

L'Opéra Finger de Quentin Bailly



Ingrédients (pour 2 cadres 40/60).

Joconde café

- Blancs d'oeufs 825 g
- Sucre semoule 550 g
- Café préparé 112,5 g
- Oeufs 1225 g
- Poudre d'amandes 1150 g
- Sucre glace 550 g
- Farine T55 275 g
- Cacao poudre 50.g

Café préparé (112,5 g)

- Trimoline 14.1 g
- Glucose DE 38/40 12.8 g
- Eau (facultatif) 47.3 g
- Café soluble Pur Arabica 38.4 g

Imbibage café

- Eau (facultatif) 1470 g
- Sucre semoule 1135 g
- Café préparé 108 g
- Jus de citron 10 g

Café préparé (108 g)

- Trimoline 13.5 g
- Glucose DE 38/40 12.3 g
- Eau (facultatif) 45.4 g
- Café soluble Pur Arabica 36.8 g

Crèmeux au café (2 recettes/g Macération de café grains)

- Macération café 300 g
- Lait entier 150 g
- Jaunes d'oeufs 90 g
- Sucre semoule 45 g
- Masse gélatine (42 g eau -facultatif- + 7 g Gélatine poudre 200 blooms) 49 g
- Couverture Lactée 40% 120 g
- Beurre doux 75 g

Macération de café grains pour Crèmeux café

- Crème Fleurette 35% M.G. 700 g
- Café grain Haïtien blue 110 g
- Café grain Maragogype 110 g

Ganache pur Ghana

- Lait entier 300 g
- Crème Fleurette 35% M.G. 50 g
- Sorbitol 25 g
- Couverture 68% 700 g
- Beurre doux 150 g

Café préparé

- Trimoline 55 g
- Glucose DE 38/40 50 g
- Eau (facultatif) 185 g
- Café soluble Pur Arabica 150 g

Sauce pistolet lactée

- Beurre de cacao 450 g
- Couverture lait 550 g
- Colorant jaune 5 g

Préparation

Joconde café

Monter les blancs avec le sucre, en fin de montage ajouter les oeufs avec le café préparé, mélanger délicatement avec les poudres mixées. Peser 770 gr par plaque 40/60. Cuire à 195°C

pendant 9 minutes.

Café préparé

Chauffer l'eau, la trimoline et le glucose ; une fois chaud ajouter le café et porter à ébullition 5 mn (attention texture et taille de la casserole).

Imbibage café

Porter à ébullition, imbiber les feuilles à chaud 450 gr par feuille.

Café préparé

Chauffer l'eau, la trimoline et le glucose ; une fois chaud ajouter le café et porter à ébullition 5 mn (attention texture et taille de la casserole).

Crèmeux café

Macérer la veille les grains de café concassés et la crème. Chinoiser et réaliser une anglaise, après cuisson ajouter la gélatine et la couverture lactée, à 35°C mixer avec le beurre tempéré. Pocher sur le finger avec une mini douille à Saint-Honoré.

Macération de café grains pour Crèmeux café

Macérer les grains concassés la veille avec la crème et le lendemain chinoiser.

Ganache pur Ghana

Chauffer le lait, la crème, le beurre et le sorbitol, faire une émulsion avec la couverture et couler sur feuille de biscuit imbibé (300 gr par feuille).

Café préparé

Chauffer l'eau, la trimoline et le glucose, une fois chaud ajouter le café et porter à ébullition 5 mn (attention texture et taille de la casserole).

Sauce pistolet lactée

Faire fondre le beurre de cacao, verser sur la couverture et le colorant lipo jaune puis mixer. Utiliser à 35°C.

Montage

Compter 3 épaisseurs de biscuit par montage, deux épaisseurs de ganache. Une fois congelé couper le cadre en 3/13 cm. Disposer les fingers sur la tranche, pocher le crèmeux café sur le dessus et pistoler lait, à l'aide du crèmeux coller deux plaques de couverture noire de chaque côté du finger de 4/13 cm. Décorer avec un grain de café or.
