



Foto

Nombre de la receta: torta opera
 Género: torta
 Porciones/peso: 12 pax
 Fecha de producción: 18 de agosto de 2015
 Observaciones: la torta opera debe cortarse con cuchillo caliente para que no se dañen los bordes
 pate a bomb para crema de mantequilla

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
para el bizcocho de almendras "Jaconde"			
huevos	u	14	
azúcar granulada	gr	450-160	
claras	u	6	batir apunto de nieve con 160 azúcar
almendras	gr	500	peladas tostadas y molidas
harina	gr	330	
mantequilla sin sal vita	gr	250	derretida y clarificada
para la crema de mantequilla d moka			
claras	u	5	
azúcar	gr	150	
mantequilla sin sal vita	gr	250	cortar en dados fría, no congelada
chocolate semiamargo	gr	50	
café instantaneo	gr	30	disuelto en agua hasta formar pasta
para el jarabe de café			
azúcar granulada	gr	400	
agua	gr	600	
café instantaneo	gr	60	
para el ganache			
cobertura de chcolate semiamar	gr	1600	
crema de leche	gr	800	
azúcar granulada	gr	200	
jarabe de maíz	ml	60	
MATERIALES			
espátula de codo	u	1	
cartucho de papel encerado	u	1	
plástico film	u	1	
base para torta	u	2	

PROCEDIMIENTO

Para el bizcocho de almendras
 Batir los huevos con el azúcar hasta triplicar volumen
 Agregar las claras a punto de nieve con movimientos envolvente
 Incorporar en forma de lluvia las almendras con el harina , alternando con la mantequilla derretida
 extender la masa del bizcocho sobre un silpat y hornear por 15 min a 200C
 Para la crema de moka
 Hacer un merengue suizo con las claras y azu azúcar
 Agregar poco a poco y lentamente la mantequilla
 Incorporar el chocolate disuelto
 Aromatizar con el licor de café
 Enfriar y reservar
 Para el jarabe de café
 Hervir el agua con el azúcar
 Aromatizar con licor de café
 Enfriar y colocar en la botella para jarabe
 Para el ganache de chocolate
 Disolver la cobertura de chocolat late a baño de 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
 Para armar la torta
 Cortar el bizcoho en 4 rectangulos
 Colocar una capa de bizcocho
 Remojar con jarabe de café
 Colocar una capa de crema de mentequilla, enfriar 5 minutos
 Añadir una capa de ganache y enfriar 5 minutos mas
 Repetir el proceso con todas las capas
 Terminar la última capa en ganache