

Ópera (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g de leite integral
- 100g de açúcar
- 75g de gemas de ovo (cerca de 4 gemas)
- 250g de creme de leite
- 125g de chocolate Caraïbes da Valrhona (ou, na falta, um chocolate amargo para confeitaria)
- 600g de tant-pour-tant de farinha de amêndoa e açúcar de confeitaria
- 500g de ovos (cerca de 10 ovos inteiros)
- 180g de farinha de trigo
- 375g de claras de ovo (cerca de 12 claras)
- 105g de açúcar granulado
- 62g de grãos de café
- 437g de água
- 250g de calda a 30°C (143g de açúcar + 107g de água, levados à ebulição)
- 43g de essência de café
- 94g de açúcar
- 28g de água
- 50g de claras de ovo (cerca de 2 claras)
- 75g de creme inglês
- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 15g de extrato de café
- 180g de merengue italiana
- 200g de cobertura de chocolate negro da Valrhona, ou se como eu você fizer em casa:
- 131g de chocolate amargo (Caraïbes para mim)
- 57g de manteiga de cacau
- 12g de óleo de semente de uva
- 66g de chocolate de cobertura manjari 64% da Valrhona (não tendo, usei o Caraïbes)
- 33g de óleo de amendoim

Préparation

1. Folheando o livro de Michel Tanguy e Jacques Genin, A maravilhosa história das pâtisseries, tive vontade de realizar uma nova ópera.
2. Em relação à minha anterior, achei que esta tinha um gosto mais pronunciado de chocolate do que de café, talvez, portanto, mais equilibrada para as pessoas que gostam de ópera sem adorar o perfume do café.
3. Fora isso, nada de especial nesta receita, tudo o que há de mais tradicional, é preciso apenas se aplicar no momento da montagem para tentar ter as camadas mais regulares possíveis.
4. Aqui a quantidade é um pouco grande em relação ao que vamos precisar para o creme de manteiga, mas é realmente difícil (quase impossível) fazer uma quantidade menor.
5. Leve o leite à ebulição.
6. Bata as gemas com o açúcar e, em seguida, despeje metade do leite fervente sobre os ovos, batendo sempre.
7. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe em fogo baixo até atingir a temperatura de 83°C.
8. Retire o creme, deixe esfriar e cubra com filme plástico em contato e reserve na geladeira por uma noite.
9. Derreta o chocolate em banho-maria.
10. Leve o creme à ebulição e, em seguida, despeje-o em três vezes sobre o chocolate, mexendo bem com uma espátula a cada adição.
11. Quando a ganache estiver bem lisa e brilhante, cubra com filme plástico em contato e reserve em temperatura ambiente.

12. A quantidade prevista pela receita é perfeita para assar 3 placas de 40x30cm cheias, portanto, é esperado ter muitas sobras.
13. É prático para poder cortar 3 quadrados perfeitos nas placas, mas, obviamente, a quantidade final é bem grande.
14. Fica a seu critério se prefere reduzir as quantidades e assar a massa em formas, ou seguir a receita e ter bastante sobras :-). Na tigela da batedeira equipada com o batedor (ou, na falta, em uma tigela com um batedor elétrico), coloque o tant-pour-tant e os ovos inteiros e bata a mistura até ficar clara (bata por alguns minutos, até que a mistura cresça e fique clara).
15. Em seguida, adicione delicadamente a farinha com uma espátula.
16. Bata as claras em neve e, em seguida, adicione gradualmente o açúcar, continuando a bater até obter uma mistura bem firme.
17. Incorpore as claras à primeira mistura delicadamente com a espátula.
18. Divida a massa em três partes e espalhe cada parte em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve ao forno por 4-5 minutos em forno previamente aquecido a °C.
19. Deixe os biscoitos esfriar.
20. Quebre os grãos de café (dica: coloque-os em um saco plástico e bata com um rolo de massa), coloque-os em uma panela e adicione a água por cima.
21. Leve a água à ebulição, depois cubra e deixe infundir por 30 minutos.
22. Coe o líquido, adicione a essência de café e a calda a 30°C e reserve na geladeira.
23. Coloque a água e depois o açúcar em uma panela e cozinhe.
24. Quando a calda atingir a temperatura de 115°C, comece a bater as claras; quando a calda estiver a 128°C, despeje-a sobre as claras batidas, continuando a bater em velocidade média, e deixe bater até que a merengue esteja morna (35-40°C).
25. Coloque o creme inglês na tigela da batedeira equipada com o batedor e bata por 2 minutos para emulsificar.
26. Em seguida, adicione gradualmente a manteiga em temperatura ambiente e o extrato de café, continuando a bater.
27. Pare a batedeira assim que o creme estiver liso e homogêneo.
28. Incorpore delicadamente a merengue italiana com a espátula.
29. A montagem: QS de chocolate amargo derretido (opcional) Não estava indicado nesta receita, mas eu li em outras receitas de ópera, então decidi cobrir o fundo do primeiro biscoito.
30. Corte o biscoito joconde de forma a ter 3 biscoitos do tamanho da sua forma.
31. Se desejar, cubra o fundo do primeiro com chocolate amargo, depois vire-o e coloque-o na sua forma.
32. Umedeça-o com a calda, espalhe metade do creme de manteiga de café sobre toda a superfície e, em seguida, coloque o segundo biscoito.
33. Umedeça-o, depois cubra com uma camada de ganache.
34. Adicione o último biscoito joconde, umedeça-o e finalize adicionando o restante do creme de manteiga de café.
35. No livro, está indicado reservar a ópera no congelador por 2 horas, eu simplesmente coloquei na geladeira.
36. Se você fizer a cobertura em casa: derreta em banho-maria o chocolate e a manteiga de cacau, depois fora do fogo adicione o óleo, mexendo bem.
37. Reserve até a utilização.

38. Derreta a cobertura e o chocolate em banho-maria até atingir a temperatura de 45°C, depois incorpore o óleo e passe pela peneira.
39. Retire a ópera, remova a forma e despeje a cobertura, alisando com uma espátula de ângulo em uma espessura de 2mm.
40. Decore se desejar com grãos de café e reserve seu sobremesa na geladeira.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com