

# RECETTE DES OPALINES (DÉCORATION POUR GÂTEAUX ET ENTREMETS)

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/les-opalines-decoracion-pour-gateaux-et-entremets/>

Les opalines sont de jolies tuiles décoratives en sucre, faciles à faire et qui décorent les desserts

Temps de préparation : 5 Minutes

Temps de cuisson : 11 Minutes

Temps de repos : 15 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Décoration Pour Gateaux,

## Ingrédients

\*Méthode 1

du Sucre

du Beurre

\*Méthode 2

du Sucre

\*Méthode 3

180 grammes de Fondant Pâtissier

100 grammes de Glucose

du Colorant alimentaire

\*Méthode 4

du Sucre Isomalt

## Instructions

### **Méthode 1 (sucre et beurre : simples à faire mais deviennent un peu dorées)**

1. Avant de commencer on a besoin de faire ramollir le Beurre, 30 minutes à température ambiante (ou jusqu'à ce qu'il soit pommade)
2. On a besoin d'un tapis silicone ("silpat"). Vous pouvez également utiliser du papier sulfurisé (mais la cuisson sera plus rapide, il faudra être vigilant)
3. Quand le Beurre est pommade, on l'étale avec un pinceau (ou au doigt), sur une fine couche

## RECETTE DES OPALINES (DÉCORATION POUR GÂTEAUX ET ENTREMETS)

4. Faire attention à ne pas trop mettre de beurre
  5. Saupoudrer généreusement de Sucre
  6. Secouer afin de disperser ce Sucre sur toute la surface, puis retourner sur un evier et "tapoter" afin d'éliminer l'excédent
  7. A l'aide d'emporte-pièces (ou de verres à bord fin), tracer des cercles
  8. Avant de faire ces cercles, assurez-vous que le beurre n'a pas trop fondu : Par précaution, repasser la plaque au frais 10 minutes afin que le beurre soit assez figé : cela aidera à obtenir des cercles bien nets
  9. Vous pouvez faire des cercles de taille différentes, et mêmes des cercles à l'intérieur d'autres cercles (cocentriques) afin de créer des "anneaux"
  10. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6), pendant 11 minutes
  11. Sortir, retirer le silicone de la plaque, et laisser refroidir 2 minutes
  12. Puis poser un papier sulfurisé
  13. Poser une autre plaque et un poids pour "aplatir" et éviter de "gondoler"
  14. Après 15 minutes, retourner. On peut retirer délicatement les feuilles
  15. Manipuler délicatement, car les opalines peuvent être fragiles
- Voilà l'"anneau" dont je vous avais parlé

### Des Opalines de couleur avec la méthode 1

1. On commence par prendre un colorant liquide...
2. En verser juste une goutte ou deux sur le sucre semoule. Puis il faut tout de suite commencer à fouetter énergiquement ! (sinon le liquide va former un grumeau)
3. En fouettant énergiquement au fouet à main, on incorpore le liquide qui n'a pas le temps de faire des grumeaux
4. Pour la suite, procéder exactement comme la méthode 1 qu'on a déjà vu....Ici, des opalines avec du colorant vert prêtes à la cuisson...

Et voilà votre opaline de couleur, méthode 1

### Méthode 2 (2 cuissons : sucre puis caramel broyé)

1. Pour cette méthode, il s'agit de 2 cuissons:
2. Cuisson de caramel à la casserole : Il suffit de faire un caramel à la casserole, en faisant cuire du Sucre semoule, puis de verser sur un tapis silicone ("silpat")
3. On laisse refroidir le caramel qui va figer, suffisamment longtemps pour qu'il soit dur et à température ambiante
4. On broie ce caramel dans un robot à lame ('robot coupe') : il va se transformer en poudre. Ne pas broyer trop longtemps car sinon la poudre va refondre avec la chaleur de la lame tournante !
5. On saupoudre ce caramel en poudre sur un tapis silicone, idéalement au travers d'un tamis ou d'une passoire
6. Puis on procède exactement comme la méthode précédente pour détailler des cercles
7. 2ème cuisson au four : faire cuire au four comme la méthode précédente

### Méthode 3 (Glucose et fondant : plus difficiles à faire mais restent transparentes)

## RECETTE DES OPALINES (DÉCORATION POUR GÂTEAUX ET ENTREMETS)

1. Faire chauffer le Fondant Pâtissier (180 g) et le Glucose (100 g) jusqu'à 175 C
2. En option, on peut ajouter qq gouttes de Colorant alimentaire, pour obtenir des opalines de couleur
3. Verser sur un silpat (silicone) et faire refroidir (30 minutes)
4. Broyer au robot à lame ('robot coupe') ou dans un blender
5. Etaler sur un silpat au travers d'une passoire
6. Faire des empreintes avec des emporte-pièces (ou des verres à bord fin)
7. Cuire au four à 180 C (Thermostat 6)

### **Méthode 4 (Isomalt : méthode la plus facile à faire, et les opalines restent transparentes)**

1. Ceci est la méthode la plus simple. Elle ressemble à la méthode 2 qu'on a vu, mais en plus simple, et avec un meilleur résultat car le sucre ne brunit pas
2. Si c'est plus simple et meilleur pourquoi ne pas l'utiliser donc à chaque fois ? Parce que l'Isomalt n'est pas trouvable facilement, et qu'il est plus cher que le sucre semoule
3. Il suffit de saupoudrer du Sucre Isomalt sur un tapis silicone ("silpat"), et cuire au four... L'Isomalt fond et forme de belles opalines
4. Si vous voulez des opalines de couleur, il faudra mélanger l'Isomalt au préalable avec une goutte de colorant