

Bûche opéra

Ingredients
Biscuit joconde
3 oeufs
3 blancs d'oeufs
120g de sucre glace
120g de poudre d'amande
45g de farine
30g de sucre
Crème au beurre (CBMS)
135g de blancs d'oeuf
120g de sucre
190g de beurre mou
2cuillères à café d'arôme café
Ganache montée au chocolat noir
140g de chocolat noir
300g de crème liquide entière
du café

Biscuit joconde

Monter les blancs en neige et ajouter les 20g de sucre sur la fin.

Mettre les oeufs, le sucre glace et la poudre d'amande 6min/vitesse 3 avec le fouet.

Ajouter la farine la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four prchauff 180C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir

A l'aide d'un pinceau imbib le biscuitde caf sucr ou non selon vos gots

Crème au beurre (CBMS)

Dans le bol mettre le fouet, les blancs d'oeufs et le sucre 3min30/60C/vitesse 3

Puis 8min/vitesse 3.5

Laisser refroidir environ 30 min dans le bol

Mettre 4min/vitesse 3.5 et ajouter le beurre en morceaux petit petit puis l'arme de caf

Etaler la crme sur le biscuit puis roul-le sur lui-mme

Ganache montée au chocolat noir

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crme liquide chaude en 3 fois, mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne, laisser au rfrigrateurune nuit.

Le lendemain monter lacrmeau batteur ou autre, de faon bien ferme.

Mettre en poche et en couvrir le roul

Pour les rainures j'ai utilis une fourchette, ct dents biensr

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Bûche opéra

ATTENTION la préparation et le beurre doivent être à température ambiante c'est très important !

Si la crème graine PANIQUEZ ! Je plaisante Tout en continuant de battre passez le sèche cheveux le long du bol jusqu'à ce que les grains de beurre aient disparus

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr