

Opéra (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g Vollmilch
- 100g Zucker
- 75g Eigelb (ca. 4 Eigelb)
- 250g flüssige Sahne
- 125g Valrhona Caraïbes Schokolade (oder alternativ eine Zartbitterschokolade zum Backen)
- 600g Mandelmehl und Puderzucker (Tant-pour-tant)
- 500g Eier (ca. 10 ganze Eier)
- 180g Weizenmehl
- 375g Eiweiß (ca. 12 Eiweiß)
- 105g Kristallzucker
- 62g Kaffeebohnen
- 437g Wasser
- 250g Sirup bei 30°C (143g Zucker + 107g Wasser, zum Kochen gebracht)
- 43g Kaffeearoma
- 94g Zucker
- 28g Wasser
- 50g Eiweiß (ca. 2 Eiweiß)
- 75g englische Creme
- 150g weiche Butter
- 15g Kaffeeextrakt
- 180g italienische Meringue
- 200g schwarze Glasur von Valrhona, oder wenn Sie wie ich selbstgemachte machen:
- 131g Zartbitterschokolade (für mich Caraïbes)
- 57g Kakaobutter
- 12g Traubenkernöl
- 66g Manjari 64% Schokolade von Valrhona (da ich keine hatte, habe ich Caraïbes verwendet)
- 33g Erdnussöl

Préparation

1. Beim Durchblättern des Buches von Michel Tanguy und Jacques Genin, Die wunderbare Geschichte der Pâtisserie, hatte ich Lust, ein neues Opéra zu kreieren.
2. Im Vergleich zu meinem vorherigen habe ich festgestellt, dass dieses hier einen ausgeprägteren Schokoladengeschmack als Kaffeeengeschmack hat, vielleicht also ausgewogener für die Personen, die Opéra mögen, ohne den Duft von Kaffee zu lieben.
3. Abgesehen davon gibt es in diesem Rezept nichts Besonderes, es ist ganz traditionell, man muss einfach beim Zusammenbauen darauf achten, die gleichmäßigsten Schichten wie möglich zu erhalten.
4. Eigelb (ca.
5. 4 Eigelb) Hier ist die Menge etwas zu groß im Vergleich zu dem, was wir für die Buttercreme benötigen werden, aber es ist wirklich schwierig (fast unmöglich), eine kleinere Menge zu machen.
6. Bringen Sie die Milch zum Kochen.
7. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und gießen Sie dann die Hälfte der kochenden Milch unter ständigem Rühren über die Eier.
8. Gießen Sie alles zurück in den Topf und lassen Sie es bei schwacher Hitze kochen, bis eine Temperatur von 83°C erreicht ist.
9. Nehmen Sie die Creme vom Herd, lassen Sie sie abkühlen, decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie sie über Nacht in den Kühlschrank.

10. Wasserbad.

11. Bringen Sie die Sahne zum Kochen und gießen Sie sie dreimal unter ständigem Rühren über die Schokolade, wobei Sie gut mit einem Spatel arbeiten.

12. Wenn die Ganache schön glatt und glänzend ist, decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie bei Raumtemperatur ruhen.

13. Eier (ca.

14. Eiweiß (ca.

15. Reste gibt.

16. Es ist praktisch, um 3 perfekte Quadrate aus den Platten auszuschneiden, aber offensichtlich ist die Endmenge viel zu groß.

17. Es liegt an Ihnen, ob Sie die Mengen reduzieren und den Teig in Formen backen oder das Rezept befolgen und viele Reste haben möchten :-). Geben Sie das Tant-pour-tant und die ganzen Eier in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Schneebesen (oder alternativ in eine Rührschüssel mit einem elektrischen Handmixer) und schlagen Sie die Mischung schaumig (schlagen Sie einige Minuten, bis die Mischung aufgeht und aufhellt).

18. Fügen Sie dann vorsichtig das Mehl mit einem Spatel hinzu.

19. Schlagen Sie das Eiweiß steif und fügen Sie dann nach und nach den Zucker hinzu, während Sie weiter schlagen, bis Sie eine feste Mischung erhalten.

20. Integrieren Sie dann vorsichtig das Eiweiß in die erste Mischung mit dem Spatel.

21. Teilen Sie den Teig in drei Teile und verteilen Sie jeden Teil auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen Sie 4-5 Minuten im vorgeheizten Ofen bei °C.

22. Lassen Sie die Biskuits abkühlen.

23. Wasser hinzu.

24. Bringen Sie das Wasser zum Kochen, decken Sie es ab und lassen Sie es 30 Minuten ziehen.

25. Seißen Sie die Flüssigkeit durch ein Sieb und fügen Sie das Kaffeearoma und den Sirup bei 30°C hinzu und stellen Sie es kühl.

26. Eiweiß (ca.

27. 2 Eiweiß) Geben Sie das Wasser und dann den Zucker in einen Topf und lassen Sie es kochen.

28. Wenn der Sirup eine Temperatur von 115°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß zu schlagen; wenn der Sirup 128°C erreicht, gießen Sie ihn unter ständigem Schlagen auf die geschlagenen Eiweiße und lassen Sie weiter schlagen, bis die Meringue lauwarm ist (35-40°C).

29. Minuten, um sie zu emulgieren.

30. Fügen Sie dann nach und nach die weiche Butter und den Kaffeeextrakt hinzu, während Sie weiter schlagen.

31. Stoppen Sie die Maschine, sobald die Creme glatt und homogen ist.

32. Integrieren Sie dann vorsichtig die italienische Meringue mit dem Spatel.

33. Der Zusammenbau: QS geschmolzene Zartbitterschokolade (optional) Das war in diesem Rezept nicht angegeben, aber ich hatte es in anderen Opéra-Rezepten gelesen, also habe ich beschlossen, die Unterseite des ersten Biskuits zu schokolieren.

34. Schneiden Sie den Joconde-Biskuit so zu, dass Sie 3 Biskuits in der Größe Ihrer Form haben.

35. Wenn Sie möchten, schokolieren Sie die Unterseite des ersten mit Zartbitterschokolade, drehen Sie ihn um und legen Sie ihn in Ihre Form.

36. Tränken Sie ihn mit Sirup, verteilen Sie die Hälfte der Kaffee-Buttercreme gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche und legen Sie dann den zweiten Biskuit darauf.

37. Tränken Sie ihn, dann decken Sie ihn mit einer Schicht Ganache ab.

38. Fügen Sie den letzten Joconde-Biskuit hinzu, tränken Sie ihn und beenden Sie mit dem Rest der Kaffee-Buttercreme.
39. Im Buch steht, dass das Opéra 2 Stunden im Gefrierschrank ruhen soll, ich habe es einfach in den Kühlschrank gestellt.
40. Sie gut um.
41. Stellen Sie es bis zur Verwendung beiseite.
42. Schmelzen Sie die Glasur und die Schokolade im Wasserbad, bis Sie eine Temperatur von 45°C erreichen, und fügen Sie dann das Öl hinzu und passieren Sie es durch ein Sieb.
43. Nehmen Sie das Opéra heraus, entfernen Sie die Form und gießen Sie die Glasur darüber und glätten Sie sie mit einem Winkelspatel auf eine Dicke von 2mm.
44. Dekorieren Sie nach Belieben mit Kaffeebohnen und stellen Sie Ihre Torte kühl.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com