



MurielMA



J'ai revisité l'opéra en bouteille de parfum, cette truffe de café à la poire cognac, un pur délice.

Composition pour 4 opéra.

Crèmeux de chocolat noir 55%

Sabayon de chocolat 70% et de café

Brunoise de poire au miel cognac

Truffe de café au poire cognac

Disque de chocolat noir au pralin

A/ Pour les truffes de café aux poires cognac.

1 moule mini truffes silikomart

1 feuilles de gélatine 200 blooms + eau froide

50 g d'eau + 20 g de café + 30 g de sucre + 5 g vanille + 5 g de cognac

poire guillot

QS de paillettes, or

Nappage neutre

1/ Hydratez la gélatine dans une grande quantité d'eau froide.

2/ Coupez la poire en brunoise.

2/ Portez à ébullition l'eau, le café, le sucre, la vanille, ajoutez la poire, enrobez là et stoppez la cuisson.

3/ Hors du feu ajoutez la gélatine essorée et le cognac, mélangez.

4/ Saupoudrez les empreintes des mini truffes de paillettes, or, remplissez de sirop de café et enfoncez les poires .

5/ Congelez 2 heures.

6/ Démoulez les truffes au dernier moment et badigeonnez de nappage neutre.

B/ Pour le biscuit de chocolat blanc sans farine.

100 g de chocolat blanc

100 g de blancs d'œuf

30 g de sucre

QS de sel de Guérande

20 g de jaunes d'œuf

20 g de beurre

1/ Allumez le four à 200°C.

2/ Fondre le chocolat à 50°C et le beurre ensemble.

3/ Montez les blancs en neige avec le sucre et le sel.

4/ Mettez une pointe de colorant rose dans les jaunes d'œuf et ajoutez les en vous aidant d'une spatule souple, au mélange chocolat/ beurre.

4/ Versez dans un cercle rectangulaire posé sur un silpat et enfournez 15 min à 200°C.

5/ Laissez refroidir et détaillez 3 cercles de 4 cm de diamètre par opéra.

C/ Pour la brunoise de poire guillot au miel cognac.

1 poire guillot

1 cuillère à soupe de miel cognac

1/ Coupez la poire en brunoise.

2/ Dans une casserole, chauffez le miel et la poire 5 min, laissez tiédir et réservez à température ambiante.

D/ Pour le crémeux chocolat noir 55%.

25 g de jaunes d'œuf

10 g de sucre

100 ml de crème fluide entière

QS de fleur de sel de guérande

40 g de chocolat noir

1/ Blanchissez les jaunes et le sucre.

2/ Portez à ébullition la crème avec le sel puis versez là sur les jaunes sucrés.

3/ Cuire à la nappe sur feu doux en remuant constamment.

4/ Versez sur le chocolat et émulsionnez vivement, réservez.

E/ Pour le sabayon de chocolat 70% et café.

1 feuille de gélatine 210 blooms

50 g de chocolat

20 g de jaunes d'œuf + 10 g d'œuf entier

QS de café soluble ou d'extrait

80 g d'eau

25 g de sucre

100 g de crème fluide entière

1/ Hydratez la gélatine dans de l'eau froide.

2/ Fouettez les œufs au batteur électrique avec le café.

3/ Faites, un sirop avec l'eau et le sucre, à 120°C, hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et versez sur les œufs au café en continuant de battre au batteur électrique pour obtenir un sabayon, jusqu'à total refroidissement.

4/ Fondre le chocolat à 50°C et maintenez le à cette température.

5/ Montez la crème en chantilly ferme.

6/ Mélangez le chocolat fondu au sabayon, puis à la chantilly, réservez au froid.

Disque de chocolat noir 70%

50 g de chocolat noir 70°C

QS de pralin

QS de poudre d'or

1/ Fondre le chocolat, versez le pralin et remuez.

2/ Formez des disques de chocolat de 4 cm environ et saupoudrez de pralin, laissez cristalliser et poudrez d'or avec un pinceau.

F/ Pour le montage.

1 moule truffes silikonart

Le reste de brunoise de poire au miel

Les disques de chocolat noir

Truffes de café poire

1/ Versez le sabayon de chocolat café au fond des empreintes, tapotez le moule sur le plan de travail pour égaliser.

2/ Posez le biscuit de chocolat blanc, éparpillez des petits morceaux de brunoise de poire dessus, bien au centre.

3/ Coulez, le crémeux de chocolat dessus, lissez, posez un biscuit et versez de nouveau le sabayon.

4/ Fermez avec le biscuit de chocolat blanc.

5/ Congelez

6/ Démoulez et veloutez les de cacao sur une grille.

7/ Posez-les sur un carton, or, posez un chocolat sur l'opéra et une truffe dessus, décoré d'une fleur.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous
sur Zodiosphere.fr