infusé pour en récupérer .
25. Faites chauffer le lait, puis versez-le sur les jaunes d'œufs.
26. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire jusqu'à la température de 83°C en remuant constamment.
27. Ensuite, versez la crème dans la cuve d'un batteur muni du fouet et fouettez la crème pour la faire refroidir.
28. Incorporez ensuite petit à petit le beurre pommade en fouettant constamment jusqu'à ce que la crème monte et soit bien lisse.
29. Ajoutez de meringue italienne à l'aide d'une maryse.
30. Portez à ébullition la crème liquide avec la trimoline et le glucose.
31. Pendant ce temps, hachez le chocolat noir, puis versez la crème bouillante dessus en trois fois en mélangeant bien à l'aide d'une maryse.
32. Incorporez ensuite le beurre pommade, puis mixez la ganache à l'aide d'un mixeur plongeant.
33. Réservez-la à température ambiante jusqu'au montage.
34. Chablonnez le dessous du premier biscuit avec le chocolat noir (2) fondu.
35. Une fois que le chocolat a cristallisé, retournez le biscuit et déposez-le dans votre cadre, si possible directement sur votre plat de service (autant ne pas avoir à déplacer le gâteau après le montage).
36. Poncez le biscuit avec de sirop de café.
37. Etalez ensuite de crème au café en faisant attention d'avoir une couche régulière.
38. Déposez ensuite le deuxième biscuit joconde, imbibe-le avec de sirop de café.
39. Etalez par-dessus la ganache au chocolat, puis déposez le dernier biscuit.
40. Imbibe-le avec de sirop, puis étalez de crème au café.
41. Ensuite, préparez le glaçage : faites fondre le chocolat noir (1), puis mélangez-le avec l'huile.
42. Quand le mélange est environ à la température de 40°C, versez-le sur le gâteau.
43. Laissez prendre le gâteau au frais.
44. Une fois le gâteau pris, retirez votre cadre puis parez les côtés si nécessaires (pour laisser apparaître les différentes couches).
45. Sortez votre gâteau du réfrigérateur quelques minutes avec de le déguster.

