

Opéra (Jacques Genin)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 100g de sucre
- 75g de jaunes d'œufs (environ 4 jaunes)
- 125g de chocolat Caraïbes de Valrhona (ou à défaut un chocolat noir à pâtisser)
- 500g d'œufs (environ 10 œufs entiers)
- 180g de farine de gruau
- 375g de blancs d'œufs (environ 12 blancs)
- 105g de sucre semoule
- 437g d'eau
- 250g de sirop à 30°C (143g de sucre + 107g d'eau, portés à ébullition)
- 43g d'essence de café
- 28g d'eau
- 50g de blancs d'œufs (environ 2 blancs)
- 150g de beurre pommade
- 15g d'extrait de café
- 180g de meringue italienne
- 131g de chocolat noir (Caraïbes pour moi)
- 57g de beurre de cacao
- 12g d'huile de pépin de raisin
- 66g de chocolat de couverture manjari 64% de Valrhona (n'en ayant pas, j'ai utilisé du Caraïbes)
- 33g d'huile d'arachide

Préparation

1. En feuilletant le livre de Michel Tanguy et Jacques Genin, La merveilleuse histoire des pâtisseries, j'ai eu envie de réaliser un nouvel opéra.
2. Par rapport à mon précédent, j'ai trouvé que celui-là avait un goût plus prononcé de chocolat que de café, peut-être donc plus équilibré pour les personnes qui aiment l'opéra sans adorer le parfum du café.
3. A part ça, rien de spécial dans cette recette tout ce qu'il y a de plus traditionnelle, il faut simplement s'appliquer au moment du montage afin d'essayer d'avoir les couches les plus régulières possibles.
4. Portez le lait à ébullition.
5. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez la moitié du lait bouillant sur les œufs en battant toujours.
6. Reversez le tout dans la casserole, puis faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 83°C.
7. Débarrassez la crème, laissez-la refroidir puis filmez-la au contact et réservez-la au réfrigérateur une nuit.
8. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
9. Portez à ébullition la crème, puis versez-la en trois fois sur le chocolat, en frictionnant bien avec une maryse à chaque ajout.
10. Quand la ganache est bien lisse et brillante, filmez-la au contact puis réservez-la à température ambiante.
11. La quantité prévue par la recette est parfaite pour faire cuire 3 plaques de 40x30cm remplies, donc il est prévu d'avoir beaucoup de chutes.
12. C'est pratique pour pouvoir découper 3 carrés parfaits sur les plaques, mais évidemment la quantité finale est bien trop importante.
13. A vous de voir si vous préférez réduire les quantités et faire cuire la pâte dans des cadres, ou suivre la

recette et avoir pas mal de chutes :-). Dans la cuve du robot muni du fouet (ou à défaut, dans un cul-de-poule avec un fouet électrique), placez le tant-pour-tant et les œufs entiers et faites blanchir le mélange ((battez quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse).

14. Ajoutez ensuite la farine délicatement à l'aide d'une maryse.
15. Montez les blancs d'œuf en neige, puis ajoutez progressivement le sucre en continuant à battre jusqu'à obtenir un mélange bien ferme.
16. Incorporez alors les blancs au premier mélange délicatement avec la maryse.
17. Divisez l'appareil en trois, et étalez chaque partie sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 4-5 minutes dans le four préalablement préchauffé à °C.
18. Laissez les biscuits refroidir.
19. Concassez les grains de café (conseil, mettez-les dans un sac congélation et tapez dessus avec un rouleau à pâtisserie), mettez-les dans une casserole et rajoutez l'eau par-dessus.
20. Portez l'eau à ébullition, puis couvrez et laissez infuser 30 minutes.
21. Passez le liquide au chinois, puis ajoutez l'essence de café et le sirop à 30°C et réservez au frais.
22. Placez l'eau puis le sucre dans une casserole et faites cuire.
23. Quand le sirop atteint la température de 115°C, commencez à monter les blancs d'œufs ; quand le sirop est à 128°C, versez-le sur les blancs montés en continuant à battre à vitesse moyenne, puis laissez tourner jusqu'à ce que la meringue soit tiède (35-0°C).
24. Placez la crème anglaise dans la cuve du robot muni du fouet, puis battez-la pendant 2 minutes pour l'émulsionner.
25. Ajoutez ensuite progressivement le beurre pommade puis l'extrait de café en continuant à battre.
26. Arrêtez le robot dès que la crème est lisse et homogène.
27. Incorporez ensuite délicatement à la maryse la meringue italienne.
28. Le montage : QS de chocolat noir fondu (facultatif) Ça n'était pas indiqué dans cette recette, mais je l'avais lu dans d'autres recettes d'opéra donc j'ai décidé de chablonner l'envers du premier biscuit.
29. Découpez le biscuit joconde de façon à avoir 3 biscuits de la taille de votre cadre.
30. Si vous le souhaitez, chablonnez l'envers du premier avec du chocolat noir, puis retournez-le et placez-le dans votre cadre.
31. Imbibez-le de sirop, étalez la moitié de la crème au beurre au café sur toute la surface, puis déposez le deuxième biscuit.
32. Imbibez-le, puis recouvrez-le d'une couche de ganache.
33. Ajoutez le dernier biscuit joconde, imbibe-le, et terminez en ajoutant le reste de crème au beurre au café.
34. Dans le livre il est indiqué de réserver l'opéra au congélateur pendant 2 heures, je l'ai simplement mis au réfrigérateur.
35. Si vous faites la pâte à glacer maison : faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre de cacao, puis hors du feu ajoutez l'huile en remuant bien.
36. Réservez jusqu'à utilisation.
37. Faites fondre la pâte à glacer et le chocolat au bain-marie de façon à atteindre la température de 45°C, puis incorporez l'huile et passez au chinois.
38. Sortez l'opéra, ôtez le cadre puis versez le glaçage et lissez-le avec une spatule coudée sur une épaisseur de 2mm.
39. Décorez si vous le souhaitez avec des grains de café puis réservez votre entremet au frais.