Opera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de café

Almibar: 1 Taza
Agua: 2 cdas.
Cafe Instantaneo: 2 cdas.

Biscuit jaconde

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 70 grs.
Claras: 180 grs.
Azucar impalpable: 110 grs.
Harina: 75 grs.
Polvo de Almendras: 110 grs.
Yemas: 80 g

Crema de manteca al café

Azucar: 250 grs.
Cafe Instantaneo: 4 cdas.
Claras: 4 Unidades
Agua: 100 cc
Manteca: 250 g

Ganache para cobertura

Chocolate cobertura amargo: 150 g
Manteca: 30 g
Crema de leche: 160 cc
Glucosa: 30 grs.

Ganache para rellenar

Chocolate amargo: 200 g
Crema de leche: 200 cc

Varios

Chocolate cobertura: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Biscuit jaconde

- Bata las claras con el azúcar a punto nieve y reserve.
- Bata el *huevo* y las yemas con el azúcar impalpable a blanco.
- Incorpore el polvo de almendras, la *harina* y mezcle suavemente.
- Integre las claras batidas en dos veces mezclando con movimientos envolventes.
- Distribuya la masa sobre tres placas en forma rectangular hasta alcanzar 3 a 5 mm espesor cada una
- Cocine en horno precalentado a 180º/200º durante 10 minutos aproximadamente.

Crema de manteca al café

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y prepare un *almíbar* a punto bolita 118/121º C.
- Bata las claras hasta alcanzar el punto nieve.
- Sin dejar de batir vierta el *almíbar* en forma de hilo y termine de batir hasta obtener un merengue firme y baje su temperatura.
- Agregue la *manteca* y continúe batiendo
- Añada el *café* disuelto en agua caliente y termine de batir.

Ganache para rellenar

- Lleve la *crema* de leche a hervor.
- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y bañe con la *crema* de leche caliente.
- Revuelva hasta que el *chocolate* se funda y deje bajar la temperatura.

Ganache para cobertura

- En una *cacerola* disponga la *crema* de leche, la glucosa y lleve a hervor.
- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Vierta la *crema* de leche y revuelva hasta que se funda.
- Deje bajar un poco la temperatura, agregue la *manteca* pomada y trabaje con un mixer.

Almíbar de café

- Disuelva el *café* con agua caliente y mezcle con el *almíbar*.

Armado

- Pincele las láminas de biscuit con el *almíbar* de *café*.
- Unte una lámina de biscuit con la *crema* de *café* y cubra con otro biscuit disponiendo la parte con *almíbar* sobre la *crema* de *café*.
- Pincele la superficie con más *almíbar*, unte con la ganache y cubra con otra lámina de biscuit colocando la parte con *almíbar* sobre la ganache.
- Pincele la superficie con *almíbar* y unte con *crema* de *manteca*.
- Lleve al frío durante 4 horas y finalmente bañe con la ganache de cobertura.
- Empareje la superficie, recorte los laterales a fin de obtener un rectángulo parejo y escriba la palabra OPERA con *chocolate* derretido.

Presentación

- Sirva en una fuente.

- Esta misma torta puede cortarse en cuadrados o triángulos del tamaño de un bocado y servirlos como petite fours.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/opera