

La cuisine de
Mercotte



OPÉRA VERSION 2013



www.mercotte.fr

Pour un cadre de 18 x 18 x 2.5. Trois carrés de biscuit Joconde, du sirop d'imbibage parfumé au café, une ganache, une crème au beurre au café, un glaçage et un peu de feuille d'or pour la finition.

Le biscuit Joconde : 150g de sucre glace, 150g de poudre d'amande, 40g de farine T 55, 220g d'œufs entiers + 120g de blancs et 20g de sucre semoule, 40g de beurre fondu et refroidi.

Préchauffer le four à 230°. Faire fondre le beurre. Dans la cuve 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 1/4 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 3/4 mm sur les flexipats ou sur un tapis siliconé. Enfourner rapidement 6/7 min. Le biscuit doit être juste ferme mais moelleux et pas trop coloré.

Le sirop d'imbibage : 20cl de café fort, 40g de sucre.

Fondre le sucre dans le café chaud.

La ganache au chocolat : 90g de Caraïbes Valrhona ou à défaut un chocolat de couverture à 66%, 108 g de crème fleurette à 35% MG, 18 g 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 le sucre inversé presque à ébullition. Réaliser une émulsion en 3 fois, filmer au contact et réserver à température ambiante.

La crème au beurre au café : 25g d'eau minérale, 80g de sucre, 1/2 gousse de vanille, 100g d'œufs, 170g de beurre pommade, 10g d'essence de café ou un café fort.

Dans la cuve du robot, fouetter les œufs entiers. Pendant ce temps faire chauffer à feu moyen l'eau, le sucre et les graines de la gousse de vanille jusqu'à 118°. Verser le sirop bouillant sur les œufs et continuer de fouetter jusqu'au refroidissement. Incorporer ensuite le beurre pommade petit à petit puis ajouter l'essence de café.

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 au café, 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 au café 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 ou plus si vous vous avancez. Idéalement la veille de la dégustation, ou 5/6 heures avant, retourner le gâteau, le décadrer, le laisser revenir à température sans retirer la feuille guitare pour éviter la condensation sur le glaçage.

La dégustation : au moment de servir, retirer la feuille guitare délicatement, égaliser les côtés pour une finition nette et décorer avec de la feuille d'or.

l'ordre et les temps de réalisation :

- 1/ la ganache : 10min + repos 1 heure à température ambiante pour la cristallisation.
- 2/ le biscuit Joconde : compter 30/35 min au total.
- 3/ le sirop d'imbibage : à réaliser pendant la cuisson du biscuit.
- 4/ la crème au beurre au café : 25/30min.
- 5/ le glaçage : si dressage à l'envers 8 min plus repos au congélateur 10min
- 6/ le dressage à l'envers :15/20 min plus blocage au froid* le temps souhaité, minimum 1 bonne heure.