



LAURENT DUCHÊNE - MOF

## L'OPÉRA ARABICA

Recette pour un cadre de 60x40cm / 2,5cm de haut

### Ingredients

#### BISCUIT JOCONDE

390 g poudre d'amande  
390 g sucre glace  
105 g farine  
22,5 g sucre inverti  
510 g œufs entiers  
60 g beurre fondu  
360 g blancs d'œufs  
82,5 g sucre semoule

#### SIROP IMBIBAGE CAFÉ

600 g sirop 30°C  
240 g eau  
60 g extrait de café Colombie Pur Arabica

#### CRÈME AU BEURRE CAFÉ

400 g sucre  
115 g eau  
110 g œuf  
60 g jaunes d'œufs  
600 g beurre  
30 g extrait de café Colombie Pur Arabica

#### GANACHE CHOCOLAT

180 g lait  
30 g crème  
210 g chocolat amère 60%  
150 g beurre pommade

#### GLAÇAGE OPÉRA

600 g pâte à glacer noire  
210 g chocolat amère 60%  
84 g huile de pépin de raisin

### Preparation

#### BISCUIT JOCONDE - pour 3 plaques de biscuit par cadre

Monter la poudre d'amande, le sucre glace, la farine, le sucre inverti avec la moitié des œufs pendant 10 min. Ajouter la deuxième moitié d'œufs puis monter pendant 10 min. En parallèle monter les blancs avec le sucre. Incorporer les blancs dans le 1er mélange délicatement et incorporer le beurre fondu à 50°C. Peser 600 g par plaque et étaler. Cuire pendant 6 min à 200°C extraction fermée. Débarrasser sur une grille dès la sortie du four.

#### SIROP IMBIBAGE CAFÉ

Mélanger le tout. Imbiber les biscuits.

#### CRÈME AU BEURRE CAFÉ

Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Monter les œufs et les jaunes. Verser le sirop dessus. Monter en pleine vitesse puis refroidir à 30°C. Ajouter le beurre coupé en cubes et tempéré. Chauffer légèrement si besoin. Lorsque la crème est lisse et brillante, incorporer l'extrait de café.

#### GANACHE CHOCOLAT

Bouillir le lait, la crème et verser sur le chocolat amer 60%. Emulsionner. A 35°C ajouter le beurre pommade. Utiliser directement.

#### GLAÇAGE OPÉRA

Chauffer les ingrédients ensemble. Utiliser à 35°C.

#### MONTAGE ET FINITIONS

Montage à l'envers sur feuille guitare en cadre 60 x 40 cm / 2,5 cm de haut. Étaler 500 g de crème au beurre café. Disposer le biscuit et imbiber avec 300 g de sirop. Couler la ganache au chocolat (500 g). Disposer un autre biscuit et imbiber avec 300 g de sirop. Étaler 500 g de crème au beurre. Imbiber le dernier biscuit sur la crème au beurre puis surgeler. Démouler. Glacer. Couper avec couteau chaud à taille désirée.

### Associated products



EXTRACT  
PURE ARABICA  
COLOMBIAN COFFEE