

# 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.