



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 cristal	0.300	<u>Crème au beurre</u>
Eau	0.250	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C
Extrait de café	0.015	Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.
		Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement
		Incorporer le beurre en pommade (pas fondu)
		en plusieurs fois
		parfumer au café
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°

