



L'opéra pour la 400ème recette

- Par [vision-plaisir](#)
- Le jeudi, 01 janvier 1970
- Dans [MA PÂTISSERIE](#)

• 0 commentaire

Pour fêter la 400ème recette sur mon blog. Je vous propose l'opéra. Beaucoup de préparation mais pas si compliquer dans sa réalisation.

Recette *en vidéo*

Pour la **réalisation de l'opéra**, il faut du temps. Compter environ 5 à 6 heures de travail, mais si vous suivez toutes **les étapes correctement**, le résultat sera au rendez-vous et votre **gourmandise sera comblée**. Cette recette est pour un opéra de 40 x 30 cm, soit



Recette de www.vision-plaisir.fr

environ **30 personnes**. Astuce, l'opéra se congèle très bien. Moi personnellement, je le coupe en bandes et je l'enveloppe dans un film étirable. Il se conserve très bien au congélateur pendant **4 à 6 mois maxi**.

Il y a 5 étapes de travail :

1. Biscuit aux amandes
2. Le sirop café
3. Le glaçage chocolat noir
4. La ganache beurrée
5. La crème au beurre

Ingrédients:

Biscuit amande :

- 500 g tant pour tant
- 70 g de farine T45
- 160 g + 170 g d'œufs entiers
- 50 g de beurre fondu
- 220 g blancs d'œufs
- 30 g de sucre en poudre

Crème au beurre :

- 150 g de lait entier
- 80 g + 70 g de sucre en poudre
- 130 g de jaunes d'œufs

Ganache beurrée :

- 270 g de chocolat noir 50%
- 150 g de crème liquide entière
- 90 g de beurre doux

Sirop au café :

- 250 g de sucre en poudre
- 300 g d'eau
- extrait de café



Glaçage chocolat :

- 450 g de chocolat noir 70%
- 60 gd'huile de pépins de raisins

Réalisation de la recette: 30 personnes

1. Biscuit aux amandes : mélanger en premier le sucre en poudre et la **poudre d'amande**. Bien ! vous venez de réaliser un “tant pour tant”. Verser votre **tant pour tant** dans la cuve du batteur et ajouter la moitié des œufs entiers. Fouetter et ajouter en petites quantités la deuxième moitié **des œufs entiers**. **Continuer à fouetter** jusqu'à obtenir un mélange légèrement blanchi et homogène.

Débarrasser dans un saladier. Ajouter au mélange la farine en pluie et mélanger à la spatule. Ajouter le **beurre doux fondu**. **Monter les blancs d'œufs** avec le sucre en poudre. Ajouter ensuite les blancs battus délicatement à la première préparation. Pour bien incorporer les blancs battus, ajouter une petite quantité de blancs pour détendre la préparation. Ajouter par la suite le reste de blancs battus. **Voir la vidéo pour plus de renseignement**. Ne pas trop mélanger pour éviter de faire retomber votre pâte. S'il y reste quelques grumeaux de blancs battus, ils disparaîtront en l'étalant sur vos plaques de cuisson. **Prendre trois plaques de pâtisserie** de 30 x 40 cm et disposer un papier de cuisson sur chaque plaque. **Verser 400 g environ de pâte** sur chacune des plaques de pâtisserie et l'étaler régulièrement.

Attention! cette étape demande quelques précautions. **Il ne faut pas trop perdre de temps à égaliser votre pâte sur vos plaques**, car si vous la travaillez trop en l'étalant, vous risquerez de la **faire retomber et elle deviendrait cassante en fin de cuisson**. Cuire au four chaud, et je dis bien : chaud. Le four doit être à **260 °C**. Cuire pendant **10 à 15 minutes suivant les fours**. Le dessus des biscuits doit devenir d'une couleur brun moyen et le dessous du biscuit d'une couleur très légèrement brun très clair. Après cuisson, les retourner sur un papier de cuisson et ôter délicatement la feuille de cuisson. **Laisser refroidir dans un endroit frais**.





Recette de www.vision-plaisir.fr





2. Passons au sirop café. Mettre dans une casserole le sucre, l'eau et l'extrait de café. Porter à ébullition et laisser refroidir. Pour le dosage de l'extrait de café, je vous laisse le soin personnellement. Pour éviter tout problème de dosage, goûter votre sirop et juger par vous-même.



Recette de www.vision-plaisir.fr



© www.vision-plaisir.fr





Recette de www.vision-plaisir.fr





3. Le glaçage miroir chocolat est simple dans sa réalisation. **Fondre le chocolat au bain-marie** et ajouter l'huile de **pépins de raisin**. Mélanger délicatement pour éviter de créer des bulles dans le glaçage. Ne pas trop faire chauffer votre chocolat. 38 °C suffisent largement. L'utilisation de chocolat à 70 % est recommandée fortement.



