



Inspirons vos créations™



CR LES  
CLASSIQUES  
REVISITÉS

De la Pâtisserie Française



L'OPÉRA

# L'OPÉRA

(Recette pour environ 20 verrines)

**PHILIPPE BERTRAND**  
M.O.F, Directeur  
Chocolate Academy

**MARTIN DIEZ**  
Chef Pâtissier  
Chocolate Academy



«Une présentation originale et simple pour un classique tout aussi bon. La tuile amène beaucoup de volume et de croustillant, qui pouvaient manquer à ce classique.»

## FINANCIER NOISETTE

Chauffer à 40°C	60 g	Poudre d'amandes
	10 g	Sucre inverti
	110 g	Sucre semoule
	40 g	Farine
	100 g	Blancs d'œufs
Ajouter	10 g	Rhum
	100 g	Beurre fondu à 40°C
	100 g	Pâte de noisette

Cuire en flexipan ronds de 10mm Ø à 200°C. Découper en dés.

## GANACHE FORCE NOIRE™

Bouillir	205 g	Crème UHT 35%
	65 g	Miel de lavande
Verser à 80°C sur	36 g	Glucose
	330 g	<b>Force Noire™</b>

## MOUSSE CAFÉ

Bouillir	30 g	Eau
	40 g	Sucre
Ajouter	15 g	Café soluble
Verser sur	90 g	Jaunes d'œufs

Pocher à 85°C et monter au batteur.

Ajouter ensuite	150 g	<b>Couverture Lait Origine Ghana</b>
	10 g	<b>Beurre de Cacao Mycryo®</b>
Puis	400 g	Crème montée mousseuse

## TUILE CAFÉ-GRUÉ

Cuire à 110°C	75 g	Café serré
	35 g	Crème UHT 35%
	1 g	Fleur de sel
	65 g	Sucre semoule
	35 g	Sirop de glucose
	18 g	Beurre 82% M.G.
	Q.S.	Colorant rouge
Ajouter à froid	30 g	Noix pécan
	20 g	<b>Grué de Cacao</b>

Cuire à 160°C pendant environ 15 minutes.

## MONTAGE

Dans le fond de la verrine, déposer la ganache

Placer des dés de financier noisette

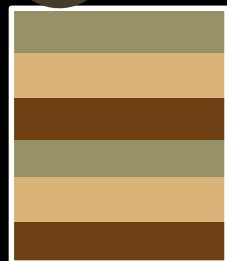
Pocher la mousse


Recommencer l'opération et décorer grâce à la tuile, les dés de financier praliné et les élancés de chocolat **Extra Bitter Guayaquil 64%**.



### Schéma du montage

Verrine



-  Ganache chocolat
-  Dés de financier noisette
-  Mousse café
-  Tuile Café-grué