

BISCUITS JOCONDE

Opéra



Variantes

Noisetine : 3 feuilles de biscuit joconde intercalées de crème mousseline fortement additionnée de gianduja. L'entremets est glacé de couverture au lait dans laquelle il y a de fins morceaux de noisettes grillées.

LE MATÉRIEL

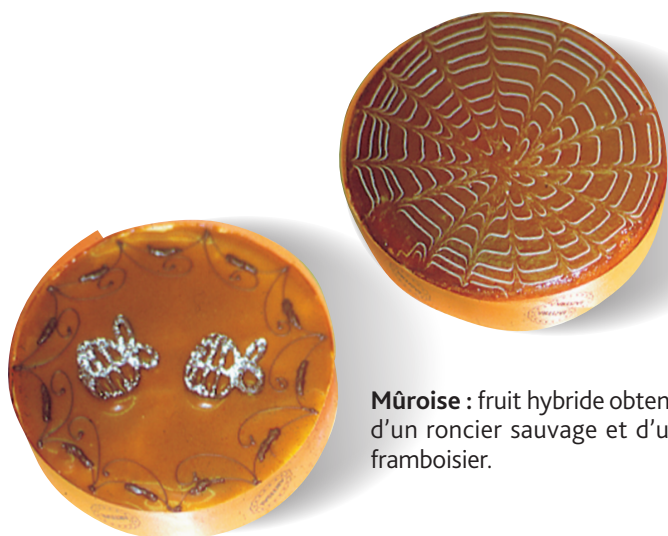
- plaque
- feuille de papier de cuisson
- pinceau
- bassines inox
- cornet de papier
- fouets
- spatules
- corne
- palette

2 opéras pour 10 personnes (une plaque de 60 x 40)

Ingrédients	U	Biscuit joconde	Crème au beurre	Crème ganache	Finition
Amandes en poudre	kg	0,225			
Sucre semoule	kg	0,225	0,125	0,050	
Farine	kg	0,060			
Œufs	P	6 œufs	3 jaunes		
Blancs d'œufs	P	6			
Sucre pour les blancs	kg	0,025			
Beurre	kg	0,035	0,250	0,050	
Vanille		Q.S.	Q.S.	Q.S.	
Extrait de café			Q.S.		
Lait	l			0,100	
Crème liquide	l			0,100	
Couverture foncée	kg			0,400	
Sirop café et rhum					Q.S.
Pâte à glacer					0,300
Paillettes d'or					

Gâteau mûroise (finition caramel)

Pour 1 gâteau mûroise



Mûroise : fruit hybride obtenu d'un roncier sauvage et d'un framboisier.

Ingrédients	U	Biscuit joconde	Crème bavaoise	Finition
Amandes en poudre	kg	0,225		
Sucre semoule	kg	0,225		0,050
Farine	kg	0,060		
Œufs	P	6		
Blancs d'œufs	P	6	4	
Sucre pour les blancs	kg	0,025	0,240	
Eau	l		0,080	
Beurre	kg	0,035		
Vanille		Q.S.	Q.S.	Q.S.
Pulpe de mûroise	kg		0,300	0,050
Citron	P		1/2 jus	
Gélatine	kg		0,010 (5 feuilles)	
Crème liquide	l		0,300	

PROGRESSION Opéra

1 Régler le four à 180/200 °C

2 Confectionner le biscuit Joconde

- Mélanger poudre d'amandes et sucre semoule (tant pour tant blanc).
- Faire fondre doucement le beurre.
- Monter à froid le tant pour tant avec les œufs entiers.
- À l'obtention du ruban, incorporer la farine tamisée et le beurre fondu tiède ou noisette.
- Monter les blancs, les serrer avec le sucre prévu, les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Verser l'appareil sur la feuille de cuisson et le répartir régulièrement sur toute la surface, avec la palette.

3 Cuire

- Cuire à four moyen 180 °C/200 °C pendant 5 à 10 min.
- À la sortie du four, mettre à refroidir la feuille de cuisson sur le marbre froid et recouvrir d'un film.

4 Confectionner la crème au beurre

- Clarifier les œufs pour obtenir les jaunes.
- Cuire le sucre au filet et le verser doucement sur les jaunes en remuant énergiquement.
- Monter l'appareil qui doit devenir mousseux. Vaniller.
- À froid, l'incorporer dans le beurre crémé en fouettant vigoureusement. Aromatiser au café.

5 Confectionner la ganache

- Mettre ensemble dans une casserole : lait, crème, sucre, et vanille.
- Faire bouillir. Retirer du feu. Ajouter la couverture hachée. Mélanger au fouet.
- Ajouter le beurre. Mélanger et lisser au fouet. Faire refroidir.

6 Garnir

- Décoller la feuille de papier. Découper trois rectangles réguliers en évitant les chutes inutiles.

- Napper une abaisse de joconde de pâte à glacer au pinceau ou à la palette. Laisser figer puis retourner l'abaisse qui constituera le fond.
- L'imbiber de sirop café-rhum et garnir de crème au beurre café. Poser la 2^e abaisse.
- L'imbiber et la garnir de crème ganache. Poser la 3^e abaisse. Masquer de crème au beurre café. Faire refroidir.

7 Finir – décorer

- Glacer à la palette le dessus de l'entremets avec la pâte à glacer tiédie.
- Enlever les bavures puis inscrire « Opéra » avec répartition de quelques parcelles de feuilles d'or.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone

www.lienmini.fr/fab17



PROGRESSION Gâteau mûroise (finition caramel)

1 Biscuit joconde

Procéder comme pour la recette de l'opéra.

2 Confection de la crème bavaroise mûroise

- Ramollir la gélatine à l'eau froide, l'essorer, puis l'ajouter dans la pulpe de mûroise tiède (vers 50 °C).
- Ajouter le jus de citron. Mélanger. Filmer. Mettre à refroidir.
- Monter la crème liquide. Réserver au froid.
- Cuire le sucre au boulé (117 °C) et le verser sur les blancs montés. Filmer. Mettre à refroidir.

- Mélanger la pulpe de mûroise dans la crème fouettée puis ajouter la meringue italienne.

3 Garnir – Finir

- Décoller la feuille de papier. Découper trois tranches régulières en évitant les chutes inutiles.
- Napper une abaisse de joconde de pâte à glacer au pinceau ou à la palette. Laisser figer puis retourner l'abaisse qui constituera le fond.
- L'imbiber de sirop aromatisé à l'alcool de framboise.
- Mettre une couche de crème bavaroise mûroise sur le fond.

- Deuxième abaisse : la poser sur la 1^{re} couche, l'imbiber et la garnir de crème mûroise.
- Troisième abaisse : la retourner, l'imbiber et la recouvrir d'une mince couche de pâte d'amandes rose.
- Napper de purée de mûroise, sucrée au caramel, cuite à la nappe.