

オペラ

材料(約3×8cmを10～11個分、例えば330×78mmのセルクル1個分)

ビスキュイ・ジョコンド

TPT	150g
アーモンドプードル	75g
粉糖	75g
卵黄	40g(2個分)
全卵	50g(1個分)
メレンゲ	
卵白	60g(2個分)
グラニュー糖	10g
薄力粉	20g
バター	15g

キャラメルシロップ

水	60ml
グラニュー糖	100g
熱湯	100ml
ブランデー	30ml

コーヒーのバタークリーム

卵黄	20g(1個分)
牛乳	30ml
グラニュー糖	20g
インスタントコーヒー	3g
バター	120g
イタリアンメレンゲ	
卵白	30g(1個分)
グラニュー糖	30g
水	10ml

ガナッシュ

クーベルチュール・スイート	100g
牛乳	75ml
バター	25g

グラスサージュ・ショコラ

生クリーム	50ml
水	50ml
グラニュー糖	65g
ココアパウダー	35g
ゼラチン	5g

作り方

A ビスキュイ・ジョコンドを作る。

- 1 TPT、薄力粉はふるっておく。
- 2 バターは湯煎にかけて溶かしておく。
- 3 TPTに合わせてほぐした卵黄と全卵を加えて混ぜる。
- 4 分量の卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。
- 5 メレンゲの1/3を3に加え、なじませる。
- 6 残りのメレンゲ、薄力粉を数回に分けて加え、泡をつぶさないように混ぜる。
- 7 溶かしバターを加え混ぜ合わせる。
- 8 オープンペーパーで16×25cmの型を作り、生地を流し入れる。
- 9 200度で10分程度焼く。
- 10 表面をそいで、セルクルに合わせてカットし、2枚にスライスする。

B キャラメルシロップを作る。

- 1 小さななべに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて完全にグラニュー糖を溶かす。
- 2 さらに煙が上がるまで加熱する。(グラニュー糖が

溶けてしばらくすると粘度が出て、さらにキャラメル色が付いて煙が上がると粘度のない液状になる。)

- 3 すぐに熱湯を注ぐ。(かなり泡を吹いて吹きこぼれそうになるので注意してください。)
- 4 あら熱が取れたら、ブランデーを加える。

C コーヒーのバタークリームを作る。

- 1 卵黄、牛乳、グラニュー糖、インスタントコーヒーをあわせ、弱火にかけてよく混ぜながらとろみがつくまで加熱する。
- 2 室温に戻したバターをハンドミキサーで攪拌して、白っぽくなるまで空気を十分に含ませる。
- 3 あら熱が取れた1を2のバターに少しずつ加えては泡立て器であわせ、均一に混ぜ合わせる。
- 4 イタリアンメレンゲを作る。
 - (1) 小さななべにグラニュー糖、水を入れて火にかけて、沸騰させる。
 - (2) 卵白を液状の部分がなくなる程度まで泡立て、(1)を加え、さらに泡立てる。

- 5 3にイタリアンメレンゲを少しずつ泡立て器で合わせる。
- D ガナッシュを作る。
- 1 クーベルチュールは刻んで細かくしておき、無塩バターは室温に戻しておく。
 - 2 なべに牛乳を入れて火にかける。
 - 3 牛乳が温まったら、刻んだクーベルチュールの入ったボウルに入れ、しばらく置いておく。
 - 4 泡立て器で混ぜ合わせ、さらに無塩バターを溶かす。
- E セルクルにカットしたビスキュイ・ジョコンドを敷き、カラメルシロップの1/3をしみこませる。
- F コーヒーのバタークリームを平らにのばし、カットしたビスキュイ・ジョコンドをのせ、カラメルシロップの1/3をしみこませる。
- G あら熱のとれたガナッシュを流し入れ、型ごとたたきつけてガナッシュを平らにしつつ空気を抜く。
- H カットしたビスキュイ・ジョコンドをのせ、残りのカラメルシロップをしみこませ、残りのコーヒーのバタークリームを平らにのばし、冷蔵庫で冷やしておく。
- I グラッサージュ・ショコラを作る。
- 1 板ゼラチンを氷水でふやかしておく。
 - 2 なべに水とグラニュー糖を入れ、火にかけて溶かす。
 - 3 ココアパウダーを加えよく溶かす。
 - 4 ココアパウダーが溶けたら、生クリームを加える。
 - 5 火から下ろし、水でふやかしたゼラチンを溶かし込む。
 - 6 こし器で漉して、あら熱を取る。
- J Hに1～2mm程度の厚さになるようにグラッサージュ・ショコラを流し入れる。
- K 型のまわりを温めて型はずし、温めたナイフでまわりをカットし、約3×8cmにカットする。
- L 金箔を飾る。