

Entremets Opéra
Cakes marbrés
Financiers tigrés au chocolat
Eponges





Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.120	<u>Biscuit Joconde</u>
Sucre	0.090	Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver
Poudre d'amandes	0.090	Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre
Farine	0.050	Faire fondre le beurre
Blancs	0.085	Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs
Sucre	0.025	Dresser sur une demi-feuille
Beurre fondu	0.025	Cuire à 7 minutes à 220°C
Sucre inverti	0.025	<u>Ganache</u>
Crème fleurette	0.150	Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti
Couverture noire	0.180	Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu
Beurre	0.040	Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
		Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés
Sucre	0.330	<u>Crème au beurre</u>
Eau	0.120	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C
Jaunes d'œufs	5	Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.
Œufs	2	Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement
Beurre	0.330	Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois
Extrait de café	QS	Parfumer au café
Sucre cristal	0.300	<u>Sirop café</u>
Eau	0.250	Porter à ébullition le sucre, l'eau et le café
Extrait de café	0.015	Réserver au froid
Pâte à glacer brune	0.200	<u>Glaçage Opéra</u>
Couverture noire	0.080	Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile.
Huile	0.030	Travailler à 40°



Cakes marbrés



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.240	<u>Masse blanche de base:</u>
Sucre glace	0.360	Mettre le beurre en pommade
Œufs	0.250	Ajouter le sucre glace et les œufs
Farine	0.360	Tamiser puis ajouter la farine et la levure chimique
Levure chimique	0.008	
Zeste de citron	0.008	<u>Masse blanche au citron:</u>
Lait entier	0.090	Ajouter les zestes de citron à 800g de masse blanche
Poudre de cacao	0.028	
Moules alu 14 x 8 cm	2	<u>Masse cacao:</u>
		Mélanger le lait avec la poudre de cacao
		Ajouter au reste de la masse blanche (400g)
		<u>Montage:</u>
		Dresser à la poche alternativement une couche de masse blanche et une couche de masse cacao
		Recouvrir d'une couche de masse blanche
		Cuire à 160°C pendant 1 heure
		glace à l'eau.



Eponges, bâtons de maréchal, Rothschild, miroirs...



Recettes	Quantités	Progression
TPT	0.250	<u>Procédé :</u>
Farine	0.025	Effectuer le mélange tamisé TPT et farine
Blancs	5	Monter les blancs en neige
Sucre semoule	0.025	Serrer avec le sucre
		Verser en pluie le mélange TPT farine sur les blancs et à l'écumoire, mélanger délicatement
		Sur feuille, dresser à la poche munie d'une douille de 10mm
		Parsemer d'amandes hachées
		Retourner la plaque pour retirer l'excédent
		Cuire à four doux.
		Variantes :
		<ul style="list-style-type: none">• Dresser en bâtons pour faire les bâtons de maréchaux, puis les tremper dans la pâte à glacer noire sur le côté lisse. (Bâton de maréchal)• Dresser en couronne pour les miroirs puis garnir le centre de crème d'amande, en fin de cuisson déposer des cubes d'écorce d'orange confite. Napper de glace à l'eau. (Miroir)





Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.390	<u>Procédé :</u>
Farine	0.100	Mélanger ensemble les blancs, la farine, le sucre, le sucre inversé et la poudre d'amandes.
Sucre semoule	0.290	Faire fondre le beurre et lui donner une couleur noisette claire.
Sucre inversé	0.050	Ajouter le beurre à l'appareil précédent.
Poudre d'amandes	0.470	Attendre que la température de l'appareil atteigne environ 35°C et incorporer le pailleté (le mettre dans un appareil chaud, le fera fondre).
Beurre	0.420	Dresser à la poche dans des moules beurrés.
Pailleté chocolat fin	0.190	Cuire à 190°C dans des moules à savarins. Laisser refroidir et couler de la ganache au centre.

