

Opera (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g ya maziwa kamili
- 100g ya sukari
- 75g ya yai ya yai (karibu yai 4)
- 250g ya krimu ya kioevu
- 125g ya chokoleti ya Caraiibes ya Valrhona (au badala yake chokoleti ya giza ya kupikia)
- 600g ya tant-pour-tant ya unga wa mlozi na sukari ya icing
- 500g ya mayai (karibu mayai 10 kamili)
- 180g ya unga wa ngano
- 375g ya mayai ya yai (karibu mayai 12)
- 105g ya sukari ya kawaida
- 62g ya kahawa ya punje
- 437g ya maji
- 250g ya siro ya 30°C (143g ya sukari + 107g ya maji, yaliyochemshwa)
- 43g ya essence ya kahawa
- 94g ya sukari
- 28g ya maji
- 50g ya mayai ya yai (karibu mayai 2)
- 75g ya krimu ya Kiingereza
- 150g ya siagi ya pomade
- 15g ya extract ya kahawa
- 180g ya meringue ya Kiitaliano
- 200g ya icing ya chokoleti giza ya Valrhona, au ikiwa kama mimi unafanya nyumbani:
- 131g ya chokoleti giza (Caraiibes kwangu)
- 57g ya siagi ya kakao
- 12g ya mafuta ya mbegu za zabibu
- 66g ya chokoleti ya manjari 64% ya Valrhona (sina, nilitumia Caraiibes)
- 33g ya mafuta ya karanga

Préparation

1. Wakati nikitazama kitabu cha Michel Tanguy na Jacques Genin, Hadithi ya ajabu ya mikate, nilihisi kutaka kutengeneza opera mpya.
2. Ikilinganishwa na ile ya awali, niliona kwamba hii ina ladha ya chokoleti zaidi kuliko kahawa, labda hivyo basi ni sawa zaidi kwa watu wanaopenda opera bila kupenda harufu ya kahawa.
3. Kando na hilo, hakuna kitu maalum katika hii mapishi, ni ya kawaida kabisa, ni lazima tu kujitahidi wakati wa kuweka ili kujaribu kuwa na tabaka zenye usawa zaidi iwezekanavyo.
4. Hapa kiasi ni kidogo sana kulinganisha na kile tutakachohitaji kwa krimu ya siagi, lakini ni vigumu sana (labda haiwezekani) kufanya kiasi kidogo zaidi.
5. Chemsha maziwa.
6. Piga yai ya yai na sukari, kisha mimina nusu ya maziwa yanayochemka juu ya mayai huku ukiendelea kupiga.
7. Rudisha yote kwenye sufuria, kisha pika kwa moto mdogo hadi kufikia joto la 83°C.
8. Ondoa krimu, acha ipoe kisha ifunge kwa filamu na uihifadhi kwenye friji usiku mmoja.
9. Safisha chokoleti kwa kuipasha moto kwenye mvuke.
10. Chemsha krimu, kisha mimina kwa mara tatu juu ya chokoleti, ukikanda vizuri na spatula kila wakati unapoongeza.
11. Wakati ganache inakuwa laini na yenye kung'ara, ifunge kwa filamu na uihifadhi kwenye joto la kawaida.

12. Kiasi kilichopangwa na mapishi ni kizuri kwa kupika sahani 3 za 40x30cm zilizojazwa, hivyo kuna mpango wa kuwa na mabaki mengi.
13. Ni rahisi kuwa na vipande 3 vya mraba kwenye sahani, lakini bila shaka kiasi cha mwisho ni kikubwa sana.
14. Ni juu yenu kuona kama mnapendelea kupunguza kiasi na kupika mchanganyiko kwenye sura, au kufuata mapishi na kuwa na mabaki mengi :-). Katika chombo cha roboti kilichounganishwa na whip (au badala yake, katika bakuli na whip ya umeme), weka tant-pour-tant na mayai kamili na upige mchanganyiko (piga kwa dakika chache, hadi mchanganyiko upate kujaa na kuwa mweupe).
15. Kisha ongeza unga kwa upole kwa kutumia spatula.
16. Piga mayai ya yai kuwa mweupe, kisha ongeza sukari kidogo kidogo ukiendelea kupiga hadi upate mchanganyiko mzito.
17. Weka mayai ya yai kwenye mchanganyiko wa kwanza kwa upole kwa kutumia spatula.
18. Gawanya mchanganyiko katika sehemu tatu, na usambaze kila sehemu kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuoka na uweke kwenye oveni kwa dakika 4-5 kwenye joto la °C lililotangulia kupashwa moto.
19. Acha biskuti ipoe.
20. Ponda punje za kahawa (usisahau, weka kwenye mfuko wa kuhifadhi na piga juu yake kwa roller ya kupikia), weka kwenye sufuria na ongeza maji juu yake.
21. Chemsha maji, kisha funika na acha iive kwa dakika 30.
22. Pitisha kioevu kwenye chujio, kisha ongeza essence ya kahawa na siro ya 30°C na uihifadhi baridi.
23. Weka maji kisha sukari kwenye sufuria na upike.
24. Wakati siro inafikia joto la 115°C, anza kupiga mayai ya yai; wakati siro iko kwenye 128°C, mimina juu ya mayai yaliyopigwa huku ukiendelea kupiga kwa kasi ya kati, kisha acha iendelee hadi meringue iwe na joto (35-0°C).
25. Kiingereza kwenye chombo cha roboti kilichounganishwa na whip, kisha ipige kwa dakika 2 ili kuifanya iwe mchanganyiko.
26. Kisha ongeza siagi ya pomade kidogo kidogo kisha extract ya kahawa ukiendelea kupiga.
27. Acha roboti ikome mara tu krimu inakuwa laini na homogenous.
28. Weka kwa upole meringue ya Kiitaliano kwa kutumia spatula.
29. Uwekaji: QS ya chokoleti giza iliyoyeyushwa (hiari) Haikusemwa katika mapishi haya, lakini nilisoma katika mapishi mengine ya opera hivyo nikaamua kufunika nyuma ya biskuti ya kwanza kwa chokoleti giza.
30. Katakata biskuti ya joconde ili uwe na biskuti 3 za ukubwa wa sura yako.
31. Ikiwa unataka, funika nyuma ya kwanza kwa chokoleti giza, kisha geuza na uweke kwenye sura yako.
32. Iweke kwenye siro, usambaze nusu ya krimu ya siagi ya kahawa juu ya uso wote, kisha weka biskuti ya pili.
33. Iweke kwenye siro, kisha funika kwa safu ya ganache.
34. Ongeza biskuti ya mwisho ya joconde, iweke kwenye siro, na maliza kwa kuongeza iliyobaki ya krimu ya siagi ya kahawa.
35. Kwenye kitabu kimeandikwa kuhifadhi opera kwenye freezer kwa masaa 2, nilikiweka tu kwenye friji.
36. Ikiwa unafanya icing nyumbani: safisha chokoleti na siagi ya kakao kwenye mvuke, kisha mbali na moto ongeza mafuta huku ukichanganya vizuri.
37. Hifadhi hadi utumie.
38. Safisha icing na chokoleti kwenye mvuke ili kufikia joto la 45°C, kisha ongeza mafuta na pitisha kwenye chujio.
39. Toa opera, ondoa sura kisha mimina glazing na usawazishe kwa spatula yenye kona kwa unene wa 2mm.

40. Pamba ikiwa unataka na punje za kahawa kisha hifadhi dessert yako baridi.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com