

Comme un Opéra Saveur Arabica
Pour 1 cadre de 40x60 cm



1. **BISCUIT JOCONDE (2 PLAQUES DE 950 G)**

405 g de sucre glace
405 g de poudre d'amandes blanches
110 g de farine
540 g d'oeufs
360 g de blancs d'oeufs
55 g de sucre semoule
80 g de beurre
40 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalté

Monter le sucre glace, la poudre d'amandes, l'extrait de café et la farine avec les oeufs. Monter les blancs et le sucre, les incorporer dans le 1er appareil puis ajouter le beurre fondu tiède. Etaler 950 g de masse à biscuit par feuille de 40 x 60 cm. Cuire à 200°C au four ventilé environ 10 min.

2. **SIROP AU CAFÉ PUR ARABICA**

400 g de sirop à 30°B
200 g d'eau

15 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalcé

Mélanger les 3 ingrédients. Chauffer et refroidir avant d'utiliser.

3. **CRÉMEUX CHOCOLAT**

1100 g de crème liquide
240 g de jaunes d'oeufs
120 g de sucre
400 g de couverture lactée
400 g de couverture noire à 64%

Porter la crème à ébullition. Fouetter les jaunes et le sucre, verser 1/3 de la crème sur les jaunes, verser le tout dans la casserole et cuire à la nappe à 85°C. Chinoiser sur les couvertures hachées et mélanger délicatement.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS**

1 L de lait entier
200 g de jaunes d'oeufs
250 g de sucre
80 g de Crème Pâtissière à chaud Super ancel
80 g de beurre
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé

Faire chauffer le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue sur la longueur et grattée. Dans un récipient, blanchir les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre puis ajouter la poudre à crème. A ébullition du lait, en verser une partie sur le mélange jaunes-sucre-poudre à crème et remettre le tout en casserole. Porter à ébullition pendant 2 min tout en remuant vivement à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée. Filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 min pour la refroidir. Stocker au réfrigérateur.

5. **CRÈME CHANTILLY À LA VANILLE TAHITENSIS**

1000 g de crème liquide à 35% de M.G.
120 g de sucre
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé

Monter la crème avec le sucre et la gousse de vanille grattée.

6. **CRÈME DIPLOMATE AU CAFÉ PUR ARABICA**

900 g de crème pâtissière
600 g de crème chantilly
30 g d'Extrait de Café pur Arabica Sébalcé
7 feuilles de Gélatine Or ancel

Hydrater la gélatine, l'égoutter et la repeser à 6 fois son poids (90 g). Lisser la crème pâtissière. Ajouter l'extrait de café. Ajouter la gélatine fondue et incorporer la crème chantilly.

7. **MONTAGE**

Disposer une feuille de Joconde dans un cadre de 40 x 60 cm. Imbiber avec le sirop café. Etaler le crémeux chocolat. Disposer une seconde feuille de Joconde. Imbiber de sirop café. Etaler la diplomate. Lisser puis surgeler. Napper de Nappage Miroir à froid Neutre ancel en réalisant des nuances avec du nappage miroir neutre préalablement coloré à l'Extrait de Café pur Arabica Sébalcé. Décorer le bord des entremets de brisures de chocolat noir.