Torta Ópera



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscuit Joconde

Manteca: 30 g
Harina: 30 grs.
Claras: 100 grs.
Harina de almendras: 100 g
Azucar: 30 grs.
Huevos: 3 Unidades
Azucar impalpable: 100 grs.

Crema de manteca al café

Cafe Instantaneo: 15 g
Huevos: 165 grs.
Manteca pomada: 375 grs.
Agua: 15 Ml.
Azucar: 375 grs.
Agua: 100 Ml.
Yemas: 40 g

Crema Ganache

Crema de leche: 700 grs.
Chocolate cobertura semi amargo: 700 g

Varios

Almibar: Cantidad necesaria
Glucosa: 30 grs.
Cafe soluble: 2 cdas.
Genoise de cacao: 1 Plancha

Preparación de la Receta

Biscuit Joconde

- Bata las claras junto con el azúcar hasta obtener picos firmes.
- Coloque en una batidora los huevos junto con el polvo de almendras y el azúcar impalpable, bata hasta montar los huevos, luego añada *harina* previamente tamizada, mezcle y por ultimo incorpore la *manteca* fundida junto con las claras, mezcle con movimientos envolventes.
- En dos placas de 30x40cm vierta la preparación y cocine en horno a 200ºC durante 10minutos.

Crema de manteca al café

- Bata los huevos y las yemas con una pizca de azúcar.
- Realice un *almíbar* a 120ºC con el resto del azúcar y los 100cm3 de agua.
- Luego vuelque el *almíbar* caliente sobre el batido de huevos en forma de hilo mientras continua el batido hasta que los huevos vuelvan a temperatura ambiente.
- Agregue de a poco y sin dejar de batir la *manteca*, continué batiendo hasta obtener una *crema* homogénea.
- Hidrate el *café* con los 25cm3 agua tibia y deje enfriar.
- Luego agregue el *café* concentrado a la *crema* de *manteca* batiendo enérgicamente hasta que se integren y obtenga una preparación homogénea.
- Reserve en frío pero utilice a temperatura ambiente.

Crema Ganache

- Pique el *chocolate* finamente y reserve en un bowl.
- Coloque la *crema* de leche en una olla y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor vierta sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Armado

- Saborice el *almíbar* con el *café* soluble.
- Sobre una placa coloque una de las planchas de biscuit Joconde, unte con una capa de 4mm de la *crema* de ganache y deje enfriar en el freezer hasta que la ganache este firme.
- Una vez firme cubra con una capa de 4mm de *crema* de *manteca* al *café*, sobre esta coloque la *plancha* de genoise de cacao (30 x 40), luego humedezca el genoise con el *almíbar* de *café*, encima extienda otra capa lisa de *crema* de *manteca* y lleve nuevamente al freezer hasta que este firme.
- Retire del freezer y coloque una capa de ganache, encima una de biscuit joconde previamente embebido en *almíbar* de *café*, y sobre este una capa, ahora de solo 2mm, de *crema* ganache, reserve nuevamente en el freezer y por ultimo cubra con otra capa de 2mm de *crema* de *manteca*
- Enfrié nuevamente.
- Realice una cobertura calentando a 40ºC el resto de la ganache con la glucosa.

- Una vez que la torta este bien firme cubra con la cobertura, deje enfriar y luego recorte los bordes.
- Corte en dos y sobre cada mitad escriba la palabra Opéra con la cobertura sobrante
- Reserve en la heladera.
- Corte en porciones.

Presentación

- Sirva una porción en un plato y acompañe con un te.

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