

Opera (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g di latte intero
- 100g di zucchero
- 75g di tuorli d'uovo (circa 4 tuorli)
- 250g di panna liquida
- 125g di cioccolato Caraïbes di Valrhona (o in mancanza un cioccolato fondente da pasticceria)
- 600g di tant-pour-tant di farina di mandorle e zucchero a velo
- 500g di uova (circa 10 uova intere)
- 180g di farina di grano tenero
- 375g di albumi (circa 12 albumi)
- 105g di zucchero semolato
- 62g di caffè in grani
- 437g di acqua
- 250g di sciroppo a 30°C (143g di zucchero + 107g di acqua, portati a ebollizione)
- 43g di essenza di caffè
- 94g di zucchero
- 28g di acqua
- 50g di albumi (circa 2 albumi)
- 75g di crema inglese
- 150g di burro pomata
- 15g di estratto di caffè
- 180g di meringa italiana
- 200g di pasta di glassa nera di Valrhona, o se come me la fate in casa:
- 131g di cioccolato fondente (Caraïbes per me)
- 57g di burro di cacao
- 12g di olio di semi d'uva
- 66g di cioccolato di copertura manjari 64% di Valrhona (non avendolo, ho usato il Caraïbes)
- 33g di olio di arachidi

Préparation

1. Sfogliando il libro di Michel Tanguy e Jacques Genin, La meravigliosa storia delle pasticcerie, ho avuto voglia di realizzare un nuovo opera.
2. Rispetto al mio precedente, ho trovato che questo avesse un gusto più pronunciato di cioccolato che di caffè, forse quindi più equilibrato per le persone che amano l'opera senza adorare il profumo del caffè.
3. A parte questo, nulla di speciale in questa ricetta, tutto ciò che c'è di più tradizionale, bisogna semplicemente applicarsi al momento del montaggio per cercare di avere gli strati più regolari possibile.
4. Qui la quantità è un po' troppo grande rispetto a ciò di cui avremo bisogno per la crema al burro, ma è davvero difficile (se non impossibile) fare una quantità più piccola.
5. Portate il latte a ebollizione.
6. Montate i tuorli con lo zucchero, poi versate metà del latte bollente sui tuorli continuando a mescolare.
7. Rimettete il tutto nella casseruola, poi cuocete a fuoco basso fino a raggiungere la temperatura di 83°C.
8. Togliete la crema dal fuoco, lasciatela raffreddare, poi copritela a contatto e riponetela in frigorifero per una notte.
9. Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
10. Portate a ebollizione la panna, poi versatela in tre volte sul cioccolato, mescolando bene con una spatola ad ogni aggiunta.
11. Quando la ganache è liscia e lucida, copritela a contatto e riponetela a temperatura ambiente.

12. La quantità prevista dalla ricetta è perfetta per cuocere 3 teglie di 40x30cm piene, quindi è previsto avere molte avanzi.
13. È utile per poter ritagliare 3 quadrati perfetti dalle teglie, ma ovviamente la quantità finale è troppo grande.
14. A voi decidere se preferite ridurre le quantità e cuocere l'impasto in teglie, o seguire la ricetta e avere un bel po' di avanzi :-). Nella ciotola della planetaria munita di frusta (o in mancanza, in una ciotola con una frusta elettrica), mettete il tant-pour-tant e le uova intere e montate il composto (sbattete per alcuni minuti, fino a quando il composto gonfia e diventa chiaro).
15. Aggiungete poi delicatamente la farina con una spatola.
16. Montate gli albumi a neve, poi aggiungete gradualmente lo zucchero continuando a montare fino a ottenere un composto ben fermo.
17. Incorporate quindi gli albumi al primo composto delicatamente con la spatola.
18. Dividete l'impasto in tre, e stendete ogni parte su una teglia rivestita di carta da forno e infornate per 4-5 minuti in forno precedentemente riscaldato a °C.
19. Lasciate raffreddare i biscotti.
20. Spezzettate i grani di caffè (consiglio, metteteli in un sacchetto per congelare e battete sopra con un mattarello), metteteli in una casseruola e aggiungete l'acqua sopra.
21. Portate l'acqua a ebollizione, poi coprite e lasciate in infusione per 30 minuti.
22. Filtrate il liquido con un colino, poi aggiungete l'essenza di caffè e lo sciroppo a 30°C e riponete in frigorifero.
23. Mettete l'acqua e poi lo zucchero in una casseruola e fate cuocere.
24. Quando lo sciroppo raggiunge la temperatura di 115°C, iniziate a montare gli albumi; quando lo sciroppo è a 128°C, versatelo sugli albumi montati continuando a montare a velocità media, poi lasciate girare fino a quando la meringa è tiepida (35-40°C).
25. Mettete la crema inglese nella ciotola della planetaria munita di frusta, poi montatela per 2 minuti per emulsionarla.
26. Aggiungete poi gradualmente il burro pomato e poi l'estratto di caffè continuando a montare.
27. Fermate la planetaria non appena la crema è liscia e omogenea.
28. Incorporate poi delicatamente con la spatola la meringa italiana.
29. Il montaggio: QS di cioccolato fondente fuso (facoltativo) Non era indicato in questa ricetta, ma l'avevo letto in altre ricette di opera quindi ho deciso di spennellare il retro del primo biscotto.
30. Ritagliate il biscotto joconde in modo da avere 3 biscotti della dimensione della vostra teglia.
31. Se lo desiderate, spennellate il retro del primo con cioccolato fondente, poi giratelo e mettetelo nella vostra teglia.
32. Imbevetelo di sciroppo, stendete metà della crema al burro al caffè su tutta la superficie, poi adagiate il secondo biscotto.
33. Imbevetelo, poi copritelo con uno strato di ganache.
34. Aggiungete l'ultimo biscotto joconde, imbevetelo, e terminate aggiungendo il resto della crema al burro al caffè.
35. Nel libro è indicato di riporre l'opera nel congelatore per 2 ore, io l'ho semplicemente messa in frigorifero.
36. Se fate la pasta di glassa in casa: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato e il burro di cacao, poi fuori dal fuoco aggiungete l'olio mescolando bene.
37. Riservate fino all'uso.
38. Fate sciogliere la pasta di glassa e il cioccolato a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 45°C,

poi incorporate l'olio e filtrate.

39. Estraete l'opera, togliete la teglia poi versate la glassa e lisciatela con una spatola a gomito su uno spessore di 2mm.

40. Decorate se lo desiderate con grani di caffè poi riponete il vostro dolce in frigorifero.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com