

# OPÉRA EN FINGER

RECETTE CALCULÉE POUR 2 CADRES 40/60 :



**Quentin Bailly**  
Champion du monde  
de la pâtisserie 2013

## Joconde café

825 g Blancs d'œufs  
550 g Sucre semoule  
112.5 g Café préparé  
1225 g Œufs  
1150 g Poudre d'amandes  
550 g Sucre glace  
275 g Farine T55  
50.g Cacao poudre

• Monter les blancs avec le sucre, en fin de montage ajouter les œufs avec le café préparé, mélanger délicatement avec les poudres mixées.  
Peser 770 gr par plaque 40/60.  
Cuire à 195°C pendant 9 minutes.

## 112.5 g café préparé

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

• 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

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

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

## 108 g café préparé

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

• 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

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

• 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

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

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

## Ganache pur Ghana

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

• 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

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

• 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

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

• 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.