

OPERA

Trois « abaisses » rectangulaires (plaques d'une taille légèrement supérieure à celle du gâteau souhaité) de biscuit Joconde, d'environ ½ cm d'épaisseur

Sirop de punchage (recette pour 200 g de sirop) parfumé au café (on peut ajouter un peu de cognac, environ 20 à 30 g)

Pâte à glacer

Crème au beurre : recette pour 250 g de beurre :

- Réserver une petite partie (3 cuillères à soupe) sans parfum (couleur blanc-crème, juste parfumée vanille, pour le décor),
- L'autre partie est parfumée avec deux cuillères à café d'extrait de café

Ganache chocolat noir : recette pour 150 g de chocolat

Un peu d'huile « neutre » (maïs, tournesol,...) : environ 15 g

Chocolat de couverture noir : 40 g

Enduire (au pinceau) une première abaisse de pâte à glacer. Laisser figer et retourner (*la pâte à glacer permet de rigidifier la base du gâteau, et de pouvoir ensuite le déplacer malgré le punchage du biscuit avec le sirop*)

Imbiber « copieusement » avec le sirop de punchage au café (*la qualité de l'opéra dépend en partie du punchage*)

Etaler une première couche de crème au beurre café (*celle-ci doit être ramollie ; si ce n'est pas le cas, la passer quelques instants au four, ou au micro-onde*)

Appliquer sur la crème au beurre, une seconde abaisse de biscuit (*veiller à la bonne horizontalité du gâteau, par exemple en appliquant une plaque de cuisson sur le dessus et en appuyant légèrement*), et imbiber à nouveau « copieusement » avec le sirop de punchage café

Etaler une couche de ganache chocolat

Appliquer la troisième abaisse de biscuit (*veiller à l'horizontalité*), et imbiber à nouveau.

Etaler une dernière couche de crème au beurre café, et bien lisser (*la finition doit être parfaitement horizontale*).

Laisser reposer au froid (réfrigérateur ou congélateur) une vingtaine de minutes (l'objectif est de durcir la couche supérieure de crème au beurre)

Réaliser une **pâte à glacer spéciale** : faire fondre ensemble (au bain-marie) 100 g de pâte à glacer, 40 g de chocolat de couverture noir, et 15 g d'huile. Laisser refroidir (la bonne température d'utilisation est d'environ 41 °C).

Verser cette pâte à glacer spéciale sur le gâteau (dont la couche supérieure aura durci) et lisser avec une spatule (la pâte fige assez vite, et pour avoir un bon rendu, il faut lisser la pâte rapidement, en seulement un ou deux coups de spatule ; il est normal que le glaçage déborde du gâteau. Ce n'est pas gênant, car on recoupe nettement chaque côté à la fin).

Finition : découper nettement, avec un couteau fin trempé préalablement dans de l'eau chaude, chaque côté du gâteau de sorte à former un rectangle. On peut décorer le dessus avec quelques décors au cornet garni de crème au beurre blanche bien ramollie.