



OPERA-SCHNITTE



QimiQ AVANTAGES

- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



20



INGRÉDIENTS POUR 10 TRANCHES

FÜR DEN MANDELBODEN 2 1/1 GASTRO-BACKBLECH

185 g Sucre glace

185 g

50 g Farine

5 Blanc(s) d'œuf

1 pincée Sel

25 g Sucre

5 Vollei(er)

25 g Beurre, flüssig

FÜR DIE GANACHE

300 g QimiQ Base crème

300 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

80 g Beurre

FÜR DIE CREME

250 g , réfrigéré

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

150 Crème fouettée 36% de matière grasse

170 g Mascarpone

80 g Sucre

20 g Löskaffeepulver

150 g Beurre

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

250 g QimiQ Base crème

200 g Chocolat

60 g Beurre

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Mandelboden: Staubzucker mit Mandelgrieß und Mehl vermengen.
3. Eiweiß mit Salz halbsteif schlagen. Den Zucker nach und nach langsam dazugeben und steif schlagen.
4. Vollei unter die Mehl-Mandelgrieß-Mischung rühren und das geschlagene Eiweiß unterheben. Zum Schluss die geschmolzene Butter beimengen.
5. Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche dünn auftragen und im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Die beiden Böden der Länge nach halbieren und den ersten Teil in einen Rahmen setzen.
7. Für die Ganache: Schokolade und Butter über Wasserdampf schmelzen und danach das QimiQ Classic nach und nach beimengen.

8. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip Kaffee mit QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Sahne, Mascarpone, Zucker und Löskaffeepulver dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Anschließend die geschmolzene, gut temperierte Butter zügig der Masse beimengen.
9. Einen Teil der Ganache auf dem Boden verteilen. Danach eine Schicht Creme darauf verteilen. Den nächsten Boden darauflegen und wieder mit Ganache und Creme bedecken. Mit dem 3. Boden abschließen und die restliche Ganache darauf streichen. Gut durchkühlen lassen.
10. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic zusammen mit der Schokolade und Butter schmelzen. Schnitten mit Schokoladeglasur überziehen und gut durchkühlen lassen.