

Opéra (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g täysmaitoa
- 100g sokeria
- 75g kananmunankeltuaisia (noin 4 keltuaista)
- 250g kuohukermaa
- 125g Valrhona Caraïbes -suklaata (tai vaihtoehtoisesti tummaa leivontasuklaata)
- 600g mantelijauhetta ja tomusokeria (tasa-painossa)
- 500g kananmunia (noin 10 kokonaista munaa)
- 180g vehnäjäuhoja
- 375g kananmunanvalkuaisia (noin 12 valkuaista)
- 105g sokeria
- 62g kahvipapuja
- 437g vettä
- 250g siirappia 30°C (143g sokeria + 107g vettä, kiehautettuna)
- 43g kahviessenssiä
- 94g sokeria
- 28g vettä
- 50g kananmunanvalkuaisia (noin 2 valkuaista)
- 75g englantilaista kermää
- 150g pehmeää voita
- 15g kahviuutetta
- 180g italialaista marenkia
- 200g Valrhona mustaa kuorrutuspastaa, tai jos teet sen itse kuten minä:
- 131g tummaa suklaata (Caraïbes minulle)
- 57g kaakaovoita
- 12g viinirypäleensiemenöljyä
- 66g Valrhona manjari 64% suklaata (koska minulla ei ollut, käytin Caraïbesia)
- 33g maapähkinäöljyä

Préparation

1. Selatessani Michel Tanguyn ja Jacques Geninin kirjaa, La merveilleuse histoire des pâtisseries, minulle tuli halu tehdä uusi opera.
2. Edelliseen verrattuna tämä oli mielestäni enemmän suklaan makuinen kuin kahvin, joten se saattaa olla tasapainoisempi niille, jotka pitävät operasta ilman, että rakastavat kahvin tuoksua.
3. Muuten tässä reseptissä ei ole mitään erityistä, se on täysin perinteinen, ainoastaan asennusta tehdessä on syytä panostaa, jotta kerrokset olisivat mahdollisimman tasaisia.
4. Tässä määrä on hieman liian suuri verrattuna siihen, mitä tarvitsemme voikreemille, mutta on todella vaikeaa (melkein mahdotonta) tehdä pienempää määrää.
5. Kiehauta maito.
6. Vatkaa keltuaiset sokerin kanssa ja kaada sitten puolet kiehovasta maidosta keltuaisten päälle samalla vatkatun.
7. Kaada kaikki takaisin kattilaan ja kypsennä miedolla lämmöllä, kunnes lämpötila saavuttaa 83°C.
8. Siirrä kerma jäähtymään, peitä se kelmulla ja laita jääkaappiin yön yli.
9. Sulata suklaa vesihautteessa.
10. Kiehauta kerma ja kaada se kolmessa osassa suklaan päälle, sekoittaen hyvin joka kerta.
11. Kun ganache on sileä ja kiiltävä, peitä se kelmulla ja anna jäähtyä huoneenlämmössä.
12. Reseptissä ilmoitettu määrä on täydellinen kolmen 40x30 cm:n pellin paistamiseen, joten on odotettavissa

paljon ylijäämiä.

13. Tämä on kätevää, jotta voit leikata kolme täydellistä neliötä peltien päälle, mutta tietenkin lopullinen määrä on liian suuri.
14. Teidän on päätettävä, haluatteko vähentää määriä ja paistaa taikinan muoteissa, vai seurata reseptiä ja saada paljon ylijäämiä :-). Robotin kulhoon, jossa on vispilä (tai vaihtoehtoisesti kulhoon sähkövatkaimella), laita mantelijauhe ja kokonaiset munat ja vatkaa seosta, kunnes se vaalenee ja kuohkeutuu (vatkaa muutama minuutti).
15. Lisää sitten jauhot varovasti lastalla.
16. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja lisää sokeri vähitellen samalla vatkatun, kunnes seos on hyvin jämääkää.
17. Yhdistä sitten valkuaiset varovasti ensimmäiseen seokseen lastalla.
18. Jaa taikina kolmeen osaan ja levitä jokainen osa leivinpaperilla vuoratulle pellille ja paista 4-5 minuuttia esilämmitetyssä uunissa.
19. Anna keksien jäähtyä.
20. Murra kahvipavut (vinkki: laita ne pakastuspussiin ja lyö niitä kaulimella), laita ne kattilaan ja lisää vesi päälle.
21. Kiehauta vesi, peitä ja anna hautua 30 minuuttia.
22. Siivilöi neste, lisää kahviessenssi ja 30°C siirappi ja laita jääkaappiin.
23. Laita vesi ja sitten sokeri kattilaan ja keitä.
24. Kun siirappi saavuttaa 115°C, ala vatkata valkuaisia; kun siirappi on 128°C, kaada se vatkatujen valkuaisen päälle samalla jatkaen vatkaamista keskilämmöllä, ja anna vatkata, kunnes marenki on lämmin (35-40°C).
25. Laita englantilainen kerma robotin kulhoon, jossa on vispilä, ja vatkaa sitä 2 minuuttia emulgoidaksesi.
26. Lisää sitten vähitellen pehmeä voi ja kahviuute samalla jatkaen vatkaamista.
27. Lopeta robotin käyttö heti, kun kerma on sileää ja homogeenista.
28. Yhdistä sitten varovasti italialainen marenki lastalla.
29. Kokoaminen: QS sulatettua tummaa suklaata (valinnainen) Reseptissä ei ollut mainintaa tästä, mutta olin lukenut muista opera-resepteistä, joten päätin levittää suklaata ensimmäisen keksin taakse.
30. Leikkaa joconde-keksi siten, että saat 3 keksiä, jotka ovat vuokasi kokoisia.
31. Jos haluat, levitä ensimmäisen keksin taakse tummaa suklaata, käännä se ympäri ja laita se vuokaan.
32. Imbevöi se siirapilla, levitä puolet kahvivoikreemistä koko pinnalle ja aseta toinen keksi päälle.
33. Imbevöi se, peitä se sitten ganache-kerroksella.
34. Lisää viimeinen joconde-keksi, imbevöi se ja viimeistelemällä loput kahvivoikreemistä.
35. Kirjassa sanotaan, että opera tulisi varata pakastimeen kahdeksi tunniksi, mutta laitoin sen vain jääkaappiin.
36. Jos teet kuorrutuspasta itse: sulata vesihautteessa suklaa ja kaakaovoi, ja lisää sitten öljy hyvin sekoittaen pois lämmöltä.
37. Varastoi käyttöä varten.
38. Sulata kuorrutuspasta ja suklaa vesihautteessa, kunnes lämpötila saavuttaa 45°C, ja lisää sitten öljy ja siivilöi.
39. Ota opera ulos, poista vuoka ja kaada kuorrutus, tasoita se lastalla 2 mm paksuiseksi.
40. Koristele halutessasi kahvipavuilla ja laita jälkiruoka jääkaappiin.