



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 sucre, cheveux le long du bol jusqu'à ce que les grains de beurre aient disparus