Recette de www.vision-plaisir.fr





© www.vision-plaisir.fr

4. Pour la ganache chocolat, il faut faire fondre au bain-marie le chocolat **noir à 50 %**. Hors du feu, ajouter la crème liquide chaude et ensuite le **beurre mou**. Bien mélanger sans fouetter et mettre un film étirable sur votre ganache chocolat. **Réserver dans un endroit frais.**

5. Passons à la crème au beurre. Pour cela, il faut commencer **par la meringue italienne**. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, cuire à 120 °C. Quand votre sucre est presque à température, monter les blancs d'œufs et verser le sucre cuit sur les blancs battus. **Battre à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement complet** de la meringue italienne. Chauffer le lait avec le sucre. **Blanchir les jaunes d'œufs avec l'autre partie du sucre en poudre**. Verser le lait bouillant sur les jaunes, mélanger et verser dans la



Recette de www.vision-plaisir.fr

casserole. **Cuire sur feu moyen jusqu'à 80 °C** en remuant à la spatule. Débarrasser dans la cuve du batteur puis battre doucement. **Quand votre préparation est à 30 °C environ**, ajouter le beurre mou en petites parties. Continuer à battre jusqu'à obtenir une crème lisse. **Alors là !** si vous réussissez du premier coup, je vous conseille de passer le **CAP de pâtisserie**. Il se passe souvent que la crème tranche. La liaison entre le beurre et la crème ne se fait pas et l'apparition de grumeaux est soudain. La cause est que votre crème et le beurre ont une **différence de température trop importante**. Inutile de battre à pleine vitesse pendant des heures. L'astuce est de chauffer très légèrement la cuve du batteur et battre jusqu'à que votre crème devienne lisse.

Attention !! il faut chauffer très légèrement. Avec un chalumeau le résultat est rapide et efficace. **On peut aussi mixer la crème au mixeur plongeant pour qu'elle redevienne lisse.**

Une fois avoir obtenu votre crème lisse, ajouter l'extrait de café et la meringue italienne. Mélanger au fouet mais pas trop. **Vous pouvez terminer le mélange à la spatule.**



Le montage : vous voilà prêt ? au montage de votre opéra. Nous listons nos produits. **Le sirop réalisé, la crème au beurre et la ganache en attente d'utilisation et vos biscuits parés légèrement.** Voir et revoir la vidéo pour la procédure du montage vous permettra de bien réaliser votre opéra. Imaginez devant vos convives. J'ai



moi-même fait ce dessert ? **L'admiration devant votre prouesse et votre plaisir culinaire.**

Déposer sur une plaque de pâtisserie (40 x 30 cm) une feuille de papier sulfurisé. Chauffer jusqu'à liquéfier votre **glaçage miroir chocolat**. Verser une partie dans le **fond du cadre inox**, voir vidéo pour plus de détail. Étaler pour bien en mettre sur tout le fond de la plaque. **Déposer le cadre inox sur votre plaque**. Parer très légèrement les trois **biscuit amandes**. Mettre un premier biscuit amandes dans le fond du cadre inox et l'imbiber de **sirop au café**. **Ajouter la moitié de la crème au beurre** et l'étaler à la spatule inox. Il faut réaliser une couche régulière pour avoir un **ensemble uniforme partout**. Déposer le deuxième biscuit sur la couche de crème au beurre. Imbiber à nouveau de sirop au café. Verser la **ganache chocolat** sur ce biscuit et l'étaler comme la première couche de crème au beurre. Déposer le dernier biscuit sur la ganache chocolat. Tasser légèrement et ajouter le reste de sirop au café. **Pour bien imbiber votre biscuit**, je vous conseille de diviser votre sirop en trois parties.

Ajouter le reste de crème au beurre et l'étaler. **Mettre votre opéra au réfrigérateur pendant 2 heures**. Après ce passage au réfrigérateur, votre opéra a durci et vous pouvez réaliser le glaçage. Chauffer à 28 °C le glaçage miroir chocolat. **Verser sur le dessus de l'opéra et l'étaler en basculant légèrement** la plaque dans tous les sens. Toujours pour bien comprendre la procédure, je vous conseille de voir la vidéo. Remettre au réfrigérateur **pendant 30 minutes**. Ensuite, découper l'opéra et parer les côtés. **Les chutes sont pour les gourmands**. Couper en plusieurs parties en utilisant un grand couteau et sa lame chauffée dans une eau chaude. Moi j'ai réalisé 4 bandes égales. Astuce : pour avoir un glaçage brillant, je vous conseille de passer dessus un coup de chalumeau très légèrement. **Votre glaçage deviendra brillant comme un miroir**. Allez ! on déguste. J'espère que ma recette a été bien expliquée. Si vous avez quelques doutes, ne pas hésiter de me contacter via le formulaire "**Ajouter un commentaire**" en bas de la page. Je me ferais plaisir de vous répondre sous 12 heures maxi. La vidéo est un document qui peut vous aider dans la confection de la recette.