



Bûche opéra

Ingredients

Biscuit joconde

3 oeufs
3 blancs d'oeufs
120g de sucre glace
120g de poudre d'amande
45g de farine
30g de sucre

Crème au beurre (CBMI)

150g de blancs d'oeuf
350g de sucre
150g d'eau
300g de beurre mou
2cuillères à café d'arôme café

Ganache montée chocolat noir

140g de chocolat noir
300g de crème liquide entière
du café

Biscuit joconde

Préchauffer le four 180C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir

A l'aide d'un pinceau imbibé le biscuit de café sucré ou non selon vos goûts

Crème au beurre (CBMI)

Faire chauffer l'eau avec 125g de sucre jusqu'à 118C pour obtenir un sirop

Monter les blancs en neige en y incorporant sur la fin 125g de sucre

Verser le sirop en fin filet le long du contenant tout en continuant de fouetter et continuer de fouetter une dizaine de minutes pour faire descendre la température

Lorsque le contenant n'est plus chaud ajouter le beurre température ambiante petit à petit, puis l'arôme de café

La crème sera finie lorsqu'elle aura une belle texture lisse

Étaler la crème sur le biscuit puis rouler-le sur lui-même



Bûche opéra

Ganache montée au chocolat noir

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crème liquide chaude en 3 fois, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, laisser au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain monter la crème au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre en poche et en couvrir le rouleau.

Pour les rainures j'ai utilisé une fourchette, et dents bien serrées.

ASTUCE

ATTENTION la préparation et le beurre doivent être à température ambiante c'est très important ! Si la crème graine PANIQUEZ !

Je plaisante

Tout en continuant de battre passez le sèche cheveux le long du bol jusqu'à ce que les grains de beurre aient disparus.