OPERA TURTASI

https://www.unipro.com.tr

Jokont Bisküvisi (Bademli rulo bisküvisi):
Toz şeker 200 gr
Yumurta beyazı 20 adet
1/2 çay kaşığı tuz veya krem tartar
Bütün yumurta 20 adet
Toz badem (beyaz) 750 gr
Toz şeker 650 gr
Un 200 gr
Kahveli Kremabör:
Toz şeker 900 gr
Su 300 gr
Bütün yumurta 5 adet
Yumurta sarısı 10 adet
Instant kahve 45 gr (Çok az kaynatılmış su ile eritilir.)
Biskin 1200 gr
İsteğe bağlı tereyağı
Ganaj Kreması:
Sıvı krema 1000 gr
Krater bitter kuvertür 1200 gr
Tereyağı 100 gr

Bisküvisi için toz şeker, yumurta beyazı çırpılır içine yarım çay kaşığı tuz krem tartar karılır.
Bütün yumurta, toz şeker, un, toz badem, hepsi birarada 5-6 dakika mikserde çırpılır. Karışım, altı yuvarlak bir kap içine boşaltılır ve kevgirle karıştırılarak eritilmiş Alba ilave edilir. Yumurta beyazı, toz şeker ile çırpılır, marenga hazır olunca, yapılan karışıma kademeli olarak, kevgirle dikkatli ve yavaşça karıştırılarak yedirilir. Hazırlanan karışım, silpat veya yağlı kağıt üzerinde 1 cm kalınlıkta açılır. 180 °C fırın ısısında pişirilir. (Birçok Fransız pasta tarifinin temel hamurlarından birisidir.)
Kramabör için, toz şeker ve su 118 °C'ye kadar kaynatılır, bu arada mikserde yumurtalar iyice çırpılır. Kaynamış şurup yumurtaların içine azar azar yedirilir. Hazırlanan yumurtalı karışım ve instant kahve mikserde kabartılmış biskin içine yedirilir.
Ganaj için, bir kap içinde sıvı şanti kaynatılıp ateşten alınır. İçine kıyılmış kuvertürler konur. 5-10 dakika sonra tel ile karıştırılır. Kendi halinde soğuduktan sonra yumuşatılmış tereya ile çalıştırılır.
Kahveli Şurup yapımının 2 ayrı işlemi vardır.
100 gr Türk kahvesi ile 300 gr su kaynatılıp ateşten alınır. Soğuduktan sonra tülbenten geçirilir. Kalan miktar 175 gr' dır.
175 gr süzülmüş kahve içine 175 gr şurup (30 bome derecesi) ve 1 çay kaşığı instant kahve katılır ve buzdolabında bekletilir.

3 adet tam bütün silpat boyunda jokont bisküvi ile yapılır.
Birinci jokont bisküvisinin üzerine eritilmiş kuvertür ile ince bir kaplama yapılır ve dondurulur.
Üstü kuvertür ile kaplanmış bisküvi, tabanında yağlı kağıt bulunan tepsi üstüne ters yüz edilir ve kahveli şurup ile ıslatılır. Üstüne önceden hazırlanmış kahveli krema palet bıçak yardımı ile 1 cm kadar doldurulur ve ikinci bisküvi yerleştirilir, kahveli şurup ile ıslatılır.
Şurup ile ıslatılan ikinci bisküvinin üzerine bu sefer ganaj kreması konur
1 cm kadar, palet bıçakla yaydırılıp üçüncü son bisküvi palakası oturtulur ve şuruplanır, sonra buzdolabında 2-3 saat bekletilir.
Donmuş pastanın üstüne bir miktar kahveli kremöbör sürülüp dondurulur ve üstüne çikolata glasür dökülür.
İçinde kaynamış su bulunan kaba, kesici bıçak batırdıp, kareler halinde kesilir ve üstüne OPERA yazısı kağıt kalem ile sıkılarak yazılır.

© lezzetler.com tarif no:140113 • adı:Opera Turtası • gönderen:piri reis • indirme tarihi:22.05.2024 - 14:17