

Opera (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g helmelk
- 100g sukker
- 75g eggeplommer (omtrent 4 plommer)
- 250g kremfløte
- 125g Valrhona Caraïbes sjokolade (eller en annen mørk sjokolade til baking)
- 600g mandelmel og melis
- 500g egg (omtrent 10 hele egg)
- 180g hvetemel
- 375g eggehviter (omtrent 12 hviter)
- 105g sukker
- 62g kaffebønner
- 437g vann
- 250g sirup ved 30°C (143g sukker + 107g vann, kokt opp)
- 43g kaffeekstrakt
- 94g sukker
- 28g vann
- 50g eggehviter (omtrent 2 hviter)
- 75g krem anglaise
- 150g mykt smør
- 15g kaffeekstrakt
- 180g italiensk marengs
- 200g Valrhona svart glasur, eller hvis du lager den hjemme som meg:
- 131g mørk sjokolade (Caraïbes for meg)
- 57g kakaosmør
- 12g druefrøolje
- 66g Valrhona manjari 64% sjokolade (siden jeg ikke hadde det, brukte jeg Caraïbes)
- 33g peanøttolje

Préparation

1. Da jeg bladde gjennom boken til Michel Tanguy og Jacques Genin, Den fantastiske historien om bakverk, fikk jeg lyst til å lage en ny opera.
2. I forhold til min forrige, syntes jeg denne hadde en mer uttalt sjokoladesmak enn kaffesmaken, kanskje derfor mer balansert for de som liker opera uten å elske kaffe aromaen.
3. Bortsett fra det, er det ingenting spesielt med denne oppskriften, alt er så tradisjonelt som det kan bli, man må bare være nøye med monteringen for å prøve å få lagene så jevne som mulig.
4. Her er mengden litt for stor i forhold til hva vi trenger til smørkremen, men det er virkelig vanskelig (om ikke umulig) å lage en mindre mengde.
5. Kok opp melken.
6. Pisk eggeplommene med sukkeret, og hell deretter halvparten av den kokende melken over eggene mens du pisker hele tiden.
7. Hell alt tilbake i kjelen, og kok på lav varme til temperaturen når 83°C.
8. Ta kremen av varmen, la den avkjøle, dekk den til med plastfolie og sett den i kjøleskapet over natten.
9. Smelt sjokoladen over vannbad.
10. Kok opp fløten, og hell den deretter over sjokoladen i tre omganger, og rør godt med en slikkepott etter hver gang.
11. Når ganachen er glatt og blank, dekk den til med plastfolie og la den stå i romtemperatur.

12. Mengden som oppskriften angir er perfekt for å bake 3 plater på 40x30cm, så det er forventet å få mye avskjær.
13. Det er praktisk for å kunne skjære ut 3 perfekte firkanter fra platene, men selvfølgelig er den endelige mengden altfor stor.
14. Det er opp til deg om du vil redusere mengdene og bake deigen i rammer, eller følge oppskriften og ha en del avskjær :-). I bollen til kjøkkenmaskinen med visp (eller i en bolle med en elektrisk visp), ha mandelmelet og hele eggene og pisk blandingen til den blir lys og luftig (pisk i noen minutter, til blandingen hever seg og blir lys).
15. Tilsett deretter hvetemelet forsiktig med en slikkepott.
16. Pisk eggehviten stive, og tilsett sukkeret gradvis mens du fortsetter å piske til du får en fast blanding.
17. Inkorporer deretter eggehviten forsiktig i den første blandingen med slikkepotten.
18. Del røren i tre, og fordel hver del på en plate dekket med bakepapir og stek i 4-5 minutter i en forvarmet ovn på °C.
19. La kakene avkjøle.
20. Knus kaffebønnene (tips, legg dem i en frysepose og bank på dem med en kjevle), legg dem i en kjele og tilsett vannet over.
21. Kok opp vannet, dekk til og la det trekke i 30 minutter.
22. Sil væsken gjennom en sil, og tilsett kaffeekstraktet og sirupen ved 30°C og sett i kjøleskapet.
23. Ha vannet og deretter sukkeret i en kjele og kok.
24. Når sirupen når 115°C, begynn å piske eggehviten; når sirupen når 128°C, hell den over de piskede eggehviten mens du fortsetter å piske på middels hastighet, og la det gå til marengsen er lunken (35-40°C).
25. Ha krem anglaise i bollen til kjøkkenmaskinen med visp, og pisk den i 2 minutter for å emulgere.
26. Tilsett deretter mykt smør gradvis og kaffeekstrakt mens du fortsetter å piske.
27. Stopp maskinen så snart kremen er glatt og homogen.
28. Inkorporer deretter forsiktig italiensk marengs med slikkepotten.
29. Montering: QS smeltet mørk sjokolade (valgfritt) Det var ikke angitt i denne oppskriften, men jeg hadde lest det i andre operaoppskrifter, så jeg bestemte meg for å sjokoladebade baksiden av den første kaken.
30. Skjær joconde-kaken slik at du får 3 kaker i størrelsen på rammen din.
31. Hvis du ønsker det, sjokoladebad baksiden av den første med mørk sjokolade, snu den deretter og plasser den i rammen din.
32. Imbib den med sirup, fordel halvparten av kaffe smørkremen over hele overflaten, og legg deretter den andre kaken oppå.
33. Imbib den, og dekk den deretter med et lag ganache.
34. Legg den siste joconde-kaken oppå, imbib den, og avslutt med å tilsette resten av kaffe smørkremen.
35. I boken står det at man skal sette operaen i fryseren i 2 timer, jeg satte den bare i kjøleskapet.
36. Hvis du lager glasuren hjemme: smelt sjokoladen og kakaosmøret over vannbad, og tilsett deretter oljen utenfor varmen mens du rører godt.
37. Sett til side til bruk.
38. Smelt glasuren og sjokoladen over vannbad til du når 45°C, og tilsett deretter oljen og sil gjennom en sil.
39. Ta ut operaen, fjern rammen og hell glasuren over, og jevn den ut med en spatula til en tykkelse på 2mm.
40. Pynt om ønskelig med kaffebønner, og sett kaken i kjøleskapet.