

## Opera

## Opera

*Norma Gómez García<sup>a</sup>, Flor Viridiana Vega Serrano<sup>b</sup>, Víctor Issaí Naranjo Luna<sup>c</sup>*

### Abstract:

Traditional chocolate and coffee French cake. It is shaped as a rectangle. Made up of layers of joconde sponge cake, that has been hydrated with syrup, then a layer of coffee flavoured buttercream, ganache and covered with a dark chocolate glaze. On top the word "Opéra" is written in cursive handwriting. It was created by chef Gavillo in the fifties. This cake is one of the best sellers up to this day

### Keywords:

Cake, layers, sponge cake, coffee and chocolate

### Resumen:

Pastel tradicional de Francia, de chocolate y café, en forma rectangular, formado por capas de bizcocho joconde, hidratado con almíbar, crema de mantequilla adicionada con café, ganache y para terminarlo con glaseado de chocolate oscuro, sobre él se escribe la palabra Opéra en letras cursivas, creado por el chef Gavillo en la época de los cincuenta siendo a la fecha uno de los pasteles más vendidos

### Palabras Clave:

Pastel, capas, biscocho, café y chocolate.

## Introducción

Su origen data del 1955 en la Maison Dalloyau en París, por el chef Gavillon, el plasma sus ideas de formar un pastel en capas visibles y al probarlo se juntarán los sabores, lo que genero un pastel novedoso que fue muy diferente para su época y que actualmente sigue siendo vendido en dicha pastelería [1-3].

La estructura del opera está conformada por tres capas de bizcocho joconde que es una preparación ligera base de yemas, claras montadas, azúcar, harina de trigo, polvo de almendras y mantequilla, con una constancia alveolada, que permite la absorción del almíbar hecho a base de agua y azúcar, adicionado con café y licores.

Entre cada capa de joconde se rellena con crema de mantequilla, que es una emulsión a base de claras de huevo, azúcar para formar un merengue y mantequilla, adicionada con café que en conjunto logran una estructura suave, que al enfriarse mantiene su estabilidad

y una capa de ganache de chocolate semi amargo o amargo para tener notas intensas de chocolate [1-3].

## Desarrollo

### 1. Objetivo de la práctica

Elaborar un pastel Opéra de origen francés, compuesto por capas de bizcocho, crema de mantequilla al café, ganache y glaseado de chocolate oscuro, aplicando técnicas básicas de repostería clásica.

### 2. Equipo o material necesario

Batidora, charola, colador, bowls, termómetro, olla, espátula de silicón, cuchillo para pan, espátula acodada, manga y duya.

<sup>a</sup> Autor de Correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9070-2393>, Email:

[norma\\_gomez@uaeh.edu.mx](mailto:norma_gomez@uaeh.edu.mx)

<sup>b</sup> Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-4695-2934>, Email: [flor\\_vega@uaeh.edu.mx](mailto:flor_vega@uaeh.edu.mx)

<sup>c</sup> Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0009-0000-4083-0365>, Email: [victor\\_naranjo10022@uaeh.edu.mx](mailto:victor_naranjo10022@uaeh.edu.mx)

### 3. Insumos requeridos para su realización

**Tabla 1.** Insumos requeridos para la receta

INGREDIENTE	Cantidad	Unidad
<b>Joconde</b>		
Harina de almendras	0.230	Kg
Azúcar glass	0.230	kg
Harina	0.070	Kg
Huevo	0.320	Kg
Claros	0.070	Kg
Mantequilla	0.050	kg
<b>Crema de mantequilla</b>		
Azúcar	0.125	Kg
Agua	0.045	Kg
Claros	0.060	kg
Mantequilla	0.250	kg
Café soluble	0.005	Kg
<b>Ganache</b>		
Chocolate amargo	0.110	Kg
Crema para batir	0.110	Kg
Mantequilla	0.025	Kg
<b>Almíbar</b>		
Azúcar estándar	0.100	Kg
Agua	0.100	Kg
Café soluble	0.005	Kg
<b>Glaseado de chocolate</b>		
Crema para batir	0.135	Kg
Chocolate amargo	0.125	Kg
Mantequilla	0.025	Kg
Agua	0.060	Kg
Cocoa	0.020	Kg
Azúcar	0.065	Kg

#### Procedimiento:

Mise en place

1. Cernir las harinas
2. Fundir la mantequilla

d) Preparación

#### Joconde

1. En un bowl colocar el huevo y azúcar, llevar a baño maría hasta alcanzar 45°C
2. Batir con ayuda del globo hasta obtener una consistencia voluminosa conocido como punto listo.
3. Agregar los secos en forma de lluvia e integrarlos de forma envolvente con una espátula.
4. Agregar la mantequilla fundida sin que este caliente.
5. Agregar en un molde o aro de 24 cm. O se puede dividir en 3 moldes del mismo tamaño.
6. Hornear a 180°C entre 15 y 25 minutos.

#### Crema de mantequilla

1. Realizar un merengue suizo, llevando a baño maría las claras, agregar el azúcar, batir hasta que alcance los 60°C
2. Agregar a la batidora a velocidad media alta, hasta tener una consistencia estable.
3. Agregar el café y poco a poco los cuadros de mantequilla hasta integrar todo.

#### Ganache

1. Calentar la crema a punto de ebullición
2. Agregar el chocolate, mezclar hasta que el chocolate se integre.

#### Almíbar

1. En un sartén colocar el agua y azúcar, calentar hasta alcanzar 110°C
2. Retirar del fuego agregar el café y dejar enfriar.

#### Ensamblado

1. Cortar el bizcocho en 3 rectángulos
2. Hidratar los 3 rectángulos de bizcocho con el almíbar.
3. Colocar una pieza de bizcocho y poner encima una capa de crema de mantequilla y ganache.
4. Colocar la segunda pieza de bizcocho y poner encima una capa de crema de mantequilla y ganache.
5. Colocar la última parte del bizcocho, una capa de crema de mantequilla.
6. Cubrir con el glaseado de chocolate.
7. Dejar enfriar y decorar escribiendo la palabra opera en letras cursivas.

#### Conclusión

Pastel francés rectangular de chocolate y café, creado en 1955 por el chef, Gavillon; este pastel se caracteriza por su estructura en capas visibles que en conjunto con sus sabores ha sido y sigue siendo en pastel clásico

#### Referencias

- [1] Editores Larousse. Gastronomique en español. Barcelona (ES): Larousse; 2019.
- [2] Traiteur Paris. Dalloyau [Internet]. 2025 [citado 2025 nov 2]. Disponible en: <https://www.dalloyau.fr>
- [3] Institut Le Cordon Bleu. Escuela de pastelería. Barcelona (ES): Larousse; 2020.