

# La bûche façon Opéra, (Épreuve de Cyril Lignac, Finale Le Meilleur Pâtissier)

Pour la grande finale de l'émission "Le Meilleur Pâtissier" Cyril Lignac demandera aux candidats de revisiter l'Opéra qui est un des grands classiques de la pâtisserie française. Sa difficulté réside surtout dans son montage et le glaçage qui doit être parfaitement lisse et brillant. Je vous en propose aujourd'hui une version beaucoup plus simple à réaliser mais tout aussi savoureuse. Et comme les fêtes approchent à grands pas voici l'Opéra revisité façon bûche!







Opéra revisité façon bûche

Vous aimez la pâtisserie de Cyril Lignac? Retrouvez ses meilleurs recettes dans son livre "La pâtisserie". Pour

acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:

## Matériel indispensable:

- une grande spatule droite (pour déplacer le gâteau sans l'abimer). Vous pouvez en trouver ici: [Spatule Droite 42 cm Inox professionnelle nappages glaçages Gâteau Pâtisserie Pelle Cuisine Lisse](#)
- une spatule coudée (pour étaler les couches de crème au beurre et de ganache). Vous pouvez en trouver ici: [Spatule Coudée En Acier Inoxydable Gâteau Pâtisserie Palette Pelle Cuisine Lisse](#)
- un thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver ici: [Mastrad F73000 Thermo-Sonde de Cuisson](#)
- une plaque à génoise en silicone ou un silpat. Vous pouvez en trouver ici: [Lily Cook KP5276 Plaque à Génoise Relief Silicone – 37 x 27 x 2 cm – Modèle aléatoire](#)
- un robot pâtissier pour plus de facilité



[Kitchenaid Artisan 5KSM150PSE0B Robot ménager noir onyx](#)

## **Ingrédients:**

Pour la génoise:

- 170 g d'œufs entiers
- 240 g de pâte d'amande
- 115 g de blancs d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 115 g de farine
- 70 g de jaunes d'œufs

Pour la crème au beurre au café: je l'allège avec une meringue italienne

- 60 g de lait entier
- 25 g de sucre semoule

- 50 g de jaunes d'œufs
- encore 20 g de sucre semoule (pour blanchir les jaunes)
- 190 g de beurre doux
- une cuillerée à soupe (environ 9 g) de trablit, extrait de café liquide. Vous en trouvez parfois au rayon pâtissier de votre super marché ou sur Internet en cliquant [ici](#)
- pour la meringue italienne:
  - 70 g de blancs d'œufs
  - 100 g de sucre
  - 25 g d'eau

#### Pour la ganache au chocolat

- 150 g de chocolat noir de couverture coupé en petits morceaux
- 35 g de beurre
- 95 g de crème liquide entière

#### Sirop de ponchage au café

- 120 g d'eau
- 85 g de sucre semoule
- 15 g de café soluble

#### Pour le glaçage

- 150 g de chocolat noir de couverture
- 20 g d'huile neutre (pépin de raisin): elle apportera le côté brillant au glaçage

## Préparation

### Commencez par la génoise

- Mélangez les œufs entiers (170 g) et les jaunes (70 g) ensemble.



Mélangez les oeufs

- Travaillez un peu la pâte d'amande à la main pour la ramollir un peu. Puis dans la cuve de votre batteur détendez la pâte d'amande à l'aide du fouet et rajoutez progressivement les œufs au mélange. Fouettez jusqu'à ce que le mélange ait doublé de volume.



Versez le sirop sur les jaunes et fouettez jusqu'à complet refroidissement

- Montez les 115 g de blancs en neige en y incorporant le sucre semoule au fur et à mesure. La texture doit être celle d'une mousse à raser: les œufs ne doivent pas être cassants.



Montez les blancs en neige  
au fouet

- Incorporez délicatement à la maryse les blancs battus à la préparation précédente (pâte d'amande et œufs).



Incorporez délicatement à la  
maryse les blancs battus

- Tamisez la farine par dessus cette préparation et incorporez-la petit à petit toujours à la maryse.



Tamisez et incorporez la



farine

- Déposez la pâte à génoise sur le silpat et étalez-la uniformément.



Déposez la pâte à génoise sur le silpat



Étalez la pâte

- Enfournez à 180° pour environ 15 mn.



La pâte à génoise est cuite

- Retournez la pâte sur un torchon propre et ôtez délicatement le silpat (attendez quelques minutes après la sortie du four). Roulez la génoise dans le torchon. Réservez.



