



## 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 à la maryse puis les blancs en neige.

Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir

A l'aide d'un pinceau imbibé le biscuit de café sucré ou non selon vos goûts

### Crème au beurre (CBMS)

Dans le bol mettre le fouet, les blancs d'oeufs et le sucre 3min30/60°C/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 à petit puis l'arôme de café

Etaler la crème sur le biscuit puis roulé-le sur lui-même

### Ganache montée au chocolat noir

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crème liquide chaude en 3 fois, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, laisser au réfrigérateur une nuit.

Le lendemain monter la crème au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre en poche et en couvrir le roulé

Pour les rainures j'ai utilisé une fourchette, côté dents biensûr



---

## 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

