

GATEAU « OPERA »

recette Michel 05/04/2014

Ingrédients :

- **Biscuit JOCONDE** 140 gr de poudre amandes
 120 gr de sucre glace + 20 gr
 40 gr de farine
 40 gr de beurre
 8 Œufs

- **Crème GANACHE** 40 cl de crème entière liquide
 1 gousse de vanille (fendue en deux)
 400 gr de chocolat à croquer.

- **Crème au Café** 120 à 140 gr de beurre - à ramollir
 1 cuillère à café de café soluble
 Délayé avec de l'alcool
 Rhum, cognac ou
 80 gr de sucre
 60 à 50 gr d'eau
 1 jaune d'œuf.



PHASES TECHNIQUES /

PREPARER le BISCUIT : mélanger la poudre d'amandes (140 gr avec le sucre glace (120)

La farine.

Ajouter 3 œufs entiers à mélanger en fouettant énergiquement

Ensuite incorporer encore 1 Œuf entier

+ 4 jaunes – en remuant à nouveau.

Préparer trois feuilles de cuisson : soit la toile de cuisson plastifiée,

Soit avec du papier sulfurisé

Monter les 4 BLANCS en neige ferme – dans laquelle nous ajouterons

20 gr de sucre (glace ou semoule)

+ Les 40 gr de beurre que l'on a fait fondre.

Mélanger ces blancs à l'appareil, en les incorporant en plusieurs fois

Répartir la pâte, ainsi obtenue, sur les trois feuilles de cuisson

Cuire à tour de rôle 8 à 10 minutes **FOUR 220/240**

SIROP pour le BISCUIT : faire bouillir 200 gr d'eau avec
80/100 gr de sucre.

Arrêter dès ébullition.



CREME BEURRE AU CAFE

Faire bouillir pendant trois à quatre minutes 80 gr de sucre avec l'eau (60 à 50 gr).

Ajouter une cuillère à café de café soluble délayé avec un peu d'alcool (rhum ou)

Dans un récipient, verser un jaune d'œuf que l'on délaye puis verser, doucement, du sirop chaud mais en fouettant énergiquement

Ajouter 120 à 140 gr de beurre que l'on a ramolli en crème

CREME GANACHE :

Porter à ébullition 40 cl de crème entière liquide dans laquelle nous avons déposé la gousse
De vanille, coupée en deux.

HORS du FEU, incorporer 400 gr de chocolat à croquer, en diluant bien afin que le chocolat
fonde sous l'effet de la chaleur.

MONTAGE DU GATEAU

Retourner les morceaux de gâteaux sur des feuilles de papier sulfurisé

Imbiber les de sirop

Sur le premier morceau, étaler une couche de crème ganache

Y Poser un deuxième morceau que l'on va, à nouveau, imbiber de sirop.

Étaler sur cette surface de la crème au beurre

Superposer le troisième morceau, toujours imbibé de sirop

ÉTALER de la crème ganache sur le dessus.

IL est CONSEILLE de LAISSER REFROIDIR entre les opérations.

PROCEDER aux découpes et décor de présentation.

Parer les bords afin d'obtenir un carré ou un rectangle bien net.



DECORER avec la douille (papier roulé)
Garnie de crème.

