

OPERA

Par Eric Rogard

Quantité pour 1 cadre 60 x 40 cm.

Biscuit joconde en g

Patis'Joconde PatisFrance 1000

Œufs entiers 200

Eau 350

Mélanger tous les ingrédients au batteur muni d'un fouet pendant 4 minutes à vitesse rapide.

Étaler sur 3 plaques 60 x 40 cm et cuire à 185°C pendant 7 minutes au four ventilé.

Punch café en g

Eau 1000

Sucre semoule 800

Puratos Classic Café 100

Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre et ajouter le Classic Café.

Ganache en g

Patiscrem PatisFrance 275

Trimoline 85

Belcolade Selection Noir Extra 525

Beurre 110

Chauffer la crème avec la trimoline à 80°C puis verser sur le chocolat.

Mixer.

Ajouter le beurre et mixer à nouveau.

Crème au beurre en g

Préparation pour crème au beurre PatisFrance 900

Beurre 1000

Puratos Classic Café 100

Mélanger au batteur la préparation pour crème au beurre avec le beurre pommodé 8 minutes à vitesse moyenne.

Aromatiser avec le Classic Café.

Glaçage en g

Puratos Carat Coverliq Brune 500

Belcolade Selection Noir Extra 200

Huile de pépin de raisin 75

Faire fondre à 40°C.

Montage et finitions

Chablonner une feuille de biscuit avec de la pâte à glacer fondue.

Déposer le biscuit chablonné au fond du cadre puis puncher au sirop café.

Étaler la ganache et déposer une feuille de biscuit dessus. Puncher puis étaler de la crème au beurre café. Déposer la troisième feuille de biscuit et puncher.

Lisser avec de la crème au beurre.

Refroidir à 4°C. Glacer et détailler à la taille désirée.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé), fruits à coques (amandes), œufs, lait et dérivés, soja.

