Опера (19 октября 2014)



Приехала с МК и решила побаловать мужа - давно уже обещала сделать Оперу. Захотелось опробовать новый рецепт. Взяла "Оперу" Маши Селяниной. Спасибо за рецепт и секреты, с которыми поделилась Маша, особенно понравился момент,

когда надо смазать шоколадом нижний корж, чтобы сироп не просачивался.
Понравился вкус, так как здесь используется кофейный экстракт. Пока готовила - опробовала все ингредиенты, все очень вкусно. Джоконда - просто невообразимо нежная.
Но вот готовый вариант оказался не таким нежным, как хотелось бы. Мне после "Оперы" Кристофера Фелдера эта показалась жирноватой и более сытной. Муж тоже сказал, что ему чувствуется масляный крем.
В общем, это дело вкуса, кто любит масляный крем, тому понравится однозначно. Мне больше понравился вариант Фелдера с зеркальной глазурью, очень нежно. Но я рада, что опробовала, так что есть с чем сравнивать.
Так что пробуйте и выбирайте ваш вариант.
Несу Танечке **tania_bondarets** на ФМ "С ароматом кофе".
А также иду к Леночке **margeriten26** на ФМ "Пан Марципан".

Ингредиенты на форму 30х20 см:
Бисквит Джоконда:
220 г яиц
120 г сахарной пудры
90 г миндальной муки
40 г муки
30 г сливочного масла
120 г белков
60 г сахара

На 3 коржа.
Миндаль и сахарную пудру просеять, добавить яйца комнатной температуры, взбить на средней скорости 10-15 минут, пока стекающая с венчика масса не будет оставлять на поверхности видимый след.
Масло растопить
Белки взбить с сахаром.
В яично-миндальную смесь добавить масло, перемешать. Всыпать муку и добавить половину белков, размешать. Вмешать оставшиеся взбитые белки.
На пергаменте нарисовать прямоугольник 20х30 см (нужно 3 таких пергамента).
Тесто разделить на 3 части, я выливала прямо на противень (противень ставила на

чашку, а чашку - на весы), отмерила по 227 г.
Распределить равномерно тесто, чтобы оно выходило за края вашего намеченного прямоугольника, при выпекании тесто немного усядет по форме.
Выпекать в заранее разогретой до 210С духовке 5-7 минут. Бисквит будет золотистым, мягким и пластичным. Дать чуть остыть и снять пергамент. Обрезать по краям, чтобы получились прямоугольники 20х30 см.
Когда коржи остынут, выбрать корж, который будет внизу. Промазать его тонким слоем шоколада кисточкой, отправить в холодильник для застывания.

Кофейный экстракт:
250 г воды
250 г сахара
125 г растворимого кофе (Нескафе)

Кофе растворить в кипятке.
Сахар растопить насухую в ковше с толстым дном, довести до карамельного цвета. Вылить кипящий кофе, аккуратно размешать. Уварить наполовину. Остудить.

Ганаш:
175 г сливок 35%
175 г черного шоколада

Сливки довести до кипения, вылить на измельченный шоколад. Размешать лопаткой, пробить блендером, дать немного застыть.
(Я положила в холодильник, пока готовила масляный крем, он успел застыть).

Сироп для пропитки:
200 г воды
100 г сахара
30 г кофейного экстракта

Нагреть до кипения воду с сахаром, снять с огня, добавить экстракт. Подогреть перед использованием.

Кофейный масляный крем:

120 г желтков
180 г сахара
60 г воды
270 г сливочного масла 82.5%
1 ст.л. кофейного экстракта

Сахар и воду довести до 119С, вылить тонкой струйкой в желтки и взбить. Массу взбивать до остывания до комнатной температуры. Масса должна стать густой, воздушной. Добавить размягченное сливочное масло, взбить. В конце добавить кофейный экстракт. Крем будет густой, воздушный.

Глазурь:
375 г черного шоколада
45 г растительного масла
Растопить шоколад, смешать с растительным маслом. Глазировать при 35С.

Сборка:
Достаем наш нижний корж, обмазанный шоколадом.
Перевернуть шоколадной стороной вниз.
Пропитать хорошо сиропом. Намазать кремом толщиной 5 мм, уложить второй бисквит, пропитать. Сверху намазать ганашем, уложить третий бисквит, немного надавить. Покрыть сверху оставшимся масляным кремом, разровнять.
Подморозить (30-40 минут).
Вынуть, покрыть глазурью. Дать застыть.
Подравнять края - срезать теплым ножом (протирать после каждого срезания).
Дать настояться ночь и приятного чаепития!



