

# Rubik's cake pistache & framboise (inspiration Cédric Grolet)

Catégorie : Entremets

## Ingrédients

- 75g de sucre cassonade
- 110g de blancs d'œufs
- 35g de jaunes d'œufs
- 10g de pâte de pistache
- 20g de crème liquide
- 20g de sucre semoule
- 65g de beurre
- 1g de sel
- 70g de farine T55
- 2g de levure chimique
- 60g de pistaches concassées
- 4g de pectine
- 20g de sucre
- 200g de beurre de cacao
- 140g de lait
- 290g de crème liquide
- 280g de sucre 1
- 100g de glucose
- 25g de fécule
- 90g de sucre 2
- 10g de gélatine en poudre
- 60g d'eau pour la gélatine
- 20g de pistaches concassées

## Préparation

1. Après le rubik's cake blanc version Noël, je me suis lancée dans la réalisation d'un rubik's cake framboise-pistache totalement rouge.
2. Je me suis bien sûr inspirée du livre Fruits de Cédric Grolet, les recettes du cake et des glaçages sont les siennes, pour la compotée de framboises j'ai simplement mélangé de la purée de framboise avec de la pectine.
3. Ce rubik's cake est relativement simple à réaliser puisque tous les cubes sont au même parfum, mais la partie finition/glaçage prend toujours autant de temps, il faut donc bien s'organiser pour avoir le temps de faire les finitions correctement.
4. Mélangez la poudre d'amande avec de cassonade, de blancs d'œufs, les jaunes d'œufs, la pâte de pistache, la crème, de sucre et le sel.
5. Incorporez le beurre puis la farine et la levure.
6. Montez les de blancs d'œufs restants en neige et serrez-les avec les de sucre restants.
7. Incorporez-les au mélange précédent, puis ajoutez les pistaches hachées.
8. Versez sur une plaque et faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C.
9. Portez la purée de framboises à ébullition.
10. Mélangez le sucre et la pectine puis versez-les en pluie dans la framboise.
11. Portez à nouveau à ébullition en mélangeant puis débarrassez et réservez jusqu'au montage.
12. Montage : J'ai fait un biscuit très fin donc j'ai choisi de mettre dans chaque cube 3 épaisseurs de cake pour 2 épaisseurs de compotée, mais vous pouvez bien sûr mettre une couche de cake, de la compotée et refermer avec une deuxième couche de cake.

13. Quand les 25 cubes sont remplis, mettez-les au congélateur quelques heures.
14. Ivoire.
15. Ajoutez le colorant, puis mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
16. Quand le glaçage est à la température de 32°C, plongez 5 cubes dedans, puis roulez-les dans de la poudre d'amande avant de les remettre au congélateur.
17. Plongez ensuite tous les cubes restants dedans, puis replacez-les au congélateur.
18. Glaçages :J'ai réalisé les glaçages suivants : miroir rouge, miroir bordeaux, miroir rocher rouge à la pistache, et j'ai utilisé une bombe de glaçage velours sur les cubes enrobés de poudre d'amande et sur les derniers.
19. Cette quantité de glaçage est très importante, je pense qu'elle convient si vous souhaitez utiliser ce glaçage pour les 25 cubes.
20. Comme ici je ne m'en sers que pour 10 cubes, je pense que cette quantité divisée par deux doit suffire.
21. Hydratez la gélatine dans l'eau froide.
22. Portez à ébullition le lait, la crème, le sucre 1 et le glucose.
23. Ajoutez ensuite le mélange le sucre 2 et fécule et fouettant bien et faites bouillir tout en continuant de remuer.
24. Quand le glaçage est à 40°C, incorporez la gélatine puis divisez le glaçage en 2/3 – 1/3 : dans le premier bol (2/3 du glaçage) ajoutez du colorant rouge jusqu'à avoir une couleur rouge vif, dans le deuxième (1/3 du glaçage) ajoutez du colorant rouge et un peu de noir pour avoir un rouge bordeaux.
25. Mixez alors les glaçages à l'aide d'un mixeur plongeant et passez-les au chinois.
26. Enfin, divisez le glaçage rouge en deux et ajoutez dans l'un des deux les pistaches concassées.
27. Sortez les cubes du congélateur, puis plongez-en 5 dans chaque colorant.
28. Enfin, vaporisez les cinq cubes recouverts de poudre d'amande et les cinq derniers cubes à l'aide d'une bombe velours rouge.
29. Disposez les cubes sur les 3 carrés en plexiglas, puis empilez-les (j'ai fait des cylindres en chocolat pour pouvoir les empiler).
30. Votre rubik's cake est prêt !