

Receta | Pastel Ópera con Frambuesa



Ingredientes Bizcocho de Almendra

Huevo	125	g
Polvo de Almendras	150	g
Azúcar	100	g
Manteca	60	g
Clara de Huevo	25	g
Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000	g
Huevos	350	g
Agua	250	g
Aceite	200	g
Concentrado de Café	15	g

Ingredientes Ganache de Chocolate

Chantypak	500	g
Belcolade Selection Semiamargo	700	g
Manteca	50	g

Procedimiento

- Mezclar huevos, polvo de almendras, azúcar, claras de huevo con la manteca líquida.
- Refrigerar por lapso de 24 horas.
- Mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar el **Tegral Satin Cream Cake Vainilla**.
- Incorporar los 500 g de la primera preparación.
- Finalmente agregar el concentrado de café y mezclar hasta homogeneizar.
- Depositar el batido de bizcocho de almendras sobre cauchos siliconados.
- Finalmente hornear +/- 180°C +/-10´.

Procedimiento

- Hervir la crema **Chantypak** y agregar el chocolate **Belcolade Selection Semiamargo**.
- Incorporar la manteca y mezclar hasta homogeneizar la ganache. Reservar a temperatura ambiente

Receta | Pastel Ópera con Frambuesa

Ingredientes Crema Moka

Ovablanca (batido)	700	g
Manteca Pomada	700	g
Concentrado de Café	60	g
Licor de Café	50	g
Carat Decorcrem Semiamargo	1000	g

Ingredientes Relleno de Frambuesa

Fruitfil Frambuesa	1000	g
--------------------	------	---

Procedimiento

- Realizar un merengue con **Ovablanca** y agregar la manteca punto pomada. Batir con paleta hasta homogeneizar.
- Posteriormente incorporar el licor de café y mezclar con el concentrado de café.

Procedimiento

- Este relleno se utilizará para colocar en el centro del pastel y darle una nueva versión a este típico postre.

Montaje y Decoración

- Fundir chocolate Carat Coverlux Semiamargo.
- Disponer de una hoja de acetato, colocar una delgada lámina de chocolate y sobre el chocolate, aplicar el primer bizcocho de almendras.
- Montar una capa de crema moka y luego encimar, el segundo bizcocho de almendras.
- Aplicar el **Fruitfil Frambuesa** y repetir la acción, con el bizcocho de almendras y la crema moka.
- Llevar el pastel al frío de freezer, para que tome consistencia.
- Fundir la ganache de chocolate a una temperatura de 40°C.
- Retirar el pastel del frío y cubrir con la ganache de chocolate
- Mediante una espátula pastelera, surcar la superficie del pastel y cortar porciones cuadrangulares.
- Decorar con granos de café y pequeños pompones de crema de café.

Rendimiento

Rinde 8 piezas de 750 gr c/u.