

·AM·

Antonio Helgado

Ópera Limão

Peso: 5272 g

Doses: 0

## Ingredientes

### BISCOITO JOCONDE

Ingrediente	Qtd.
-Ovos Inteiros Pasteurizados	540 g
-Amendoa em pó	420 g
-Açúcar em Pó	420 g
-Clara Ovo	330 g
-Açúcar (sacarose)	75 g
-Farinha Trigo tipo 55	132 g
-Manteiga 82% M.G.	75 g

Bater os ovos com a amêndoa e o açúcar em pó.  
Bater as claras juntando o açúcar aos poucos.  
Juntar metade das claras nas gemas batidas, incorporar a farinha peneirada e o resto das claras.  
Deitar um pouco da mistura anterior à manteiga derretida, quando esta tiver uma textura idêntica à outra, juntar as duas e envolver delicadamente.  
Colocar em tabuleiro e cozer.  
Receita para 3 tabuleiros 60 x 40 com 660 grs cada.

### CREME MANTEIGA CARAMELO

Ingrediente	Qtd.
-Açúcar (sacarose)	250 g
-Água	110 g
-Gema Ovo Pasteurizada	125 g
-Manteiga 82% M.G.	500 g

Fazer um caramelo a seco com o açúcar.  
Parar a cozedura com a água e voltar a cozer a 118° C.  
Bater as gemas numa batedeira.  
Deitar o açúcar em fio sobre as gemas e deixar bater até arrefecer.  
Incorporar a manteiga pomada e deixar bater.

### GANACHE LIMÃO E CHOCOLATE BRANCO

Ingrediente	Qtd.
-Raspas Limão	10 g
-Sumo de Limão	80 g
-Açúcar (sacarose)	135 g
-Ovos Inteiros Pasteurizados	150 g
-Manteiga 82% M.G.	60 g
-Blanc Satin	550 g

Misturar todos os ingredientes menos o chocolate branco e levar ao lume.  
Cozer durante 3 minutos.  
Retirar do lume e deixar arrefecer aos 45° C.  
Aos 45° C juntar aos poucos ao chocolate branco partido mexendo do centro para fora até criar um núcleo brilhante e elástico.

### CALDA DE LIMÃO

Ingrediente	Qtd.
-Sumo de Limão	400 g
-Açúcar (sacarose)	250 g
-Água	150 g

Fazer um xarope com o açúcar e a água "levar ao lume e deixar ferver"  
Deixar arrefecer e juntar o sumo de limão.

### ÓPERA LIMÃO

Ingrediente	Qtd.
-Blanc Satin	400 g
-Oleo Alimentar	100 g
-Corante Amarelo	10 g

Receita para um quadro 58 cm x 38 cm x 3.5 cm altura

## Nutricional

KCal:	381.89	H. / Açúcar:	30.90
KJ:	1587.30	Lípidos:	25.03
Proteínas:	5.81	Colesterol:	30.59
H. Carbono:	33.09		

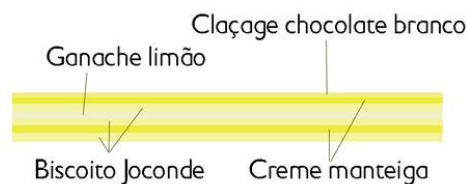
## Composição

Extractos Secos:	66.65	Sal:	0.00
Água:	32.97	Mat. Gorda Veget:	8.36
Açúcar:	30.61	Mat. Gorda Animal:	10.65
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	5.50
Cacau Magro:	0.00	Mat. G. Total:	24.51

## Armazenamento

Temperatura:	4.0
Humidade:	0.0
Validade:	
Lote:	
Cond. de Uso:	

## Imagem



·AM·

Antonio Helgado

Ópera Limão

Peso: 5272 g

Doses: 0

### Ingredientes

Fazer uma mistura do chocolate branco fundido a 32° C com o óleo e o corante.  
Criar uma base num dos biscoitos jonconde, deixar cristalizar e colocar num quadro 60 x 40 x 3 cm altura com uma folha de guitarra por baixo.  
Demolhar com uma terça parte da calda de limão.  
Estender uma camada de creme de manteiga de caramelo.  
Colocar um outro biscoito por cima do creme de manteiga e demolhar com outro terço de calda.  
Estender a ganache de limão.  
Colocar o ultimo biscoito, demolhar com o resto da calda e alisar com creme de manteiga de caramelo.  
Guardar no frio.  
Retirar do frio e glacear com a mistura do chocolate branco.  
Cortar e decorar.

### Nutricional

KCal:	381.89	H. / Açúcar:	30.90
KJ:	1587.30	Lípidos:	25.03
Proteínas:	5.81	Colesterol:	30.59
H. Carbono:	33.09		

### Composição

Extractos Secos:	66.65	Sal:	0.00
Água:	32.97	Mat. Gorda Veget:	8.36
Açúcar:	30.61	Mat. Gorda Animal:	10.65
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	5.50
Cacau Magro:	0.00	Mat. G. Total:	24.51

### Armazenamento

Temperatura: 4.0

Humidade: 0.0

Validade:

Lote:

Cond. de Uso:

### Imagem

