

Rubik's cake (Cédric Grolet)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 20g de sucre
- 3g d'agar-agar
- 120g d'écorce de citron
- 240g d'eau
- 240g de sucre
- 25g de segments de citron frais
- 20g de sucre
- 3g d'agar-agar
- 120g d'écorce de mandarine
- 240g d'eau
- 240g de sucre
- 25g de segments de mandarine frais
- 50g de sucre semoule
- 1g de fleur de sel
- 15g d'eau
- 12g de sucre inverti
- 70g de crème liquide entière
- 32g de chocolat noir
- 40g de trimoline (ou de sucre inverti)
- 60g de sucre
- 40g de poudre d'amandes
- 75g de farine T45
- 4g de levure
- 65g de crème liquide entière
- 40g d'huile de pépin de raisin
- 25g de chocolat Ivoire
- 1 gousse de vanille
- 200g de chocolat blanc Ivoire
- 200g de beurre de cacao
- 4g de dioxyde de titane
- 140g de lait
- 290g de crème liquide
- 280g de sucre 1
- 100g de glucose
- 10g de dioxyde de titane
- 25g de fécule
- 90g de sucre 2
- 10g de gélatine en poudre
- 60g d'eau pour la gélatine

Préparation

1. , je suis allée acheter trois carrés de plexiglas de 11 cm de côté dans un magasin de bricolage, et j'ai préparé des tubes de 3,6cm de hauteur en chocolat pour tenir la structure.
2. Enfin, j'avais préparé un petit schéma pour savoir où poser tous les cubes au fur et à mesure de leur préparation/décoration, c'était plus simple au niveau de l'organisation de cette façon !
3. Faites bouillir le jus de citron.
4. A part mélangez le sucre (1) avec l'agar-agar, puis versez le mélange dans le jus de citron.
5. Faites cuire pendant 2 minutes, puis débarrassez dans un plat et réservez au réfrigérateur.

6. Coupez les écorces de citron en morceaux, puis placez-les dans une casserole.
7. Remplissez la casserole d'eau froide, puis faites bouillir le tout.
8. Egouttez les écorces, puis recommencez l'opération deux fois.
9. Ensuite, préparez un sirop en faisant bouillir l'eau avec le sucre.
10. Plongez les écorces dedans et faites cuire à feu doux (sans porter à ébullition) pendant plusieurs heures (les écorces de citron sont épaisses, il leur faut pas mal de temps pour confire).
11. Elles sont prêtes quand les écorces sont bien tendres.
12. Egouttez les écorces, puis coupez-les en très petits morceaux.
13. Coupez également des suprêmes de citron en petits morceaux.
14. Sortez la gelée de citron du réfrigérateur et mixez-la, puis ajoutez-y les écorces de citron et les suprêmes.
15. Réservez au réfrigérateur.
16. La marche à suivre est exactement la même que pour la marmelade de citron, excepté que les écorces sont plus rapides à cuire.
17. Faites torréfier les pistaches pendant 20 minutes dans le four préchauffé à 150°C.
18. Ensuite, préparez un caramel avec l'eau et le sucre (le caramel est prêt quand il a une belle couleur ambrée) puis versez-le sur les pistaches torréfiées.
19. Ajoutez la fleur de sel, puis quand le mélange a refroidi, mixez-le jusqu'à obtenir une pâte.
20. Ne préparez les deux garnitures suivantes que lorsque le cake est cuit et refroidi, le montage sera plus facile si elles n'ont pas eu le temps de durcir.
21. Faites fondre le chocolat.
22. A part, faites bouillir la crème liquide et le sucre inverti.
23. Ensuite, versez la crème en trois fois sur le chocolat en remuant bien pour obtenir une ganache bien lisse et brillante.
24. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez-y le praliné noisette en remuant bien.
25. Fouettez les œufs avec le sucre, la trimoline et la vanille.
26. Ajoutez le mélange poudre d'amandes, levure et farine puis la crème liquide.
27. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez-y l'huile de pépin de raisin.
28. Mélangez une partie de la pâte à cake au chocolat blanc, puis remettez le mélange dans le reste de pâte.
29. Versez la pâte sur une plaque, puis faites cuire à 180°C pendant 8 minutes.
30. Montage : Découpez le cake en petits carrés à l'aide des moules en forme de cube (faites attention, la quantité de cake est assez juste et il faut tout de même 50 carrés).
31. Préparez cinq rangées de 5 cubes et placez au fond de chaque cube un carré de cake.
32. Dans la première rangée, ajoutez de la marmelade de citron.
33. Dans la deuxième, ajoutez de la marmelade de mandarine.
34. Dans la troisième, ajoutez du praliné pistache.
35. Dans la quatrième, ajoutez de la ganache au chocolat.
36. Enfin, dans la dernière, ajoutez le mélange chocolat-praliné noisette.
37. Enfin, refermez chaque cube avec un carré de cake, puis placez le tout au congélateur.
38. Quand tous les cubes sont congelés, démoulez-les puis réservez-les au congélateur le temps de préparer les glaçages.
39. Glaçage et décoration : Voilà les décorations que j'ai choisi pour les différents parfums : - Cubes citron : glaçage velours blanc - Cubes mandarine : glaçage miroir blanc - Cubes pistache : glaçage rocher chocolat

blanc pistache - Cubes chocolat : feuille d'argent - Cubes chocolat-noisette : poudre de noisette Vous pouvez bien sûr adapter les décorations en fonction de vos goûts et des parfums choisis.

40. Ivoire.

41. Ajoutez le colorant blanc, puis mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

42. Quand le glaçage est à la température de 32°C, plongez les cubes citron, mandarine, pistache et chocolat dedans, puis replacez-les au congélateur.

43. Plongez ensuite les cubes choco-noisette dedans, puis saupoudrez-les de poudre de noisette avant que le glaçage n'ait le temps de durcir.

44. Je vous conseille de placer les cubes sur les plaques en plexiglas dès que leur décoration est faite en vous aidant d'un schéma fait préalablement.

45. Ensuite, ressortez les cubes citron du congélateur et vaporisez-les avec le glaçage velours blanc.

46. Recouvrez les cubes chocolat avec des feuilles d'argent.

47. Cette quantité de glaçage est très importante, je pense qu'elle convient si vous souhaitez utiliser ce glaçage pour les 25 cubes.

48. Comme ici je ne m'en sers que pour 10 cubes, je pense que cette quantité divisée par deux doit suffire.

49. Hydratez la gélatine dans l'eau froide.

50. Portez à ébullition le lait, la crème, le sucre 1 et le glucose.

51. Ajoutez ensuite le mélange dioxyde de titane, le sucre 2 et la fécule et fouettant bien et faites bouillir tout en continuant de remuer.

52. Quand le glaçage est à 40°C, incorporez la gélatine puis mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et passez au chinois.

53. Divisez le mélange en deux, et dans un des glaçages ajoutez les pistaches concassées.

54. Plongez enfin les cubes mandarine dans le glaçage lisse, et les cubes pistache dans le glaçage rocher, puis placez-les sur les plaques en Plexiglas.