



L'Opéra Millot


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

L'Opéra Millot

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour deux entremets de 14 cm.

STREUSEL CACAO

FLEUR DE SEL

- 40 g Beurre
- 40 g Poudre d'amande
- 30 g Cassonade
- 30 g Farine
- 2 g Fleur de sel
- 10 g **CACAO POUDRE**

BISCUIT VIENNOIS CAFÉ

- 40 g Jaunes d'œufs
- 105 g Œufs
- 85 g Sucre semoule
- 65 g Blancs d'œufs
- 55 g Farine
- 10 g Café soluble
- 25 g Sucre semoule

MOUSSE MILLOT

- 65 g Lait entier
- 65 g Crème entière liquide
- 4 g Café instantané
- 100 g Blancs d'œufs
- 30 g Sucre semoule
- 135 g **Chocolat MILLOT 74%**

GANACHE MONTÉE

DULCEY CAFÉ

- 55 g Lait entier
- 2 g Café instantané
- 5 g Miel d'acacia
- 80 g **Chocolat MILLOT 35%**
- 115 g Crème entière froide

SIROP D'IMBIBAGE CAFÉ

- 100 g Café expresso
- 15 g Sucre semoule

MONTAGE

La veille, réaliser la ganache montée **DULCEY 35%** et laisser cristalliser une nuit au réfrigérateur. Une fois le biscuit viennois parsemé de streusel, cuit et refroidi, découper deux disques de 12 cm, puis les imbiber de sirop café. Foisonner la ganache **DULCEY 35%** café muni d'un fouet et procéder au montage de l'insert :

Prendre un cercle de 12 x 4,5 cm muni d'un rhodoïd. Déposer un disque de biscuit puis étaler dessus 60 g de ganache montée **DULCEY 35%** café.

Renouveler une fois l'opération puis terminer par un disque de biscuit. Réserver au congélateur.

Une fois bien congelé, décercler l'insert de 12 cm et enlever le rhodoïd. Le déposer au centre d'un cercle de 14 cm muni d'un rhodoïd. Couler la mousse chocolat **MILLOT 74%** dessus de manière irrégulière en laissant visible le biscuit au centre.

Réserver au congélateur plusieurs heures. Décercler l'entremets et le décorer à votre guise.

Laisser décongeler au réfrigérateur avant dégustation.

STREUSEL CACAO FLEUR DE SEL

Mélanger ensemble, la cassonade, la poudre d'amande, la farine, le sel et le

CACAO POUDRE.

Découper le beurre froid en petits cubes.

Ajouter le beurre et mélanger au batteur à l'aide de la feuille jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Faire des petites boules de pâte de façon régulière et les déposer sur une plaque munie d'un papier sulfurisé. Cuire à 150/160°C au four ventilé pendant 12 minutes.

BISCUIT VIENNOIS CAFÉ

Monter au batteur les jaunes avec les œufs, 85 g de sucre et le café soluble, jusqu'à ce que le mélange triple de volume.

Dans un second temps, monter au batteur les blancs avec les 25 g de sucre restants.

Mélanger délicatement les blancs montés au premier mélange et ajouter la farine tamisée à l'aide d'une maryse.

Étaler le biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemer dessus le Streusel préalablement cuit et cuire l'ensemble à 230°C pendant 5 à 6 minutes.

MOUSSE CHOCOLAT MILLOT 74%

Chauffer le lait et la crème ensemble.

Verser progressivement ce mélange sur le chocolat **MILLOT 74%** fondu, en prenant soin de mélanger énergiquement à l'aide d'une maryse.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Monter les blancs d'œufs en neige, pas trop fermes, avec les 30 g de sucre semoule.

Les ajouter très délicatement au mélange précédent.

GANACHE MONTÉE DULCEY CAFÉ

Chauffer le lait avec le miel et le café instantané.

Verser en trois fois sur le chocolat **DULCEY 35%** préalablement fondu.

Ajouter progressivement les 115 g de crème liquide froide et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

Réserver au minimum 3 heures au réfrigérateur, idéalement une nuit entière.

Monter comme une chantilly un peu souple avant utilisation.

SIROP D'IMBIBAGE CAFÉ

Chauffer le café et bien mélanger avec le sucre. Placer au frais.