

Opera (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g volle melk
- 100g suiker
- 75g eidooiers (ongeveer 4 dooiers)
- 250g vloeibare room
- 125g Valrhona Caraïbes chocolade (of als alternatief een donkere bakchocolade)
- 600g tant-pour-tant van amandelpoeder en poedersuiker
- 500g eieren (ongeveer 10 hele eieren)
- 180g patentbloem
- 375g eiwitten (ongeveer 12 eiwitten)
- 105g kristalsuiker
- 62g koffiebonen
- 437g water
- 250g siroop op 30°C (143g suiker + 107g water, aan de kook gebracht)
- 43g koffie-extract
- 94g suiker
- 28g water
- 50g eiwitten (ongeveer 2 eiwitten)
- 75g Engelse room
- 150g zachte boter
- 15g koffie-extract
- 180g Italiaanse meringue
- 200g zwarte glazuur van Valrhona, of als je het zoals ik zelf maakt:
- 131g donkere chocolade (Caraïbes voor mij)
- 57g cacao boter
- 12g druivenpitolie
- 66g manjari 64% couverture chocolade van Valrhona (aangezien ik die niet had, heb ik Caraïbes gebruikt)
- 33g arachideolie

Préparation

1. Bij het doorbladeren van het boek van Michel Tanguy en Jacques Genin, Het wonderbaarlijke verhaal van de gebakjes, kreeg ik de zin om een nieuwe opera te maken.
2. In vergelijking met mijn vorige vond ik dat deze meer uitgesproken chocoladesmaak had dan koffiesmaak, misschien dus meer in balans voor mensen die van opera houden zonder de geur van koffie te verafschuwen.
3. Verder is er niets bijzonders aan dit recept, het is zo traditioneel als maar kan, je moet gewoon zorgvuldig zijn tijdens het opbouwen om de meest regelmatige lagen mogelijk te maken.
4. Hier is de hoeveelheid iets te groot in vergelijking met wat we nodig hebben voor de botercrème, maar het is echt moeilijk (bijna onmogelijk) om een kleinere hoeveelheid te maken.
5. Breng de melk aan de kook.
6. Klopt de eidooiers met de suiker, en giet dan de helft van de kokende melk over de eieren terwijl je blijft kloppen.
7. Giet alles terug in de pan en kook op laag vuur tot je een temperatuur van 83°C bereikt.
8. Verwijder de room, laat deze afkoelen en dek deze af met plasticfolie en zet deze een nacht in de koelkast.
9. Smelt de chocolade au bain-marie.
10. Breng de room aan de kook en giet deze in drie delen over de chocolade, terwijl je goed mengt met een spatel bij elke toevoeging.
11. Wanneer de ganache mooi glad en glanzend is, dek deze dan af met plasticfolie en laat deze op

kamertemperatuur staan.

12. De hoeveelheid die in het recept staat is perfect om 3 platen van 40x30cm te bakken, dus er zijn veel restjes te verwachten.
13. Dit is handig om 3 perfecte vierkanten uit de platen te snijden, maar uiteraard is de uiteindelijke hoeveelheid veel te groot.
14. Het is aan jou om te beslissen of je de hoeveelheden wilt verminderen en het beslag in frames wilt bakken, of het recept wilt volgen en veel restjes wilt hebben :-). Plaats de tant-pour-tant en de hele eieren in de kom van de mixer met de garde (of als alternatief in een mengkom met een elektrische mixer) en klop het mengsel tot het licht en luchtig is (klop een paar minuten tot het mengsel is opgezwollen en lichtgeel is).
15. Voeg dan voorzichtig de bloem toe met een spatel.
16. Klopt de eiwitten stijf, voeg dan geleidelijk de suiker toe terwijl je blijft kloppen tot je een stevig mengsel hebt.
17. Vouw dan voorzichtig de eiwitten door het eerste mengsel met de spatel.
18. Verdeel het beslag in drie delen en spreid elk deel uit op een met bakpapier beklede plaat en bak 4-5 minuten in de voorverwarmde oven op $^{\circ}\text{C}$.
19. Laat de biscuits afkoelen.
20. Verkruimel de koffiebonen (tip: doe ze in een diepvrieszak en sla met een deegroller), doe ze in een pan en voeg het water toe.
21. Breng het water aan de kook, dek af en laat 30 minuten trekken.
22. Zeef de vloeistof, voeg dan het koffie-extract en de siroop op 30°C toe en zet in de koelkast.
23. Doe het water en dan de suiker in een pan en kook.
24. Wanneer de siroop een temperatuur van 115°C bereikt, begin dan met het opkloppen van de eiwitten; wanneer de siroop 128°C is, giet deze dan over de opgeklopte eiwitten terwijl je blijft kloppen op gemiddelde snelheid, en laat draaien tot de meringue lauw is ($35-0^{\circ}\text{C}$).
25. Engelse room in de kom van de mixer met de garde en klop deze 2 minuten om te emulgeren.
26. Voeg dan geleidelijk de zachte boter en het koffie-extract toe terwijl je blijft kloppen.
27. Stop de mixer zodra de room glad en homogeen is.
28. Vouw dan voorzichtig de Italiaanse meringue door met de spatel.
29. De opbouw: QS gesmolten donkere chocolade (optioneel) Dit stond niet in dit recept, maar ik had het in andere opera-recepten gelezen, dus besloot ik de onderkant van de eerste biscuit te chablonneren.
30. Snijd de Joconde-biscuit zodat je 3 biscuits hebt die passen in je frame.
31. Als je wilt, chablonneer dan de onderkant van de eerste met donkere chocolade, keer hem dan om en plaats hem in je frame.
32. Doordrenk hem met siroop, spreid de helft van de koffie-botercrème over het hele oppervlak en leg de tweede biscuit erop.
33. Doordrenk deze, en bedek deze met een laag ganache.
34. Voeg de laatste Joconde-biscuit toe, doordrenk deze, en eindig met de rest van de koffie-botercrème.
35. In het boek staat dat je de opera 2 uur in de vriezer moet bewaren, ik heb hem gewoon in de koelkast gezet.
36. Als je de glazuur zelf maakt: smelt de chocolade en de cacaoboter au bain-marie, voeg dan buiten het vuur de olie toe terwijl je goed roert.
37. Zet opzij tot gebruik.
38. Smelt de glazuur en de chocolade au bain-marie tot je een temperatuur van 45°C bereikt, voeg dan de olie toe en zeef het.
39. Haal de opera eruit, verwijder het frame en giet de glazuur erover en strijk het glad met een spatel tot een

dikte van 2mm.

40. Decoreer indien gewenst met koffiebonen en zet je gebak in de koelkast.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com