

Pastel Ópera

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Crema inglesa

Leche: 160 cc

Yemas: 120 g

Azucar: 160 g

Ganache de chocolate con leche

Crema: 400 g

Agua: 75 cc

Chocolate con leche: 360 g

Gelatina sin sabor: 15 g

Mantequilla pomada: 140 Gramos

Gioconda de chocolate

Huevos: 325 grs.

Claros: 225 grs.

Mantequilla fundida: 60 Gramos

Cacao: 70 g

Azucar: 30 grs.

Harina: 60 g

Azucar impalpable: 210 g

Merengue italiano

Cafe expresso: c/n

Claros: 25 g

Mantequilla pomada: 650 Gramos

Azucar: 110 grs.

Muselina de vainilla

Leche: 225 cc

Azucar: 40 grs.

Fécula: 45 Gramos

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Harina: 9 g

Mantequilla: 25 Gramos

Yemas: 60 g

Preparación de la Receta

Gioconda de chocolate

- Trabajar con batidora eléctrica los huevos y el azúcar impalpable hasta llegar a punto letra.
- A continuación, incorporar un merengue hecho con las claras y el azúcar.
- Luego añadir la *harina* y el cacao tamizados, hasta integrar.
- Por último, incorporar la *mantequilla* fundida a temperatura ambiente
- Dividir la preparación en 3 partes y volcar cada una en placas diferentes, revestidas con papel para hornear.
- Cocinar en el horno a 200 °C por 16 minutos
- Reservar.

Ganache de chocolate con leche

- Calentar la *crema* hasta el punto de hervor.
- Colocar el *chocolate* en un tazón y volcar sobre el mismo la *crema* caliente
- Dejar reposar unos minutos y mezclar con un batidor de alambre.
- Hidratar la *gelatina* en el agua y agregarla al tazón del *chocolate* con *crema* caliente.
- Por último, incorporar la *mantequilla* pomada
- Reservar.

Muselina de vainilla

- Calentar la leche en una olla
- Mientras tanto, mezclar en un tazón el azúcar, las yemas, la *harina* y la fécula.
- Cuando la leche esté caliente, incorporarla al tazón y mezclar
- Luego volcar toda esta mezcla en la olla
- Cocinar hasta obtener una consistencia espesa.
- Enfriar en un baño maría invertido
- Añadir la esencia de vainilla y la *mantequilla*
- Reservar.

Crema inglesa

- Calentar la leche en una olla
- En un tazón, mezclar las yemas con el azúcar.
- Una vez que la leche esté caliente, agregarla a la mezcla de yemas con azúcar, integrar bien y devolver al fuego.
- Trabajar con un batidor de alambre, hasta obtener el punto deseado
- Enfriar en un baño maría invertido
- Reservar.

Merengue italiano

- Con el azúcar y un chorro de agua, hacer un *almíbar* a 118 °C.
- En un tazón, montar las claras con batidora eléctrica
- Cuando el *almíbar* esté listo, volcarlo en el tazón y trabajar hasta enfriar
- Añadir la *mantequilla* pomada.
- Mezclar la *crema* inglesa y la muselina de vainilla
- Y luego incorporar en el merengue italiano con *mantequilla*.
- Dividir la muselina en 2 mitades y, a 1 mitad, incorporarle el *café* expreso -120 cc de *café* cada 500 gramos de muselina-.

Armado

- En la base del molde, colocar un cartón cuyo perímetro sea 1 cm más chico que la base
 - Colocar una base de *gioconda* del tamaño del molde
 - Por encima una capa de muselina de vainilla.
 - Por arriba, agregar otra capa fina de *gioconda* de *chocolate* y otra capa de muselina de *café*
 - Alisar la superficie y añadir la última capa de *gioconda*. Terminar con una capa de *ganache* y alisar.
 - Colocar en la nevera
 - Una vez frío, desmoldar y bañar con un baño 103 sobre una reja.
 - Emprolijar los lados, cortándolos con un cuchillo pasado por agua caliente.
 - Servir y disfrutar.
-
- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
 - Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.
 - Procura que todas las capas de cada relleno tengan la misma altura.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-opera>