

BÛCHE FAÇON OPÉRA

Pour 4 bûches de 56 cm



1. **BISCUIT JOCONDE AU CAFÉ (5 FEUILLES 40X60 CM)**

1250 g de Financier ancél
250 g de beurre fondu
50 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébalcé ou Extrait de Café Sébalcé
500 g de jaunes d'œufs
750 g de blancs d'œufs

Au batteur, à l'aide du fouet, à grande vitesse, mélanger la préparation pour financier, le beurre fondu, l'extrait de café et les jaunes d'œufs pendant 2 min. Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement au premier mélange. Répartir la masse sur 5 plaques recouvertes de tapis de cuisson puis l'étaler uniformément. Cuire environ 8 à 10 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Après refroidissement, retirer les tapis de cuisson.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancél de votre choix
(Pour préparer les bûches à l'avance et les surgeler, il est conseillé d'utiliser la Crème Pâtissière à

chaud Spéciale Congélation)
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

3. **CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ**

1275 g de crème pâtissière
500 g de beurre pommade
35 g d'Extrait de Café Pur Arabica Sébaldé ou Extrait de Café Sébaldé

Incorporer l'extrait de café dans la crème pâtissière puis émulsionner avec le beurre. Chauffer légèrement si nécessaire.

4. **GANACHE SAVEUR CHOCOLAT**

1200 g de Schokobella Braun

Chauffer si nécessaire la ganache au micro-ondes pour la rendre plus souple.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Sur une première feuille de biscuit Joconde au café, étaler 800 g de crème au beurre au café puis déposer une seconde feuille de biscuit Joconde. Étaler sur celle-ci 600 g de ganache saveur chocolat puis renouveler l'opération en alternant les couches de crème au beurre et de ganache. Finir le montage avec la dernière feuille de biscuit Joconde. Placer au réfrigérateur au minimum 2 heures puis couper 8 bandes de 4,5 cm de large dans le sens de la longueur. Étaler de la crème au beurre sur 4 d'entre elles puis coller les 4 bandes restantes en veillant à respecter l'alternance des couches de crème au beurre et de ganache. Couper aux dimensions désirées puis décorer avec du chocolat noir et des pointes de ganache et de crème au beurre.