Ópera de café y chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bizcocho

Claras de huevo: 210 grs.
Yemas: 4 Unidades
Harina: 120 grs.
Polvo de Almendras: 150 grs.
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Azucar: 100 grs.
Huevos: 4 Unidades
Azucar impalpable: 150 grs.

Crema de manteca

Manteca: 500 grs.
Extracto de café: 60 Ml.
Jarabe natural: 1/2 L

Ganache

Chocolate Semiamargo: 1/2 k
Crema para batir: 1/2 L

Jarabe de café

Café en polvo: 50 grs.
Azucar: 100 grs.
Agua: 580 Ml.

Preparación de la Receta

Ópera de café y chocolate

Bizcocho

- Poner en la batidora 210gr
- De claras de *huevo* con 100gr
- De azúcar y batir a punto de turrón.

- Tamizar los secos

- *Harina*, polvo de *almendra* y azúcar impalpable.
- Agregar a la batidora 4 huevos y 4 yemas.
- Aumentar la velocidad para esponjar.
- Integrar los polvos de forma manual.
- En una fuente con papel siliconado vaciar la mezcla.
- Extender con una espátula para formar una capa delgada.
- Espolvorear con azúcar impalpable.
- Hornear a 180° por 15 minutos o hasta que esté *cocido*.

Ganache

- Calentar la *crema* para batir hasta que suelte el hervor.
- Agregar el **chocolate** y emulsionar hasta fundir.
- Retirar del fuego.

Jarabe de café

- Calentar el agua con el azúcar y el **café** en polvo hasta que suelte el hervor.
- Retirar.

Crema de manteca

- En la batidora con globo colocar la *manteca*, el jarabe natural y el extracto de *café* hasta emulsionar.

Montaje

- Desmoldar el *bizcocho* y cortar capas cuadradas.
- Poner la primera capa de *bizcocho* y mojar con el jarabe de *café*.
- Colocar una capa de *crema* de *manteca*, una de ganache de *chocolate* y otra capa de *bizcocho*.
- Repetir todas las capas.
- Refrigerar por una hora.
- Decorar con trufas de *chocolate* y plaquitas de *chocolate* con transfer.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/opera-de-cafe-y-chocolate