

Q (レシピ)オペラ

A



フランス・パリ発祥のケーキ「オペラ」。薄い層を丹念に重ねる難易度の高いケーキに挑戦してみて！

材料

アーモンド風味のスポンジ生地

- ・ アーモンドパウダー: 63g
- ・ 粉砂糖: 63g
- ・ 薄力粉: 15g
- ・ 全卵: 85g
- ・ 卵白: 60g(Mサイズ2個分)
- ・ グラニュー糖: 13g
- ・ 食塩不使用バター: 13g

コーヒーシロップ

- ・ 濃く入れたコーヒー(イタリアンローストが望ましい): 200ml
- ・ グラニュー糖: 20g

コーヒー風味のバタークリーム

- ・ 水: 20ml
- ・ グラニュー糖: 60g
- ・ 卵白: 40g
- ・ 食塩不使用バター: 150g
- ・ インスタントコーヒー: 8g
- ・ お湯: 8ml

ガナッシュ

- ・ 生クリーム(乳脂肪分38～47% 番組では38%を使用): 110ml
- ・ チョコレート(カカオ含有量56%): 110ml

仕上げ用

- ・ コーティングチョコレート(番組では「パータ・グラッセ」を使用): 適量
- ・ 金箔: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. 12×17cm__1台分

アーモンド風味のスポンジ生地の準備

1. アーモンドパウダー、粉砂糖、薄力粉をふるい、合わせておく。
2. バターを溶かしておく。
3. オーブンを210℃に温めておく。

アーモンド風味のスポンジ生地をつくる

1. ボウルに全卵を溶きほぐし、準備1を加え、湯せんでとろりとするまで混ぜ合わせる。
2. 1を、ハンドミキサーで白っぽくなるまで混ぜる。
3. 卵白にグラニュー糖を加え、角がゆるくたつまで泡立てる。
4. 2と3を合わせ混ぜ、準備2を加えて混ぜる。
5. オーブンペーパーをしいた天板に流し、生地を平らにならす。
6. オーブンで約10分焼く。

コーヒーシロップをつくる

1. 濃い目のコーヒーにグラニュー糖を溶かし冷やす。

コーヒー風味のバタークリームの準備

1. バターを常温にしておく。
2. インスタントコーヒーをお湯と混ぜてよく溶いておく。

コーヒー風味のバタークリームをつくる

1. 鍋に水、グラニュー糖を入れ、118℃まで煮詰める。
2. ボウルに卵白を泡立てる。
3. 2に1をに加え、さらに泡立てる。
4. 別のボウルに準備1を入れ、3を加え混ぜ合わせる。
5. 4に準備2を加え、よく混ぜる。

ガナッシュをつくる

1. 鍋に生クリームを入れ、沸騰させる。
2. チョコレートが入ったボウルに1を注ぎ入れ、中心から混ぜ合わせ、なめらかになったら、平らな容器にあけておく。

仕上げの準備

1. 仕上げ用のチョコレートを溶かしておく。
2. 生地を4等分にカットしておく。
3. コーヒーシロップを4等分しておく。
4. バタークリーム、ガナッシュを片目の口金の絞り袋に入れておく。

仕上げ

1. 生地の1枚に準備1を薄く広げ、かためる。
2. 1を裏返し、準備3のコーヒーシロップを1つ、全体にしみこませる。
3. 2の全体にガナッシュを絞り、平らにならす。
4. 3の上に生地を1枚のせ、平らになるようにおさえ、コーヒーシロップを1つ、全体にしみこませる。
5. 4の上にバタークリームを絞り、平らにならす。
6. 5の上に生地を1枚のせ、平らになるようにおさえ、コーヒーシロップを1つ、全体にしみこませる。
7. 3～5をもう一度繰り返し、冷蔵庫で冷やしかためる。
8. 表面にチョコレートを流し、余分をとる。
9. 温めたナイフで端を切り落とし、金箔を飾る。

食べごろと保存方法

1. 冷蔵庫で保存し、翌日までにはお召し上がりください。

監修

- ・ 中濱 尚美(辻調理師専門学校)