

L'Opéra en 4 saisons

Recette de base (commune à chaque Opéra)

Biscuit Amande (3 feuilles)

- 450 g de sucre glace
- 450 g de poudre d'amande DISGROUP
- 120 g de farine DISGROUP
- 600 g d'œufs
- 400 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre
- 90 g de beurre fondu froid

Monter le sucre glace, la poudre d'amande et la farine avec les œufs. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les deux mélanges puis le beurre. Etaler sur 3 feuilles de cuisson 60x40. Cuisson 10 minutes environ à 190°C.

Glaçage opéra

- 1 kg de pâte à glacer noire, lait ou blanche Nobel
- 400 g de couverture noire, lait ou blanche Disgroup
- 150 g d'huile
- Colorant liposoluble si nécessaire

Fondre la pâte à glacer avec la couverture. Ajouter l'huile et le colorant. Utiliser à 35°C.

Crème au beurre

- 180 g de lait
- 150 g de jaune d'œuf
- 150 g de sucre
- 600 g de beurre
- 150 g de meringue italienne

Faire bouillir le lait, blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe (85°C). Monter au batteur jusqu'à refroidissement. Incorporer le beurre en pommade. Ajouter délicatement la meringue Italienne.

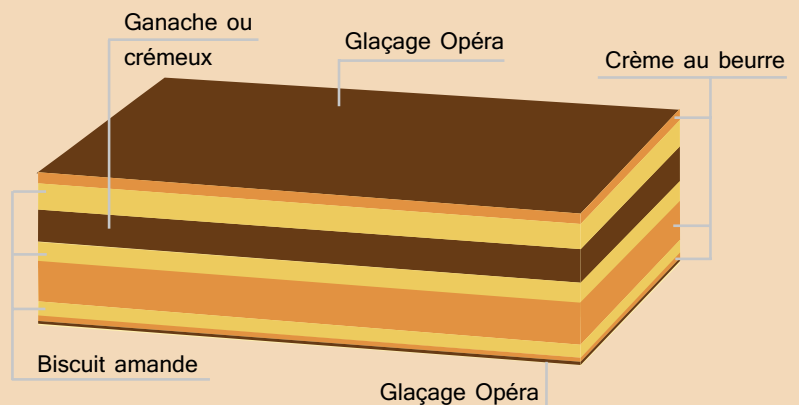
Sirop

- 1 L d'eau
- 1300 g de sucre

Faire bouillir l'eau avec le sucre. Refroidir.

Recette calculées pour chaque cadre 60x40, hauteur 2,5 cm.

Montage à l'envers sur feuille guitare.



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Opéra d'Automne Citron/Caramel



Ganache citron

825 g de couverture blanche
Perle DISGROUP
645 g de Crémirca citron

**Fondre la couverture et
ajouter la crème citron.**

Punch citron

350 g de Sirop de base
150 g de purée de citron
DISGROUP

Crème au beurre caramel

1,2 kg de crème au beurre
200 g de caramel Salidou

Sur une feuille guitare, étaler une fine couche de glaçage blanc, laisser prendre. Répartir 200 g de crème au beurre caramel, puis appliquer le biscuit imbibé légèrement de sirop citron. Répartir la ganache citron et appliquer une autre feuille de biscuit imbibé. Etaler 900 g de crème au beurre caramel et poser la dernière feuille de biscuit imbibé. Etaler le reste de crème au beurre caramel, laisser prendre au froid avant de chablonner avec le glaçage. Après la prise au réfrigérateur, retourner la plaque d'entremets.

Oter la feuille guitare et découper les entremets désirés.

Opéra du Printemps Fruits de la passion/Chocolat au lait caramel



Ganache

440 g de crème DISGROUP
200 g de purée de fruits de
la passion DISGROUP
360 g de couverture noire
64% Reno
180 g de couverture lait
Corail DISGROUP
90 g de beurre doux

**Faire bouillir la crème et
ajouter la purée de fruit de
la Passion. Faire bouillir
de nouveau et verser sur
les couvertures. Ajouter le
beurre.**

Crème chocolat lait caramel

300 g de crème DISGROUP
300 g de couverture noire
Onyx DISGROUP
300 g de beurre
300 g de meringue Italienne

**Faire bouillir la crème.
Verser sur la couverture.
Ajouter le beurre puis
incorporer la meringue
Italienne délicatement.**

Punch passion

200 g de Sirop de base
100 g d'eau
200 g de purée de
Passion DISGROUP

Sur une feuille guitare, étaler une fine couche de glaçage lait, laisser prendre. Répartir 200 g de crème chocolat lait caramel, puis appliquer le biscuit imbibé légèrement de sirop passion. Répartir la ganache et appliquer une autre feuille de biscuit imbibé. Etaler 800 g de crème chocolat lait caramel et poser la dernière feuille de biscuit imbibé. Etaler le reste de crème chocolat lait caramel, laisser prendre au froid avant de chablonner avec le glaçage. Après la prise au réfrigérateur, retourner la plaque d'entremets.

Oter la feuille guitare et découper les entremets désirés.

Opéra d'Hiver Café/Chocolat



Ganache

260 g de lait
300 g de couverture noir
Onyx 64% DISGROUP
100 g de beurre doux

**Faire bouillir, verser sur
la couverture. Ajouter le
beurre.**

Punch café

400 g de Sirop de base
200 g d'eau
40 g d'arôme café DISGROUP

**Ajouter 200 g d'eau au
400 g de sirop de base
et 40 g d'arôme café
DISGROUP.**

Crème au beurre café

1,2 kg de crème au beurre
35 g d'arôme café DISGROUP

Sur une feuille guitare, étaler une fine couche de glaçage noir, laisser prendre. Répartir 200 g de Crème au beurre café, puis appliquer le biscuit imbibé légèrement de sirop café. Répartir la ganache et appliquer une autre feuille de biscuit imbibé. Etaler 880 g de crème au beurre café et poser la dernière feuille de biscuit imbibé. Etaler le reste de crème au beurre café, laisser prendre au froid avant de chablonner avec le glaçage.

Après la prise au réfrigérateur, retourner la plaque d'entremets.

Oter la feuille guitare et découper les entremets désirés.

Opéra d'Été Fruits rouges/Vanille



Crèmeux fruits rouges

640 g de purée de fruits
rouges DISGROUP
65 g de sucre
40 g de poudre à crème
DISGROUP
24g de beurre de cacao

**Faire chauffer la purée.
Mélanger à sec le sucre
et la poudre à crème puis
l'incorporer dans la purée,
cuire comme une crème
pâtissière. Ajouter le beurre
de cacao.**

Punch framboise

200 g de Sirop de base
100 g d'eau
200 g de purée de framboise
DISGROUP

Crème au beurre vanille

1,2 kg de crème au beurre
20 g de vanille 200 DISGROUP

Sur une feuille guitare, étaler une fine couche de glaçage blanc coloré rouge, laisser prendre. Répartir 200 g de crème au beurre vanille, puis appliquer le biscuit imbibé légèrement de sirop framboise. Répartir le crèmeux fruits rouges et appliquer une autre feuille de biscuit imbibé. Etaler 880 g de crème au beurre vanille et poser la dernière feuille de biscuit imbibé. Etaler le reste de crème au beurre vanille, laisser prendre au froid avant de chablonner avec le glaçage. Après la prise au réfrigérateur, retourner la plaque d'entremets. Oter la feuille guitare et découper les entremets désirés.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr