Opéra à la Cacahuète d’Argentine
Recettes pour !40 desserts



1. ***BISCUIT JOCONDE (3 PLAQUES PAR CADRE DE 60 X 40 CM)***

605 g d’œufs entiers
450 g de sucre glace
450 g de poudre d’amande
117 g de farine T55
90 g de beurre
400 g de blancs d’œufs
90 g de sucre semoule
2 g de blancs secs

Monter au ruban les œufs, le sucre glace, la poudre d’amande et la farine. Puis ajouter le beurre fondu chaud (à 40°C). Au batteur, à l’aide du fouet, monter les blancs d’œufs avec le sucre semoule et les blancs secs.

Mélanger les 2 masses délicatement à l’aide d’une maryse. Etaler 700 g du mélange par plaque préalablement recouverte d’une feuille de papier cuisson.

Cuire pendant 5 à 6 minutes à 220°C en four ventilé. A la sortie du four, glisser sur grille. Garder la feuille de papier cuisson collée au biscuit.

2. ***SIROP À LA CACAHUÈTE D'ARGENTINE***

800 g d'eau
600 g de sucre semoule
200 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre semoule à ébullition, puis ajouter la pâte de cacahuète. Mixer le tout puis imbiber à 40°C les plaques de biscuit joconde. Laisser refroidir les biscuits.

3. ***GANACHE AU CHOCOLAT ET À LA CACAHUÈTE D'ARGENTINE***

625 g de crème à 35% de M.G.
25 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
50 g de glucose
50 g de sucre inverti
375 g de chocolat noir 70%

Dans une casserole, chauffer la crème, la pâte de cacahuète, le glucose et le sucre inverti à 70°C. Verser la crème sur le chocolat de couverture puis mixer.

4. ***CRÈME AU BEURRE À LA CACAHUÈTE D'ARGENTINE***

133 g de lait entier (205 g pour pallier la perte)
65 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
98 g de jaunes d'œufs
75 g de sucre semoule (1)
55 g d'eau
165 g de sucre semoule (2)
110 g de blancs d'œufs
450 g de beurre

Réaliser une crème anglaise à 84°C avec le lait, la pâte de cacahuète, les jaunes d'œufs et le sucre semoule (1). Mixer et réserver.

Puis réaliser une meringue : Cuire l'eau et le sucre à 120°C et verser sur les blancs d'œufs mousseux.

Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, foisonner pendant 3 minutes. Ajouter l'anglaise encore chaude et continuer à foisonner.

Enfin, ajouter le beurre tempéré à 45°C. Au batteur, à l'aide du fouet, à vitesse rapide, foisonner pendant 3 minutes.

5. ***GLAÇAGE OPÉRA***

1360 g de chocolat de couverture extra bitter 61%
300 g d'huile de pépins de raisins

Faire fondre le chocolat à 45°C, puis ajouter l'huile et mixer. Tempérer à 35°C.

6. ***CRÈME GLACÉE À LA CACAHUÈTE D'ARGENTINE***

1036 g de lait entier
250 g de crème à 35% de M.G.
50 g de sucre inverti
50 g de poudre de lait 0%
50 g de sucre semoule
8 g de stabilisant pour glace
100 g de jaunes d'œufs
150 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème et le sucre inverti à 30°C.

Mélanger la poudre de lait 0% et les 3/4 du sucre semoule. Ajouter ce mélange de poudre dans le mélange lait-crème-sucre inverti. Mélanger le stabilisant pour glace et 1/4 du sucre restant et l'incorporer à 45°C dans le mélange. Ajouter les jaunes, puis cuire à 85°C.

Ajouter la pâte de cacahuète et mixer. Refroidir rapidement et laisser maturer 4 heures minimum à 4°C. Mixer puis turbiner à -6°C.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Pour un cadre :

Imbiber la première face des 3 biscuits jocondes avec 400 g de sirop à la cacahuète d'Argentine par biscuit. Dans une plaque à rebord, déposer une toile de cuisson et un cadre.

Etaler 600 g de crème au beurre à la cacahuète d'Argentine dans le fond du cadre. Placer une feuille de biscuit joconde, surgeler légèrement.

Etaler 1 100 g de ganache au chocolat et à la cacahuète d'Argentine. Placer une seconde feuille de biscuit joconde, surgeler légèrement.

Etaler les 400 g de crème au beurre à la cacahuète d'Argentine restant. Placer le dernier biscuit joconde, surgeler légèrement.

Chablonner finement le biscuit avec le glaçage opéra au pinceau.

Réserver 12 heures au froid positif. Décadrer. Glacer finement. Couper au couteau chaud des rectangles de 11 x 3 cm. Placer dans l'assiette et disposer la crème glacée à la cacahuète

d’Argentine à côté.