

Opero (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g da plena lakto
- 100g da sukero
- 75g da ovokulmoj (irka 4 ovokulmoj)
- 250g da likva kremon
- 125g da okolado Caraïbes de Valrhona (a se mankas, nigra bak okolado)
- 600g da tant-pour-tant de migdalpudro kaj pulvora sukero
- 500g da ovojn (irka 10 tute ovojn)
- 180g da faruno de gruo
- 375g da ovoblankoj (irka 12 ovoblankoj)
- 105g da sukero
- 62g da kafobojletoj
- 437g da akvo
- 250g da siropo je 30°C (143g da sukero + 107g da akvo, alportitaj al bolado)
- 43g da kafodistilo
- 94g da sukero
- 28g da akvo
- 50g da ovoblankoj (irka 2 ovoblankoj)
- 75g da angla kremon
- 150g da butero pomade
- 15g da kafodistilo
- 180g da itala merengue
- 200g da nigra glazura pasto de Valrhona, a se vi faras in hejme kiel mi:
- 131g da nigra okolado (Caraïbes por mi)
- 57g da kakao butero
- 12g da vinbersemo oleo
- 66g da manjari 64% okolado de Valrhona (se mi ne havis, mi uzis Caraïbes)
- 33g da arachido oleo

Préparation

1. Folioante la libron de Michel Tanguy kaj Jacques Genin, La mirinda historio de la pastoj, mi havis deziron fari novan operon.
2. Kompare kun mia antaŭa, mi trovis, ke tiu ĉi havis pli prononcitan guston de okolado ol de kafon, eble do pli ekvilibrigita por la homoj, kiuj amas operon sen adori la odoron de kafon.
3. Krom tio, nenio speciala en ĉi tiu recepto, ĉio estas pli tradicia, oni simple devas apliki ĉi dum la kunmetado por provi havi la plej regulajn tavolojn eblajn.
4. La angla kremon (farenda la tagon antaŭe): da plena lakto da sukero da ovokulmoj (irka 4 ovokulmoj) ĉi tie la kvanto estas iomete tro granda kompare kun tio, kion ni bezonas por la buterkremo, sed vere estas tre malfacile (e neeble) fari pli malgrandan kvanton.
5. Portu la lakton al bolado.
6. Batadu la ovokulmojn kun la sukero, poste veru la duonon de la bolanta lakto sur la ovokulmojn dum vi da re batadas.
7. Reveru ĉion en la kaserolon, poste kuiru sur malalta fajro ĉis atingi la temperaturon de 83°C.
8. Forigu la kremon, lasu ĉin malvarmeti ĉi, poste kovru ĉin kun filmo kaj rezervu ĉin en la fridujo dum unu nokto.
9. Faru fandi la okoladon en varmakvo.
10. Portu la kremon al bolado, poste veru ĉin en tri fojoj sur la okoladon, bone friki ante kun spatolo ĉe ĉiu aldono.

11. Kiam la ganaco estas glata kaj brila, kovru ĝin kun filmo kaj rezervu ĝin ĉe ambra temperaturo.
12. La kvanto antaŭ vidita de la recepto estas perfekta por kuiri 3 foliojn de 40x30cm plenigitaj, do estas antaŭ vidite havi multajn restaĵojn.
13. Estas praktike por povi transiri 3 perfektajn kvadratojn sur la folioj, sed evidente la fina kvanto estas tro granda.
14. Vi decidu ĉu vi preferas redukti la kvantojn kaj kuiri la paston en kadroj, aŭ sekvi la recepton kaj havi sufiĉe da restaĵoj :-). En la ujo de la roboto kun la batilo (aŭ se mankas, en kulpoto kun elektra batilo), metu la tant-pour-tant kaj la tute ovojn kaj blando la miksaĵon (batadu kelkajn minutojn, ĉi tiu miksaĵo plialtiĝas kaj blando ĝi).
15. Poste aldonu la farunon delikate per spatolo.
16. Batadu la ovoblankojn en ĉi tiu, poste aldonu progresive la sukron dum vi daŭre batadas ĉi tiu atingi bonan firmecan miksaĵon.
17. Inkorporu tiam la ovoblankojn al la unua miksaĵo delikate per spatolo.
18. Dividu la paston en tri, kaj disvastigu ĉi tiun parton sur folio kovrita per sulfurpapero kaj baki ĉi tiu dum 4-5 minutoj en la forno antaŭ ĉi tiu varmigita al 150°C.
19. Lasu la biskvitojn malvarmeti ĉi tiu.
20. Frakasu la kafobojletojn (konsilo, metu ilin en sakon por frostigi kaj frapu ilin per rulaĵo), metu ilin en kaserolon kaj aldonu la akvon supre.
21. Portu la akvon al bolado, poste kovru kaj lasu infuzi dum 30 minutoj.
22. Skuadu la likvaĵon per kolandra, poste aldonu la kafodistilon kaj la siropon ĉi tiu 30°C kaj rezervu en malvarmo.
23. Metu la akvon kaj poste la sukron en kaserolon kaj kuiri.
24. Kiam la siropo atingas la temperaturon de 115°C, komencu bati la ovoblankojn; kiam la siropo estas ĉe 128°C, veru ĉi tiu sur la batitajn ovoblankojn dum vi daŭre batadas ĉi tiu meza rapideco, poste lasu funkcii ĉi tiu la merengue estas varmigita (35-40°C).
25. Metu la anglan kremon en la ujon de la roboto kun la batilo, poste batadu ĉi tiu dum 2 minutoj por emulsi.
26. Poste aldonu progresive la pomadan buteron kaj poste la kafodistilon dum vi daŭre batadas.
27. Haltu la roboton tuj kiam la kremon estas glata kaj homogena.
28. Inkorporu tiam delikate per spatolo la italan merengue.
29. La kunmetado: QS da fandi nigra ĉokolado (opcie) ĉi tiu ne estis indikita en ĉi tiu recepto, sed mi legis ĉi tiu en aliaj receptoj de opero do mi decidis aldoni la malantaŭon de la unua biskvito.
30. Transiri la biskviton Joconde tiel, ke vi havu 3 biskvitojn de la grandeco de via kadro.
31. Se vi volas, aldoni la malantaŭon de la unua kun nigra ĉokolado, poste turnu ĉi tiu kaj metu ĉi tiu en vian kadron.
32. Imbibu ĉi tiu per siropo, disvastigu la duonon de la buterkremo kun kafon sur la tutan surfacon, poste metu la duan biskviton.
33. Imbibu ĉi tiu, poste kovru ĉi tiu per tavolo de ganaco.
34. Aldonu la lastan biskviton Joconde, imbibu ĉi tiu, kaj fini per aldoni la reston de la buterkremo kun kafon.
35. En la libro estas indikita rezervi la operon en la frostujo dum 2 horoj, mi simple metis ĉi tiu en la fridujo.
36. Se vi faras la glazuran paston hejme: fandi la ĉokoladon kaj la kakao buteron en varmakvo, poste for de la fajro aldonu la oleon dum vi bone miksas.
37. Rezervu ĉi tiu uzo.
38. Fandi la glazuran paston kaj la ĉokoladon en varmakvo ĉi tiu atingi la temperaturon de 45°C, poste inkorpore la oleon kaj skuadu per kolandra.

39. Elprenu la operon, forigu la kadron, poste veru la glazuron kaj glatigu ĝin per spatulo sur dikeco de 2mm.
40. Dekoru se vi volas kun kafobojletoj, poste rezervu vian entremet en malvarmo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com