

Opera (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g fuldmælk
- 100g sukker
- 75g æggeblommer (ca. 4 blommer)
- 250g fløde
- 125g Valrhona Caraïbes chokolade (eller en mørk chokolade til bagning)
- 600g mandelmel og flormelis
- 500g æg (ca. 10 hele æg)
- 180g hvedemel
- 375g æggehvider (ca. 12 hvider)
- 105g sukker
- 62g kaffebønner
- 437g vand
- 250g sirup ved 30°C (143g sukker + 107g vand, kogt op)
- 43g kaffeekstrakt
- 94g sukker
- 28g vand
- 50g æggehvider (ca. 2 hvider)
- 75g engelsk fløde
- 150g blødt smør
- 15g kaffeekstrakt
- 180g italiensk marcipan
- 200g Valrhona sort glasur, eller hvis du som mig laver den selv:
- 131g mørk chokolade (Caraïbes for mig)
- 57g kakaosmør
- 12g druesædolie
- 66g Valrhona manjari 64% chokolade (da jeg ikke havde det, brugte jeg Caraïbes)
- 33g jordnøddesolie

Préparation

1. Da jeg bladrede i bogen af Michel Tanguy og Jacques Genin, Den vidunderlige historie om kager, fik jeg lyst til at lave en ny opera.
2. I forhold til min tidligere har jeg fundet, at denne har en mere udtalt smag af chokolade end af kaffe, måske derfor mere afbalanceret for dem, der elsker opera uden at elske kaffens duft.
3. Udover det, er der ikke noget særligt ved denne opskrift, alt er meget traditionelt, man skal blot være omhyggelig under samlingen for at forsøge at få de mest ensartede lag muligt.
4. Den engelske fløde (laves dagen før): fuldmælk sukker æggeblommer (ca. 4 blommer) Her er mængden lidt for stor i forhold til hvad vi skal bruge til smørcremen, men det er virkelig svært (næsten umuligt) at lave en mindre mængde.
6. Kog mælken op.
7. pisk æggeblommerne med sukkeret, og hæld derefter halvdelen af den kogende mælk over æggene, mens du fortsætter med at piske.
8. Hæld det hele tilbage i gryden, og lad det simre ved lav varme, indtil temperaturen når 83°C.
9. Tag fløden af varmen, lad den køle af, dæk den til med plastfolie og sæt den i køleskabet natten over.
10. Smelt chokoladen over vandbad.
11. Kog fløden op, og hæld den i tre omgange over chokoladen, mens du rører godt med en dejskraber ved hver tilsætning.

12. Når ganachen er glat og skinnende, dæk den til med plastfolie og lad den stå ved stuetemperatur.
13. Joconde-kagen: mandelmel og flormelis æg (ca.
14. 10 hele æg) hvedemel æggeghvider (ca.
15. Den mængde, der er angivet i opskriften, er perfekt til at bage 3 plader på 40x30cm, så der er planlagt en del rester.
16. Det er praktisk for at kunne skære 3 perfekte firkanter ud af pladerne, men selvfølgelig er den endelige mængde alt for stor.
17. Det er op til dig, om du foretrækker at reducere mængderne og bage dejen i rammer, eller følge opskriften og have en del rester :-). I skålen på en røremaskine med piskeris (eller i en skål med en elektrisk pisker), kom mandelmel og hele æg og pisk blandingen hvid (pisk i et par minutter, indtil blandingen hæver og bliver lys).
18. Tilsæt derefter forsigtigt melet med en dejskraber.
19. Pisk æggeghviderne stive, og tilsæt sukkeret gradvist, mens du fortsætter med at piske, indtil du får en fast blanding.
20. Inkorporer derefter forsigtigt æggeghviderne i den første blanding med dejskraberen.
21. Del dejen i tre, og fordel hver del på en bageplade dækket med bagepapir og bag i 4-5 minutter i en forvarmet ovn ved °C.
22. Lad kagerne køle af.
23. Knus kaffebønnerne (tip, læg dem i en frysepose og bank på dem med en kagerulle), læg dem i en gryde og hæld vandet over.
24. Kog vandet, dæk til og lad det trække i 30 minutter.
25. Si væsken, tilsæt kaffeekstraktet og sirupen ved 30°C og sæt det i køleskabet.
26. Italiensk marcipan: sukker vand æggeghvider (ca.
27. 2 hvider) Placer vandet og derefter sukkeret i en gryde og kog.
28. Når siruppen når en temperatur på 115°C, begynd at piske æggeghviderne; når siruppen er ved 128°C, hæld den over de piskede æggeghvider, mens du fortsætter med at piske ved medium hastighed, og lad den køre, indtil marcipanen er lunken (35-0°C).
29. Placer den engelske fløde i skålen på røremaskinen med piskeris, og pisk den i 2 minutter for at emulgere.
30. Tilsæt derefter gradvist det bløde smør og kaffeekstraktet, mens du fortsætter med at piske.
31. Stop maskinen, så snart fløden er glat og ensartet.
32. Inkorporer derefter forsigtigt den italienske marcipan med dejskraberen.
33. Montering: QS smeltet mørk chokolade (valgfrit) Det var ikke angivet i denne opskrift, men jeg havde læst det i andre opskrifter på opera, så jeg besluttede at chablonere bagsiden af den første kage.
34. Skær joconde-kagen, så du har 3 kager i størrelsen på din ramme.
35. Hvis du ønsker det, chabloner bagsiden af den første med mørk chokolade, vend den om og læg den i din ramme.
36. Imbibér den med sirup, fordel halvdelen af kaffe-smørcremen over hele overfladen, og læg derefter den anden kage ovenpå.
37. Imbibér den, og dæk den med et lag ganache.
38. Tilsæt den sidste joconde-kage, imbibér den, og afslut med at tilsætte resten af kaffe-smørcremen.
39. I bogen står der, at man skal sætte operaen i fryseren i 2 timer, jeg satte den blot i køleskabet.
40. Hvis du laver glasuren selv: smelt chokoladen og kakaosmørret over vandbad, og tilsæt derefter olien uden for varmen, mens du rører godt.
41. Sæt til side indtil brug.

42. Smelt glasuren og chokoladen over vandbad, så temperaturen når 45°C, og tilsæt derefter olien og si det.
43. Tag operaen ud, fjern rammen, hæld glasuren over og glat den med en spatel til en tykkelse på 2mm.
44. Dekorér eventuelt med kaffebønner, og sæt din dessert i køleskabet.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com