Ôtez la plaque en silicone



Roulez la génoise dans le torchon

### **Le sirop de punchage**

- Faites bouillir l'eau et le sucre. Ajoutez le café soluble et réservez.

### **La crème au beurre:**

- Portez à ébullition 60 g de lait et 25 g de sucre.





Lait et sucre à bouillir

- Pendant ce temps mélangez les jaunes d'œufs et le sucre.



Mélangez les jaunes et le sucre avec un fouet.

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec un fouet.



- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson, ne dépassez pas la température de 83°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt: en penchant la spatule, la crème ne doit pas venir recouvrir la trace que vous avez faite.



- Mettre le mélange dans la cuve du batteur et fouettez puissance maxi jusqu'à ce que la température retombe à 45°: le mélange doit doubler de volume. A ce moment incorporez le beurre mou en puissance maxi pour foisonner le tout. Cela prend environ 5 mn.
- Incorporez l'essence de café et réservez.

Préparez alors la meringue italienne que l'on va incorporer à la crème au beurre:

- Dans une casserole versez 100 g de sucre et 25 g d'eau: portez à ébullition et attendre que le mélange atteigne

120°. Parallèlement montez les 70 g de blancs d'œuf en neige (consistance mousse à raser).



Cuire le sirop à 120°



Montez les blancs en neige

- Dès que le sirop atteint les 120° versez le sur la paroi du bol (pas directement sur les œufs) pendant que vous terminez de fouetter les œufs qui sont déjà à bonne consistance. Continuez à battre jusqu'à refroidissement (température ambiante). Mélangez alors délicatement la meringue obtenue à la crème au beurre qui doit avoir la texture d'une crème: si ce n'est pas le cas et que la crème au beurre a déjà commencé à figer, remettez-la un peu au batteur avant d'y incorporer la meringue. Réservez au frais, juste le temps de préparer la ganache au chocolat.



Incorporez délicatement à la maryse les blancs battus

### La ganache au chocolat

- Chauffez la crème dans une casserole. Puis versez-la sur le chocolat coupé en petits morceaux. Attendez une minute puis posez un fouet à la verticale au milieu du bol: sans fouetter mais en tournant doucement mélangez le tout en évitant d'y incorporer de l'air. Puis ajoutez le beurre en morceaux et bien mélanger. Réservez au frais 15 mn. La ganache ne doit pas être trop chaude ni trop liquide lorsque vous l'étalerez sur la génoise: elle doit avoir la consistance d'une crème épaisse.



Versez la crème sur le chocolat

### Le montage:

- Déroulez la génoise et déposez-la à plat sur le **bord** (et surtout pas au milieu) d'un film alimentaire dont la

- surface est plus grande que la dimension de la génoise.
- Ponchez la génoise à l'aide d'un pinceau avec le sirop. Attention ne noyez pas la génoise de sirop: elle risquerait de se casser au moment de la rouler...
  - A l'aide d'une spatule coudée recouvrez sa surface de ganache au chocolat. Mettez au frais 10 mn. Puis, après avoir nettoyé la spatule, recouvrez la ganache de crème au beurre.
  - Roulez alors la bûche: en vous aidant du film alimentaire soulevez et roulez au fur et à mesure. Ce premier film alimentaire ne doit pas être enroulé avec la bûche: il ne sert que d'aide pour la rouler. Lorsque la bûche est complètement roulée posez-la sur une nouvelle feuille de film alimentaire et filmez-la en faisant un boudin bien serré: mettez alors le tout au frigo pour deux bonnes heures pour que les crèmes figent.



Roulez la bûche bien serrée  
dans le film alimentaire

- Sortez la bûche du frigo et ôtez le film alimentaire. A l'aide d'un couteau coupez les extrémités (profitez en pour la goûter!).



- Déposez-la sur une grille.

### **Le glaçage au chocolat**

Votre gâteau doit être maintenant bien froid (mais pas congelé).

- Dans une casserole faites fondre le chocolat au bain marie puis y ajouter l'huile hors feu. Bien mélanger. Laissez redescendre à température entre 30 à 35°. C'est la température idéale pour le glaçage.



- Versez alors le glaçage sur le gâteau: partez d'un côté pour aller vers l'autre sans trop de précipitation. Laissez gouter le trop plein de chocolat puis remettez au frais le temps que le glaçage fige.
- Il ne reste plus qu'à décorer avec des copeaux de chocolat ou des décorations en chocolat que vous aurez choisies. N'hésitez pas à demander ce type de décoration à votre pâtissier si vous ne vous sentez pas de les



réaliser.



Opéra revisité façon bûche



Opéra revisité façon bûche