

Ópera (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g de leche entera
- 100g de azúcar
- 75g de yemas de huevo (aproximadamente 4 yemas)
- 250g de crema líquida
- 125g de chocolate Caraïbes de Valrhona (o en su defecto un chocolate negro para repostería)
- 600g de tant-pour-tant de harina de almendra y azúcar glas
- 500g de huevos (aproximadamente 10 huevos enteros)
- 180g de harina de trigo
- 375g de claras de huevo (aproximadamente 12 claras)
- 105g de azúcar granulada
- 62g de café en grano
- 437g de agua
- 250g de jarabe a 30°C (143g de azúcar + 107g de agua, llevados a ebullición)
- 43g de esencia de café
- 94g de azúcar
- 28g de agua
- 50g de claras de huevo (aproximadamente 2 claras)
- 75g de crema inglesa
- 150g de mantequilla pomada
- 15g de extracto de café
- 180g de merengue italiano
- 200g de pasta de glaseado negro de Valrhona, o si como yo la haces en casa:
- 131g de chocolate negro (Caraïbes para mí)
- 57g de manteca de cacao
- 12g de aceite de semilla de uva
- 66g de chocolate de cobertura manjari 64% de Valrhona (no teniendo, usé Caraïbes)
- 33g de aceite de cacahuete

Préparation

1. Al hojeando el libro de Michel Tanguy y Jacques Genin, La maravillosa historia de los pasteles, me dio ganas de realizar una nueva ópera.
2. En comparación con la anterior, encontré que esta tenía un sabor más pronunciado a chocolate que a café, quizás por lo tanto más equilibrada para las personas que les gusta la ópera sin adorar el aroma del café.
3. Aparte de eso, nada especial en esta receta, todo lo más tradicional, solo hay que aplicarse en el momento del montaje para intentar tener las capas más regulares posibles.
4. Aquí la cantidad es un poco demasiado grande en comparación con lo que vamos a necesitar para la crema de mantequilla, pero realmente es muy difícil (incluso imposible) hacer una cantidad más pequeña.
5. Hervir la leche.
6. Bate las yemas de huevo con el azúcar, luego vierte la mitad de la leche hirviendo sobre los huevos mientras sigues batiendo.
7. Vierte todo de nuevo en la cacerola, luego cocina a fuego lento hasta alcanzar la temperatura de 83°C.
8. Retira la crema, déjala enfriar y luego cúbrela con film transparente en contacto y resérvala en el refrigerador durante una noche.
9. Funde el chocolate al baño maría.
10. Lleva a ebullición la crema, luego viértela en tres veces sobre el chocolate, mezclando bien con una espátula en cada adición.

11. Cuando la ganache esté bien lisa y brillante, cúbreala con film transparente en contacto y resérvala a temperatura ambiente.
12. La cantidad prevista por la receta es perfecta para hornear 3 bandejas de 40x30cm llenas, por lo que se prevé tener muchas sobras.
13. Es práctico para poder cortar 3 cuadrados perfectos en las bandejas, pero obviamente la cantidad final es demasiado grande.
14. Ustedes decidan si prefieren reducir las cantidades y hornear la masa en marcos, o seguir la receta y tener bastantes sobras :-). En el bol de la batidora con el batidor (o en su defecto, en un bol con un batidor eléctrico), coloca el tant-pour-tant y los huevos enteros y blanquea la mezcla (bate unos minutos, hasta que la mezcla suba y se blanquee).
15. Luego agrega la harina delicadamente con una espátula.
16. Montar las claras a punto de nieve, luego agrega gradualmente el azúcar mientras sigues batiendo hasta obtener una mezcla bien firme.
17. Incorpora entonces las claras a la primera mezcla delicadamente con la espátula.
18. Divide la mezcla en tres, y extiende cada parte sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado y hornea durante 4-5 minutos en el horno previamente precalentado a °C.
19. Deja enfriar los bizcochos.
20. Rompe los granos de café (consejo, ponlos en una bolsa de congelación y golpéalos con un rodillo), ponlos en una cacerola y añade el agua por encima.
21. Lleva el agua a ebullición, luego cubre y deja infusionar durante 30 minutos.
22. Pasa el líquido por un colador, luego agrega la esencia de café y el jarabe a 30°C y resérvalo en frío.
23. Coloca el agua y luego el azúcar en una cacerola y cocina.
24. Cuando el jarabe alcance la temperatura de 115°C, comienza a montar las claras; cuando el jarabe esté a 128°C, viértelo sobre las claras montadas mientras sigues batiendo a velocidad media, luego deja batir hasta que la merengue esté tibia (35-40°C).
25. Coloca la crema inglesa en el bol de la batidora con el batidor, luego bátela durante 2 minutos para emulsionarla.
26. Luego agrega gradualmente la mantequilla pomada y luego el extracto de café mientras sigues batiendo.
27. Detén la batidora tan pronto como la crema esté lisa y homogénea.
28. Luego incorpora delicadamente con la espátula el merengue italiano.
29. El montaje: QS de chocolate negro fundido (opcional) No estaba indicado en esta receta, pero lo había leído en otras recetas de ópera, así que decidí cubrir el reverso del primer bizcocho.
30. Corta el bizcocho Joconde de manera que tengas 3 bizcochos del tamaño de tu marco.
31. Si lo deseas, cubre el reverso del primero con chocolate negro, luego dalo vuelta y colócalo en tu marco.
32. Empápalo con jarabe, extiende la mitad de la crema de mantequilla de café sobre toda la superficie, luego coloca el segundo bizcocho.
33. Empápalo, luego cúbrelo con una capa de ganache.
34. Agrega el último bizcocho Joconde, empápalo, y termina añadiendo el resto de la crema de mantequilla de café.
35. En el libro se indica reservar la ópera en el congelador durante 2 horas, yo simplemente la puse en el refrigerador.
36. Si haces la pasta de glaseado en casa: derrite al baño maría el chocolate y la manteca de cacao, luego fuera del fuego añade el aceite removiendo bien.

37. Reserva hasta su uso.
38. Derrite la pasta de glaseado y el chocolate al baño maría hasta alcanzar la temperatura de 45°C, luego incorpora el aceite y pasa por un colador.
39. Saca la ópera, quita el marco y vierte el glaseado, alisándolo con una espátula en una capa de 2mm.
40. Decora si lo deseas con granos de café y luego reserva tu postre en frío.
41. Sácalo 15 minutos antes de degustarlo, y ¡disfruta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com