

辻調ごちそうクッキング オペラ

調理：エコール 辻 大阪 洋菓子 教授 鈴木麻紀

オペラ

20×30cmのもの 1台分

パータ・ビスキュイ・ジョコンド

(アーモンド風味の別立てスポンジ生地)

アーモンドパウダー……………125g

粉砂糖……………125g

薄力粉……………30g

卵……………170g

卵白……………120g

グラニュー糖……………25g

バター……………25g

アンビバージュ (生地に塗るシロップ)

コーヒー……………350～400ml

グラニュー糖……………45g

インスタントコーヒー……………2g

ガナッシュ (チョコレートクリーム)

チョコレート……………200g

生クリーム……………200g

クレーム・オ・ブール・オ・カフェ

(コーヒー風味のバタークリーム)

イタリアンメレンゲ……………80g

バター……………120g

インスタントコーヒー……………7g

水……………7g



※イタリアンメレンゲは以下の分量で作り、80g使用

イタリアンメレンゲ

卵白……………120g

グラニュー糖……………20g

グラニュー糖……………180g

水……………60g

仕上げ

パータ・グラッセ……………適量

(コーティング用チョコレート)

金箔……………適量

<作り方>

パータ・ビスキュイ・ジョコンドを作る

1. タン・プール・タンと薄力粉をよく混ぜ、目の粗いざるでふるう。



2. 卵を加え、湯せんにかけて温め（30℃くらい）、白っぽくもったりするまで泡立てる。



3. メレンゲを作る。卵白をほぐし、ふわっとしてきたらグラニュー糖の半量を加えて泡立てる。柔らかい角が立つようになってきたら残りのグラニュー糖を加え、泡立てる。角の先が少し曲がるくらいの固さになれば出来上がり。



4. メレンゲに2を加えしっかりと切るように混ぜ合わせる。



5. 全体が混ざれば熱い溶かしバターを加え、混ぜる。



6. オープンペーパーを敷いたプレートに均等な厚さに流して 210℃のオーブンで 10 分焼成する。



7. 焼きあがったらすぐにクーラーにのせて上からも紙をかけて冷ます。

### ガナッシュを作る

1. 生クリームを沸騰させ、刻んだチョコレートに加える。



2. 中心から少しずつ静かに混ぜ合わせる。なめらかでつやのある状態で出来上がり。  
3. バットにあけて薄く広げ、ラップをして冷ます。

### クレーム・オ・ブール・オ・カフェ（コーヒー風味のバタークリーム）を作る

1. イタリアンメレンゲを作る。  
①水とグラニュー糖 180g を鍋に入れ、加熱する。  
②卵白をほぐし、グラニュー糖 20g を加えて泡立てる。  
③シロップが 117～120℃になれば②のメレンゲに少しずつ注ぎ、さらに泡だてる。  
2. 柔らかく戻したバターとイタリアンメレンゲを混ぜ合わせる。  
3. バタークリームにお湯で溶いたインスタントコーヒーを加えてコーヒー味にする。

### アンビバージュ（シロップ）の準備

1. コーヒーにグラニュー糖、インスタントコーヒーを加えて混ぜ、冷やしておく。

### 組み立てる

1. ビスキュイ・ジョコンドを 4 等分（20×30）に切る。  
2. 1 枚のビスキュイ・ジョコンドの焼き目に、湯せんで溶かしたパータ・グラッセを薄く塗る。  
固まったら厚紙をのせてひっくり返す。



3. アンビバージュをたっぷり塗る。



4. ガナッシュの半量をビュッシュ用の口金をつけた絞り袋で絞り出す。  
または、ガナッシュの半量をアングルパレットで均一な厚みに平らに広げる。  
2枚目の生地を焼き色がついていない方を上にしてのせ、バットなどで軽く押さえて平らにし、アンビバージュをたっぷりと塗る。
5. クレーム・オ・ブール・オ・カフェの約 2/3 量をビュッシュ用の口金で絞り出す。  
または、クレーム・オ・ブール・オ・カフェの約 2/3 量をアングルパレットで均一な厚みに平らに広げる。
6. 3枚目の生地、アンビバージュ、ガナッシュ、4枚目の生地、アンビバージュ、クレーム・オ・ブール・オ・カフェの順に重ねる。ラップをし、平らなプレートなどの上にひっくり返して冷蔵庫で冷やし固める。



7. クーラーの上に置き、40℃に温めたパータ・グラッセを表面全体に薄くかける。  
クーラーを持ち上げて軽く振動を与え、余分なパータ・グラッセを落とし、そのまましばらく置いて固める。
8. 温めた包丁で4辺を切り落として形を整える。
9. 金箔を飾る。