Комментарии (37)

electrolyte_14 19 октября 2014 12:08

Хожу в этот блог, как в кулинарный музей, клянусь.Все так эстетично, красиво, одни названия рецептов чего стоят. Чувствуется вкус в кулинаре, не сочтите за лесть.Ну, а я, в очередной раз сохраню рецептик, пока не встречу миндальную муку в нашей провинции.

manyasha_p 19 октября 2014 12:23

Давно мечтаю испечь Оперу. Только всегда боюсь браться за торты.

irsenas 19 октября 2014 15:09

аналогично)

manyakotic 19 октября 2014 12:28

Какие лакомые кусочки :)

eastflower 19 октября 2014 17:13

Мариночка, спасибо! Угощайся :)

7chocolat 19 октября 2014 12:34

Очень аппетитно смотрится, хочется попробовать)

eastflower 19 октября 2014 17:19

Настюш, спасибо! Опера, она такая :)), хочется откусить.

kinda_cook 19 октября 2014 12:43

Лена, выглядит чудесно! Я ее тоже пробовала, но мне она нравится, правда кусочки отрезаю малюсенькие

eastflower 19 октября 2014 17:20

Викуль, я тоже малюсенькие. Правда, по Феледру могла съесть и побольше :)), помню, как знакомые просили убрать ее в холодильник, так как уже по 3-му куску начали есть :))

margeriten26 19 октября 2014 12:46

Леночек, неси Оперу к Тане Бондарец на Кофейный ФМ и приноси ко мне на ФМ ПАН МАРЦИПАН.

eastflower 19 октября 2014 17:23

Леночка, спасибо! Сейча принесу :))

liligorina 19 октября 2014 14:03

Ленок! Ты все-таки ее сделала! Просто человек слова! :)Она у тебя получилась идеальной! :)

eastflower 19 октября 2014 17:38

Лиля, спасибо! Ага, решила, что, если не сделаю, то опять отложится. Вечерком все собрала, оказалось не так долго с сложно :)).

i_muminov 19 октября 2014 14:15

Восхитительно! А какой удивительный декор?! Состав торта уже сам вкусный очень, а конечный результат вообще очень здоровский! Такая тонкая работа! Елена, очень и очень круто!!!

eastflower 19 октября 2014 17:39

Искандар, спасибо! Торт вкусный, особенно, кто любит кофе и шоколад, но довольно сытный, так что многи людей можно накормить :))

sunpolina 19 октября 2014 14:55

Прекрасный торт!! ОЧень красиво и эстетично!

eastflower 19 октября 2014 17:40

Полиночка, спасибо! Давненько я его не пекла, вот и опробовала новый рецепт. Надо будет еще попробовать с чаем матча.

lily_rocha 19 октября 2014 16:35

ВаУ!!!больше просто нет слов:)

eastflower 19 октября 2014 17:41

Юленька, спасибо! У нас темно, снимать тяжело приходится :((.

tania_bondarets 19 октября 2014 17:41

он такой... ох и ах! вздыхаю)Edited at 2014-10-19 01:42 pm (UTC)

eastflower 19 октября 2014 17:44

Танечка, спасибо! Хотела мужа побаловать :)), любит он с кофейком кусочек съесть.

Narine Hovhannisyan 19 октября 2014 18:08

красиво,профессионально .изысканно молодец

eastflower 19 октября 2014 18:16

Спасибо большое! мне очень приятно.

sago_cuisine 19 октября 2014 20:06

Выглядит здорово!

eastflower 19 октября 2014 20:33

Спасибо!

vsetajnoejavnoe 19 октября 2014 20:11

всё подумываю снова "оперу" Фелдера сделать, помнишь, ты меня учила с год назад?) мне очень нравится, как ты букву r обыграла на торте)

eastflower 19 октября 2014 20:34

Я сначала ее неправильно написала :(, было похоже на z :)), пришлось выкручиваться :). Сделай, сделай, я ее чуть позже сделаю.

para_gn0m0v 19 октября 2014 22:06

Лен, но выглядит просто шикарно!

eastflower 19 октября 2014 22:09

Оксаночка, спасибо! Практика помогает, хотя хочется еще ровнее (ну, это я уже придираюсь :))).

halynatykhoruk 20 октября 2014 00:28

чудесный торт!я его боюсь,кажется что сложно.

eastflower 20 октября 2014 08:33

Галенька, он довольно простой: бисквит, ганаш и крем масляный. Просто описание длинное. По времени займет 2-2.5 часа. Все легко, ты отдельные компоненты уже делала. Так что советую попробовать.

tastyak 20 октября 2014 03:37

ааа!!! Лена! оно идеальное!!!!

eastflower 20 октября 2014 08:34

Настенька. спасибо! Старалась пропитать, как следует, а то все не удавалось. Но в рецепте очень хорошо все просчитано. Весь сироп использовала.

anya_gal 20 октября 2014 07:57

Леночка, молодец! Очень красиво и четко видны слои. И коржи однородно мокрые, как в лучших кондитерских! Видишь как, у Маши в рецепте количество крема такое же как у Фелдера, а джоконды в полтора раза меньше. Мне тоже больше нравится вариант Фелдера, хотя в нем масляного крема так мало, что его трудно размазывать, он смешивается с пропиткой и сворачивается. Скажи пожалуйста, а сколько по времени ты делала? Я всегда жутко копаюсь, с каждым разом всё дольше и дольше получается.

eastflower 20 октября 2014 08:28

Анют, спасибо! По времени ушло с начала выпечки и отправки в заморозку около 1.5 часов. Потом посмотрели полфильма (минут 30-40) и я сделала глазурь, покрыла и на ночь в холодильник отправила.

zykerka_zuki 23 октября 2014 18:33

Леночка сколько же ты видов оперы перепробовала?

eastflower 23 октября 2014 22:49

Оксаночка, всего пока 3. Еще есть в планах с чаем матча сделать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

