

Opéra (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g ng buong gatas
- 100g ng asukal
- 75g ng mga yolk ng itlog (mga 4 na yolk)
- 250g ng likidong cream
- 125g ng tsokolate Caraibes mula sa Valrhona (o kung wala, isang dark chocolate para sa baking)
- 600g ng tant-pour-tant ng almond powder at icing sugar
- 500g ng mga itlog (mga 10 buong itlog)
- 180g ng all-purpose flour
- 375g ng mga puti ng itlog (mga 12 puti)
- 105g ng granulated sugar
- 62g ng mga butil ng kape
- 437g ng tubig
- 250g ng syrup sa 30°C (143g ng asukal + 107g ng tubig, pinakuluan)
- 43g ng coffee essence
- 94g ng asukal
- 28g ng tubig
- 50g ng mga puti ng itlog (mga 2 puti)
- 75g ng crème anglaise
- 150g ng malambot na mantikilya
- 15g ng coffee extract
- 180g ng Italian meringue
- 200g ng black glazing paste mula sa Valrhona, o kung tulad ko ay ginagawa mo ito sa bahay:
- 131g ng dark chocolate (Caraibes para sa akin)
- 57g ng cocoa butter
- 12g ng grape seed oil
- 66g ng manjari 64% couverture chocolate mula sa Valrhona (dahil wala ako nito, ginamit ko ang Caraibes)
- 33g ng peanut oil

Préparation

1. Habang binabrowse ko ang aklat nina Michel Tanguy at Jacques Genin, La merveilleuse histoire des pâtisseries, naisipan kong gumawa ng bagong opera.
2. Kumpara sa aking nakaraang gawa, napansin kong ito ay may mas matinding lasa ng tsokolate kaysa sa kape, marahil ay mas balanseng para sa mga taong mahilig sa opera nang hindi labis na nagmamahal sa amoy ng kape.
3. Bukod dito, wala namang espesyal sa resipe na ito, ito ay talagang tradisyonal, kailangan lamang magpakatino sa oras ng pagbuo upang subukang magkaroon ng pinakamas regular na mga layer.
4. Dito, ang dami ay medyo masyadong marami kumpara sa kailangan para sa buttercream, ngunit talagang mahirap (o kahit imposible) na gumawa ng mas maliit na dami.
5. Pakuluan ang gatas.
6. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang asukal, pagkatapos ay ibuhos ang kalahating bahagi ng kumukulong gatas sa mga itlog habang patuloy na binabati.
7. Ibalik ang lahat sa kawali, pagkatapos ay lutuin sa mababang apoy hanggang umabot sa temperatura na 83°C.
8. Ilipat ang crème, hayaang lumamig, pagkatapos ay takpan ito at ilagay sa refrigerator ng isang gabi.
9. Matunaw ang tsokolate sa double boiler.
10. Pakuluan ang cream, pagkatapos ay ibuhos ito ng tatlong beses sa tsokolate, habang maingat na hinahalo

gamit ang spatula sa bawat pagdagdag.

11. Kapag ang ganache ay makinis at kumikislap, takpan ito at ilagay sa temperatura ng kuwarto.

12. Ang dami na itinakda ng resipe ay perpekto para magluto ng 3 trays na 40x30cm na puno, kaya't inaasahang magkakaroon ng maraming tira.

13. Maginhawa ito upang makagawa ng 3 perpektong parisukat sa mga trays, ngunit syempre ang huling dami ay masyadong marami.

14. Nasa inyo na kung gusto ninyong bawasan ang mga dami at magluto ng masa sa mga frame, o sundin ang resipe at magkaroon ng maraming tira :-). Sa mangkok ng mixer na may pangbatang panghalo (o kung wala, sa isang mixing bowl gamit ang electric whisk), ilagay ang tant-pour-tant at ang buong itlog at batihin ang halo (batihin ng ilang minuto, hanggang ang halo ay lumaki at pumuti).

