

Opéra (Jacques Genin)

Ingrédients

- 115g tam süt
- 100g eker
- 75g yumurta sarısı (yakla ık 4 sarı)
- 250g sıvı krema
- 125g Valrhona'nın Karayip ikolatası (veya yoksa bir pasta ikolatası)
- 600g badem tozu ve pudra ekeri karı ımı
- 500g yumurta (yakla ık 10 bütün yumurta)
- 180g un
- 375g yumurta akı (yakla ık 12 beyaz)
- 105g toz eker
- 62g kahve ekirde i
- 437g su
- 250g 30°C erbet (143g eker + 107g su, kaynatılmış)
- 43g kahve özü
- 94g eker
- 28g su
- 50g yumurta akı (yakla ık 2 beyaz)
- 75g süt kreması
- 150g yumu ak tereya ı
- 15g kahve özü
- 180g talyan mereng
- 200g Valrhona'nın siyah glazürü, ya da benim gibi ev yapımı yapıyorsanız:
- 131g bitter ikolata (benim için Karayip)
- 57g kakao ya ı
- 12g üzüm ekirde i ya ı
- 66g Valrhona'nın manjari %64 kaplama ikolatası (bunu bulamadım için Karayip kullandım)
- 33g yerfıstı ı ya ı

Préparation

1. Michel Tanguy ve Jacques Genin'in "Harika Pasta Hikayeleri" kitabını karı tırırken yeni bir opera yapma iste i duydum.
2. Önceki tarifime göre, bu tarifin ikolata tadı kahveden daha belirgin, bu nedenle kahve aromasını sevmeyenler için daha dengeli olabilir.
3. Bunun dı ında, bu tarifte özel bir ey yok, tamamen geleneksel bir tarif, sadece katmanları mümkün oldu unca düzenli hale getirmek için montaj sırasında dikkatli olmak gerekiyor.
4. Buradaki miktar, tereya ı kreması için ihtiyaç duyacağ ımızdan biraz fazla, ancak daha küçük bir miktar yapmak gerçekten zor (hatta imkansız).
5. Sütü kaynamaya getirin.
6. Yumurta sarılarını ekerle ırpın, ardından kaynar sütün yarısını yumurtaların üzerine dökün ve sürekli ırpıma devam edin.
7. Karı ımı tencereye geri dökün ve 83°C'ye ula ana kadar kısık ate te pi irin.
8. Kremayı bir kaba alın, so umaya bırakın, ardından üzerini stre filmle kaplayın ve bir gece buzdolabında bekletin.
9. Karayip ikolatası (veya yoksa bir pasta ikolatası) ikolatayı benmari usulü eritin.
10. Krema kaynamaya getirin, ardından ikolatanın üzerine üç seferde dökün ve her eklemede bir spatula ile iyice karı tırın.

11. Ganaj pürüzsüz ve parlak oldu unda, üzerini streç filmle kaplayın ve oda sıcaklığında bekletin.
12. Tarifin öngördüğü miktar, 40x30cm boyutunda 3 tepsi piirmek için mükemmel, bu nedenle çok fazla artık olması bekleniyor.
13. Bu, tepsilerden 3 mükemmel kare kesmek için pratik, ancak elbette son miktar çok fazla.
14. sterseniz miktarları azaltıp hamuru kalıplarda piirebilir veya tarife uyararak oldukça fazla artık elde edebilirsiniz :-) Karı tırıcı kabına (veya yoksa bir karı tırma kabına) badem tozu ve bütün yumurtaları koyun ve karı ımı beyazlayana kadar çırpın (birkaç dakika çırpın, karı ım kabarsın ve beyazlasın).
15. Ardından unu nazikçe bir spatula ile ekleyin.
16. Yumurta aklarını kar haline getirin, ardından sürekli çırparken ekeri yava ça ekleyin ve karı ım iyice sertle ene kadar çırpmaya devam edin.
17. Sonra, yumurta aklarını ilk karı ıma nazikçe spatula ile ekleyin.
18. Karı ımı üçe bölün ve her parçayı ya lı ka tı serili bir tepsiye yayın ve önceden ısıtılmış fırında 4-5 dakika piirin.
19. Kuruyemi lerin so umasını bekleyin.
20. Kahve çekirdeklerini ezin (tavsiyem, bir dondurucu po etine koyup üzerine bir merdane ile vurun), bir tencereye koyun ve üzerine su ekleyin.
21. Su kaynamaya getirin, ardından kapatın ve 30 dakika demlemeye bırakın.
22. Sıvıyı süzgeçten geçirin, ardından kahve özünü ve 30°C erbeti ekleyin ve so utun.
23. Su ve ardından ekeri bir tencereye koyun ve piirin.
24. erbet 115°C'ye ula tı ında, yumurta aklarını çırpmaya ba layın; erbet 128°C'ye ula tı ında, çırpılmış yumurta aklarının üzerine dökün ve orta hızda çırpmaya devam edin, ardından mereng ılık olana kadar (35-40°C) çırpmaya devam edin.
25. Süt kremasını karı tırıcı kabına koyun, ardından 2 dakika çırparak emülsifiye edin.
26. Ardından yumu ak tereya ını ve kahve özünü yava ça ekleyin ve çırpmaya devam edin.
27. Krema pürüzsüz ve homojen olana kadar karı tırmayı durdurun.
28. Daha sonra talyan merengi nazikçe spatula ile ekleyin.
29. Montaj: QS eritilmiş bitter çikolata (iste e ba lı) Bu tarifte belirtilmemi ti, ama di er opera tariflerinde okudu um için ilk kekin arka yüzünü çikolata ile kaplamaya karar verdim.
30. Joconde kekini kalıbınızın boyutuna göre 3 kek olacak ekilde kesin.
31. sterseniz, ilk kekin arka yüzünü bitter çikolata ile kaplayın, ardından ters çevirin ve kalıbınıza yerle tirin.
32. erbetle ıslatın, kahveli tereya ı kremasının yarısını tüm yüzeye yayın, ardından ikinci keki yerle tirin.
33. ıslatın, ardından üzerine bir kat ganaj ekleyin.
34. Son Joconde kekini ekleyin, ıslatın ve kahveli tereya ı kremasının geri kalanını ekleyin.
35. Kitapta, operayı 2 saat dondurucuda bekletmeniz gerekti i belirtiliyor, ben sadece buzdolabına koydum.
36. Ev yapımı glazür yapıyorsanız: çikolata ve kakao ya ını benmari usulü eritin, ardından ocaktan alıp ya ı ekleyin ve iyice karı tırın.
37. Kullanıma kadar bekletin.
38. Glazürü ve çikolatayı benmari usulü eritin ve 45°C'ye ula ıncaya kadar ısıtın, ardından ya ı ekleyin ve süzgeçten geçirin.
39. Operayı çıkarın, kalıbı çıkarın ve glazürü dökün, ardından bir spatula ile 2mm kalınlı ında düzeltin.
40. sterseniz kahve çekirdekleri ile süsleyin ve tatlınızı so utun.