



OPÉRA MENTHOLÉ



Pour un cadre de 18 x 18 x 2.5

La composition : 3 carrés de biscuit Joconde, sirop d'imbibage, ganache, crème au beurre mentholée.

Le biscuit Joconde : 150g de sucre glace, 150g de poudre d'amande, 40g de farine T 55, 4 œufs + 4 blancs, 20g de sucre semoule, 40g de beurre fondu et refroidi.

Préchauffer le four à 230°. Faire fondre le beurre. Dans le bol du robot battre environ 10/12 min les œufs entiers, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine tamisés. Le mélange doit faire le ruban. Réserver. Monter les blancs d'œufs au bec d'oiseau en incorporant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Prélever ¼ du premier mélange et y incorporer le beurre fondu refroidi, puis mélanger à nouveau avec l'appareil œufs et poudres. Incorporer délicatement 1/3 des blancs d'œufs montés puis ajouter le reste des blancs sans trop mélanger pour avoir un appareil homogène. Étaler à la spatule coudée une couche de 3mm sur les flexipats ou sur un tapis siliconé. Enfournes rapidement pendant 6/7 min. Le biscuit doit être moelleux et légèrement doré.

Le sirop d'imbibage mentholé : 100g d'eau, 40g de sucre, 20 feuilles de menthe fraîche du jardin. Porter à ébullition dans une casserole l'eau et le sucre. Hors du feu ajouter les feuilles de menthe, couvrir et laisser infuser 20min. Retirer les feuilles de menthe et laisser tiédir.

La ganache chocolat : 60g de caraïbes Valrhona ou d'un chocolat noir à 66%, 72g de crème liquide à 35%MG, 12g de trimoline ou à défaut de miel d'acacia.

Fondre le chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes et porter la crème et la trimoline presque à ébullition. Réaliser une émulsion en 3 fois, filmer au contact et réserver à température ambiante.

La crème au beurre mentholée : 25g d'eau minérale, 80g de sucre, 100g d'œufs entiers, 170g de beurre pommade, 10g d'alcool de menthe Ricqlès.

Dans le bol du robot, fouetter les œufs entiers. Pendant ce temps porter à feu moyen l'eau et le sucre à 118°. Verser le sirop bouillant sur les œufs et continuer de fouetter jusqu'au complet refroidissement. Incorporer ensuite le beurre pommade petit à petit puis ajouter l'alcool de menthe.

Le glaçage opéra : 80g de chocolat noir de couverture, 16g d'huile de pépins de raisins. Un peu de feuille d'or pour la déco.

Fondre le chocolat à 32° ajouter l'huile, bien mélanger.

Le montage à l'envers : étaler le glaçage sur une feuille guitare et le laisser cristalliser 10/15 min au congélateur. Le recouvrir ensuite d'une fine couche de crème au beurre mentholée, poser dessus un carré de biscuit Joconde punché des 2 côtés, étaler ensuite une couche de ganache, puis à nouveau un biscuit punché des 2 côtés, une couche de crème mentholée et le dernier biscuit punché uniquement du côté en contact avec la crème. Poser une feuille de papier cuisson sur le gâteau, bloquer au congélateur 20/30min. Retourner le gâteau, le décastrer, le laisser revenir à température idéalement la veille de la dégustation sans retirer la feuille guitare pour éviter la condensation sur le glaçage. Au moment de servir, retirer la feuille guitare délicatement, égaliser les côtés pour une finition nette et décorer avec de la feuille d'or.

La cuisine de Mercotte©2013
www.mercotte.fr