



Ópera Millot


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Ópera Millot

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para dos tartas de 14 cm.

STREUSEL CACAO

FLOR DE SAL

- 40g Mantequilla
- 40g Harina de almendras
- 30g Azúcar moreno
- 30g Harina
- 2g Flor de sal
- 10g **CACAO EN POLVO**

BIZCOCHO VIENÉS CAFÉ

- 40g Yemas
- 105g Huevos
- 85g Azúcar
- 65g Claras
- 55g Harina
- 10g Café soluble
- 25g Azúcar

MOUSSE MILLOT

- 65g Leche entera
- 65g Nata líquida entera
- 4g Café instantáneo
- 100g Claras
- 30g Azúcar
- 135g Chocolate **MILLOT 74%**

GANACHE MONTADA

DULCEY CAFÉ

- 55g Leche entera
- 2g Café instantáneo
- 5g Miel de acacia
- 80g Chocolate **DULCEY 35%**
- 115g Nata entera fría

SIROPE DE EMPAPADO DE CAFÉ

- 100g Café expreso
- 15g Azúcar

MONTAJE

Realizar la ganache montada **DULCEY 35%** el día de antes y dejar cristalizar en la nevera durante una noche. Cuando el bizcocho vienés con streusel enfríe, cortar dos discos de 12 cm y empaparlos con el sirope de café. Montar la ganache de **DULCEY 35%** y café con unas varillas y proceder al montaje del interior:

Forrar un aro de 12 x 4,5 cm con un rhodoid. Colocar un disco de bizcocho y extender 60 g de ganache montada de **DULCEY 35%** y café.

Repetir la operación y terminar con un disco de bizcocho. Reservar en el congelador.

Cuando esté bien congelado, desmoldar el interior de 12 cm y retirar el rhodoid. Colocar en el centro de un aro de 14 cm forrado con un rhodoid.

Verter la mousse de chocolate **MILLOT 74%** por encima de manera irregular dejando a la vista el bizcocho en el centro.

Reservar en el congelador durante varias horas. Desmoldar la tarta y decorar al gusto.

Descongelar en la nevera antes de consumir.

STREUSEL CACAO FLOR DE SAL

Mezclar el azúcar moreno, la harina de almendras, la harina, la sal y el **CACAO EN POLVO**.

Cortar la mantequilla fría en dados.

Añadir la mantequilla y mezclar en la batidora con la pala hasta obtener una bola de masa.

Hacer bolitas de masa de forma regular y colocarlas en una bandeja con papel sulfurizado. Hornear a 150/160 °C en horno ventilado durante 12 minutos.

BIZCOCHO VIENÉS CAFÉ

Montar en la batidora las yemas con los huevos, 85 g de azúcar y el café soluble hasta que la mezcla triplique su volumen.

Por otra parte, montar en la batidora las claras con los 25 g de azúcar restantes. Incorporar delicadamente las claras montadas a la primera mezcla y añadir la harina tamizada con una lengua pastelera.

Extender la masa de bizcocho en una bandeja con papel sulfurizado. Espolvorear por encima streusel y hornear a 230 °C durante unos 5-6 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE MILLOT 74 %

Calentar la leche y la nata.

Verter la mezcla poco a poco sobre el chocolate **MILLOT 74 %** fundido, mezclando enérgicamente con una lengua pastelera.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Montar las claras a punto de nieve, no demasiado firmes, con los 30 g de azúcar. Incorporarlas delicadamente a la mezcla anterior.

GANACHE MONTADA DULCEY CAFÉ

Calentar la leche con la miel y el café instantáneo.

Verter en tres veces sobre el chocolate **DULCEY 35%** previamente fundido.

Añadir progresivamente los 115 g de nata líquida fría y batir con una batidora de brazo.

Reservar durante al menos 3 horas en la nevera, idealmente una noche entera. Antes de usar, montar hasta obtener una textura de nata montada un poco flexible.

SIROPE DE EMPAPADO DE CAFÉ

Calentar el café y mezclar bien con el azúcar. Conservar en un lugar fresco.