



## Bûche opéra

### Ingredients

#### Biscuit joconde

3 oeufs  
3 blancs d'oeufs  
120g de sucre glace  
120g de poudre d'amande  
45g de farine  
30g de sucre

#### Crème au beurre (CBMI)

150g de blancs d'oeuf  
350g de sucre  
150g d'eau  
300g de beurre mou  
2cuillères à café d'arôme café

#### Ganache montée chocolat noir

140g de chocolat noir  
300g de crème liquide entière  
du café

### Biscuit joconde

Préchauffer le four à 180°C

Battre les oeufs entiers, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Incorporez la farine.

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre sur la fin.

Mélanger les 2 préparations délicatement à la maryse.

Enfourner pendant 15 minutes.

Laisser refroidir

A l'aide d'un pinceau imbibé le biscuit de café sucré ou non selon vos goûts

### Crème au beurre (CBMI)

Faire chauffer l'eau avec 125g de sucre jusqu'à 118°C pour obtenir un sirop

Monter les blancs en neige en y incorporant sur la fin 125g de sucre

Verser le sirop en fin filet le long du contenant tout en continuant de fouetter et continuer de fouetter une dizaine de minutes pour faire descendre la température

Lorsque le contenant n'est plus chaud ajouter le beurre à température ambiante petit à petit, puis l'arôme de café

La crème sera finie lorsqu'elle aura une belle texture lisse

Etaler la crème sur le biscuit puis roulé-le sur lui-même

