

Rubik's cake tout chocolat (inspiration Cédric Grolet)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 190g de farine
- 100g de beurre pommade
- 45g de sucre semoule
- 35g de sucre vergeoise
- 35g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 36g de chocolat noir
- 32g de crème liquide
- 8g de miel
- 4g de beurre
- 19g de crème liquide entière
- 24g de praliné 100% noisette
- 25g de chocolat Azelia
- 5g de miel
- 7g de beurre
- 10g d'éclats de noisettes
- 35g de crème liquide
- 4g de miel
- 4g de beurre
- 1 pincée d'épices à pain d'épices
- 22g de crème liquide
- 55g de chocolat Dulcey
- 2g de miel
- 3g de beurre
- 1g de café soluble
- 45g de chocolat blanc
- 30g de crème liquide
- 4g de miel
- 15g de noix de coco
- 200g de chocolat blanc
- 200g de beurre de cacao
- 100g de chocolat au lait Bahibé
- 10g d'huile de pépin de raisin
- 100g de chocolat au lait Azelia
- 10g d'huile de pépin de raisin
- 100g de chocolat dulcey
- 10g d'huile de pépin de raisin

Préparation

1. secs mélangés.
2. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une petite douille cannelée, et pochez un carré suffisamment grand pour pouvoir déposer 25 petits carrés dedans, sur environ 0,5cm d'épaisseur.
3. Avec le reste de la pâte, vous pouvez pocher des biscuits à tremper plus tard dans le chocolat.
4. Enfournes en baissant la température du four à 175°C pour 14-15 minutes (le biscuit doit être bien doré).
5. Laissez refroidir, puis découpez le biscuit en utilisant les moules à cubes, et en laissant les biscuits dedans.

6. Faites chauffer la crème liquide avec le miel.
7. Faites fondre le chocolat, puis versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat en frictionnant bien à la maryse.
8. Quand vous avez une ganache bien lisse et brillante, attendez qu'elle atteigne environ 35°C puis ajoutez le beurre et le poivre.
9. Mélangez bien, si besoin vous pouvez passer la ganache au mixeur plongeant pour avoir une belle émulsion.
10. Pochez la ganache dans 5 des cubes, lissez la surface et placez-les au congélateur.
11. Faites chauffer la crème liquide avec le miel.
12. Faites fondre le chocolat, ajoutez-y le praliné puis versez la crème chaude en 3 fois sur le mélange praliné et chocolat en frictionnant bien à la maryse.
13. Quand vous avez une ganache bien lisse et brillante, attendez qu'elle atteigne environ 35°C puis ajoutez le beurre.
14. Mélangez bien, si besoin vous pouvez passer la ganache au mixeur plongeant pour avoir une belle émulsion.
15. Ajoutez enfin les éclats de noisette.
16. Versez dans 5 des moules, puis lissez la surface et mettez au congélateur.
17. Faites chauffer la crème liquide avec le miel et les épices.
18. Faites fondre le chocolat, puis versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat en frictionnant bien à la maryse.
19. Arrêtez quand vous avez une ganache bien lisse et brillante, puis si besoin passez la ganache au mixeur plongeant pour avoir une belle émulsion.
20. Ensuite, versez la ganache dans 5 des cubes, lissez la surface et mettez au congélateur.
21. Faites chauffer la crème liquide avec le miel et le café.
22. Faites fondre le chocolat, puis versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat en frictionnant bien à la maryse.
23. Arrêtez quand vous avez une ganache bien lisse et brillante, puis si besoin passez la ganache au mixeur plongeant pour avoir une belle émulsion.
24. Ensuite, versez la ganache dans 5 des cubes, lissez la surface et réservez au congélateur.
25. Faites chauffer la crème liquide.
26. Faites fondre le chocolat, puis versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat en frictionnant bien à la maryse.
27. Arrêtez quand vous avez une ganache bien lisse et brillante, si besoin vous pouvez passer la ganache au mixeur plongeant pour avoir une belle émulsion.
28. Ensuite, ajoutez la noix de coco en poudre.
29. Versez la ganache dans les 5 derniers cubes, lissez la surface et réservez au congélateur.
30. Démoulez les cubes.
31. Faites fondre le chocolat blanc, puis ajoutez-y le beurre de cacao.
32. Mélangez bien, puis trempez les cubes dedans, secouez-les pour enlever le surplus et remettez-les au congélateur, sauf les cubes chocolat blanc que vous roulez immédiatement dans la noix de coco en poudre.
33. J'avais fait un schéma pour savoir à l'avance comment disposer mes cubes, je vous le mets ci-dessous si ça peut vous servir : Glaçage cubes chocolat blanc : Noix de coco en poudre Dès que les cubes sont enrobés de chocolat blanc, roulez-les dans la noix de coco puis placez-les à leurs places sur les socles.
34. Faites fondre doucement le chocolat au lait, sans dépasser 35°C, puis ajoutez l'huile de pépin de raisin.

35. Trempez les cubes chocolat-épices dedans puis saupoudrez avec une pincée d'épices à pain d'épices, puis déposez-les à leur place sur le socle.
36. Glaçage cubes chocolat noir : Bombe velours chocolat Utilisez une bombe de velours chocolat pour les glacer, puis disposez-les à leur place.
37. Faites fondre doucement le chocolat au lait, sans dépasser 35°C, puis ajoutez l'huile de pépin de raisin.
38. Trempez les cubes chocolat noisette dedans, puis déposez-les sur les socles et ajoutez quelques éclats de noisettes.
39. Faites fondre doucement le chocolat dulcex, sans dépasser 35°C, puis ajoutez l'huile de pépin de raisin.
40. Trempez les cubes dedans, puis décorez avec un grain de café en chocolat et déposez-les sur les socles.
41. Et voilà, votre rubik's cake spécial chocolat est prêt, vous pouvez vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com