



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de la receta: torta opera
 Género: torta
 Porciones/peso: 12 pax
 Fecha de producción: _____
 Observaciones: la torta opera debe cortarse con cuchillo caliente para que no se dañen los bordes

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
para el bizcocho de almendras "Joconde"			
huevos	u	6	
azúcar granulada	gr	250 - 80	
claras	u	6	batir apunto de nieve con 40 azúcar
almendras	gr	270	peladas tostadas y molidas
harina	gr	180	
mantequilla sin sal vita	gr	140	derretida y clarificada
para la crema de mantequilla d moka			
claras	u	135	
azúcar	gr	135	
mantequilla sin sal vita	gr	225	cortar en dados fria, no congelada
chocolate semiamargo	gr	45	
café instantaneo	gr	25	disuelto en agua hasta formar pasta
para el jarabe de café			
azúcar granulada	gr	150	
agua	gr	300	
amareto	c.c	45	
café instantaneo	gr	30	
para el ganache			
cobertura de chocolate semiamarga nestlé	gr	450	
crema de leche	gr	225	
azúcar granulada	gr	70	
jarabe de maíz	ml	25	
MATERIALES			
botella para jarabe	u	1	
espatula de codo	u	1	
papel encerado	rollo	1	
plastico film	u	1	
base para torta	u	2	
PROCEDIMIENTO			
<p>Para el bizcocho de almendras, batir los huevos con el azúcar hasta triplicar el volumen, agregar las claras a punto de nieve con movimiento envolvente e incorporar en forma de lluvia las almendras con la harina, alternando con la mantequilla derretida, extender la masa del bizcocho sobre un silpat y hornear por 15 min a 200C.</p> <p>Para la crema de moka hacer un merengue suizo con las claras y azúcar, agregar poco a poco y lentamente la mantequilla e incorporar el chocolate disuelto, aromatizar con el licor de café, enfriar y reservar para el jarabe de café, hervir el agua con el azúcar y aromatizar con licor de café. Enfriar y colocar en la botella para jarabe para el ganache de chocolate y disolver la cobertura de chocolate a baño maría, calentar la crema de leche con el jarabe de maíz y colocar sobre la cobertura. No batir demasiado para no perder brillo en el ganache.</p> <p>Para armar la torta, cortar el bizcocho en 4 rectángulos, colocar una capa de bizcocho y remojar con jarabe de café. Colocar una capa de crema de mantequilla, enfriar 5 minutos y añadir una capa de ganache y enfriar 5 minutos más, repetir el proceso con todas las capas y terminar la última capa en ganache.</p>			