15. Pagkatapos ay dahan-dahang idagdag ang harina gamit ang spatula.

16. Itataas ang mga puti ng itlog hanggang sa maging matigas, pagkatapos ay dahan-dahang idagdag ang asukal habang patuloy na binabati hanggang makuha ang isang matibay na halo.

17. Pagkatapos ay dahan-dahang isama ang mga puti sa unang halo gamit ang spatula.

18. Hatiin ang batter sa tatlo, at ikalat ang bawat bahagi sa isang tray na may parchment paper at ilagay sa oven sa loob ng 4-5 minuto sa preheated oven sa °C.

19. Hayaan ang mga biscuit na lumamig.

20. Durugin ang mga butil ng kape (tip, ilagay ang mga ito sa isang ziplock bag at hampasin gamit ang rolling pin), ilagay ang mga ito sa isang kawali at idagdag ang tubig sa itaas.

21. Pakuluan ang tubig, pagkatapos ay takpan at hayaang mag-infuse ng 30 minuto.

22. Salain ang likido gamit ang strainer, pagkatapos ay idagdag ang coffee essence at ang syrup sa 30°C at ilagay sa malamig.

23. Ilagay ang tubig at pagkatapos ay ang asukal sa isang kawali at lutuin.

24. Kapag ang syrup ay umabot sa temperatura na 115°C, simulan ang pagtaas ng mga puti ng itlog; kapag ang syrup ay nasa 128°C, ibuhos ito sa mga puti habang patuloy na binabati sa katamtamang bilis, pagkatapos ay hayaang magpatuloy hanggang ang meringue ay maligamgam (35-0°C).

25. Ilipat ang crème anglaise sa mangkok ng mixer na may pangbatang panghalo, pagkatapos ay batihin ito ng 2 minuto upang emulsyonin.

26. Pagkatapos ay dahan-dahang idagdag ang malambot na mantikilya at pagkatapos ay ang coffee extract habang patuloy na binabati.

27. Itigil ang mixer sa sandaling ang crème ay makinis at homogenous.

28. Pagkatapos ay dahan-dahang isama ang Italian meringue gamit ang spatula.

29. Ang pagbuo : QS ng natunaw na dark chocolate (opsyonal) Hindi ito nakasaad sa resipe na ito, ngunit nabasa ko ito sa iba pang mga resipe ng opera kaya't nagpasya akong i-chablonner ang likod ng unang biscuit.

30. Gupitin ang biscuit joconde upang magkaroon ng 3 biscuit na kasing laki ng iyong frame.

31. Kung nais mo, i-chablonner ang likod ng una gamit ang dark chocolate, pagkatapos ay baligtarin ito at ilagay sa iyong frame.

32. I-imbibe ito ng syrup, ikalat ang kalahating bahagi ng buttercream na may kape sa buong ibabaw, pagkatapos ay ilagay ang pangalawang biscuit.

33. I-imbibe ito, pagkatapos ay takpan ito ng isang layer ng ganache.

34. Idagdag ang huling biscuit joconde, i-imbibe ito, at tapusin sa pamamagitan ng pagdaragdag ng natitirang buttercream na may kape.

35. Sa aklat, nakasaad na ilagay ang opera sa freezer ng 2 oras, inilagay ko lamang ito sa refrigerator.

36. Kung gagawin mo ang glazing paste sa bahay: tunawin ang tsokolate at cocoa butter sa double boiler, pagkatapos ay sa labas ng apoy idagdag ang langis habang maingat na hinahalo.
37. Itabi hanggang sa gamitin.
38. Matunaw ang glazing paste at ang tsokolate sa double boiler upang maabot ang temperatura na 45°C, pagkatapos ay isama ang langis at salain.
39. Ilabas ang opera, alisin ang frame at ibuhos ang glazing at patagin ito gamit ang spatula sa kapal na 2mm.
40. Palamutihan kung nais mo ng mga butil ng kape at ilagay ang iyong entremet sa malamig.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com