

Opéra

Pour 48 entremets individuels ou 16 entremets de 8 personnes



1. **BISCUIT JOCONDE AU CAFÉ (POUR 2 ROULADES DE 40X60 CM)**

500 g de Financier ancien
200 g de jaunes d'oeufs
25 g d'Extrait de Café Sébalcé
140 g de beurre fondu
300 g de blancs d'oeufs

Mélanger la préparation pour financier, les jaunes d'oeufs, l'extrait de café et le beurre fondu 2 min à vitesse maximale. Monter les blancs en neige et les incorporer dans le premier mélange. Étaler la masse sur 2 plaques 40×60 cm recouvertes de papier cuisson. Cuire environ 8 min à 180°C en four ventilé ou 10 min à 200°C en four à sole. Décoller les biscuits une fois refroidis.

2. **CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ**

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancien
100 g d'oeufs
200 g de sucre
1500 g de beurre pommade

65 g d'Extrait de Café Sébalcé

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 250 ml de lait froid. Incorporer les oeufs. Travailler au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre. Retirer du feu et tout en remuant y verser le mélange. Porter à ébullition sans cesser de remuer puis retirer du feu. Filmer la crème et la refroidir rapidement. Lisser au batteur puis ajouter le beurre pommade et l'extrait de café.

3. MONTAGE ET FINITION

Mettre le premier biscuit Joconde au café sur une plaque recouverte de papier cuisson et y déposer 1800 g de crème au beurre au café. Etaler uniformément à l'aide d'une spatule puis réserver au frais. Faire chauffer 1200 g de Schokobella Braun afin d'obtenir une ganache. Etaler celle-ci sur la crème au beurre au café avant de recouvrir le tout avec le deuxième biscuit Joconde au café. Réserver au frais. Lorsque la ganache est prise, diviser le cadre selon le nombre d'entremets souhaité. Avec une poche à douille, dresser des pointes de crème au beurre au café sur chacune des bases d'entremets puis décorer avec une feuille de chocolat noir.