

Rubik's Kuchen (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 200g Zitronensaft
- 20g Zucker
- 3g Agar-Agar
- 120g Zitronenschale
- 240g Wasser
- 240g Zucker
- 25g frische Zitronensegmente
- 200g Mandarinsaft
- 20g Zucker
- 3g Agar-Agar
- 120g Mandarinschale
- 240g Wasser
- 240g Zucker
- 25g frische Mandarinensegmente
- 100g Pistazien
- 50g Kristallzucker
- 1g Fleur de Sel
- 15g Wasser
- 57g Guanaja-Schokolade (oder Schokolade Ihrer Wahl)
- 12g Invertzucker
- 70g Sahne
- 80g Haselnuss-Praliné
- 32g Zartbitterschokolade
- 125g Eier
- 40g Trimoline (oder Invertzucker)
- 60g Zucker
- 40g Mandelpulver
- 75g Mehl T45
- 4g Backpulver
- 65g Sahne
- 40g Traubenkernöl
- 25g weiße Schokolade
- 1 Vanilleschote
- 200g weiße Schokolade Ivoire
- 200g Kakaobutter
- 4g Titandioxid
- 140g Milch
- 290g Sahne
- 280g Zucker 1
- 100g Glukose
- 10g Titandioxid
- 25g Stärke
- 90g Zucker 2
- 10g Gelatinepulver
- 60g Wasser für die Gelatine

Préparation

1. Um zu beginnen, habe ich mir eine kleine Herausforderung gestellt: einen Rubik's Cake à la Cédric Grolet zu erschaffen, aber nicht irgendeinen!
2. Ich habe mich auf das Rezept gestützt, das von Fou de Pâtisserie veröffentlicht wurde, um meinen eigenen Weihnachts-Rubik's Cake zu kreieren und die Geschmäcker an die meiner Familie anzupassen.

3. Ich habe diesen Kuchen für den 80.
4. Geburtstag meiner Großmutter gemacht, und indem ich mich gut organisiert habe, gelang es mir, dieses berühmte, ikonische Dessert des Meurice zu erstellen.
5. Natürlich sollte man besser nicht die Stunden der Vorbereitung zählen und reichlich Zeit für die Dekoration einplanen, aber indem ich die Würfel einige Tage im Voraus vorbereitete und sie im Gefrierschrank ließ, musste ich am Tag X nur noch die Glasuren machen, also ging es :-). Was das Material betrifft, bin ich in einen Baumarkt gegangen, um drei Plexiglas-Quadrate mit 11 cm Seitenlänge zu kaufen, und ich habe Röhren mit 3,6 cm Höhe aus Schokolade vorbereitet, um die Struktur zu halten.
6. Schließlich habe ich ein kleines Schema vorbereitet, um zu wissen, wo ich alle Würfel während ihrer Vorbereitung/Dekoration platzieren sollte, das machte die Organisation auf diese Weise einfacher!
7. Kochen bringen.
8. Separat den Zucker () mit Agar-Agar mischen und dann die Mischung in den Zitronensaft gießen.
9. Zwei Minuten kochen lassen, dann in einem Teller ablegen und im Kühlschrank aufbewahren.
10. Die Zitronenschalen in Stücke schneiden und in einen Topf geben.
11. Den Topf mit kaltem Wasser füllen und dann alles zum Kochen bringen.
12. Die Schalen abseihen und den Vorgang zweimal wiederholen.
13. Dann einen Sirup vorbereiten, indem man Wasser mit dem Zucker aufkocht.
14. Tauchen Sie die Schalen hinein und kochen Sie sie bei schwacher Hitze (ohne sie zum Kochen zu bringen) für mehrere Stunden (Zitronenschalen sind dick, sie brauchen viel Zeit, um zu kandieren).
15. Sie sind fertig, wenn die Schalen schön zart sind.
16. Die Schalen abseihen und in sehr kleine Stücke schneiden.
17. Schneiden Sie auch Zitronen-Filets in kleine Stücke.
18. Entnehmen Sie das Zitronengelee aus dem Kühlschrank und mixen Sie es, fügen Sie dann die Zitronenschalen und die Filets hinzu.
19. Im Kühlschrank aufbewahren.
20. Schalen schneller gar sind.
21. Backofen bei 150°C.
22. Dann ein Karamell mit Wasser und Zucker zubereiten (das Karamell ist fertig, wenn es eine schöne Bernsteinfarbe hat) und über die gerösteten Pistazien gießen.
23. Fügen Sie das Fleur de Sel hinzu und wenn die Mischung abgekühlt ist, mixen Sie sie zu einer Paste.
24. Bereiten Sie die beiden folgenden Füllungen erst zu, wenn der Kuchen gebacken und abgekühlt ist, der Zusammenbau wird einfacher sein, wenn sie nicht die Zeit hatten, hart zu werden.
25. Schokolade schmelzen.
26. Separat die Sahne und den Invertzucker aufkochen.
27. Dann die Sahne in drei Portionen über die Schokolade gießen und gut umrühren, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
28. Haselnuss-Praliné hinzufügen und gut umrühren.
29. Vanille verquirlen.
30. Die Mischung aus Mandelpulver, Backpulver und Mehl hinzufügen, dann die Sahne hinzufügen.
31. Die Schokolade schmelzen und dann das Traubenkernöl hinzufügen.
32. Einen Teil des Kuchenteigs mit der weißen Schokolade mischen, dann die Mischung in den restlichen Teig zurückgeben.

33. Den Teig auf ein Blech gießen und bei 180°C 8 Minuten backen.
34. Zusammenbau: Schneiden Sie den Kuchen in kleine Quadrate mit einem Würfelförmigen Ausstecher (achten Sie darauf, dass die Menge des Kuchens recht knapp bemessen ist und dennoch 50 Quadrate erforderlich sind).
35. Bereiten Sie fünf Reihen mit 5 Würfeln vor und legen Sie ein Kuchenvierplatz auf den Boden jedes Würfels.
36. In die erste Reihe fügen Sie Zitronenmarmelade hinzu.
37. In die zweite fügen Sie Mandarinenmarmelade hinzu.
38. In die dritte fügen Sie Pistazienpraliné hinzu.
39. In die vierte fügen Sie Schokoladenganache hinzu.
40. Schließlich in die letzte fügen Sie die Mischung aus Schokolade und Haselnusspraliné hinzu.
41. Schließlich jeden Würfel mit einem Kuchenquadrat schließen, dann alles ins Gefrierfach stellen.
42. Wenn alle Würfel gefroren sind, lösen Sie sie aus den Formen und lassen Sie sie im Gefrierschrank stehen, während Sie die Glasuren vorbereiten.
43. Glasur und Dekoration: Hier sind die Dekorationen, die ich für die verschiedenen Geschmacksrichtungen gewählt habe: - Zitronenwürfel: weiße Samtglasur - Mandarinenwürfel: weiße Spiegelglasur - Pistazienwürfel: weiße Schokoladenpistazienglasur - Schokoladenwürfel: Silberblatt - Schokoladen-Haselnuss-Würfel: Haselnusspulver Sie können die Dekorationen natürlich an Ihre Geschmäcker und die gewählten Aromen anpassen.
44. Ivoire-Schokolade gießen.
45. Den weißen Farbstoff hinzufügen und alles mit einem Stabmixer vermischen.
46. Wenn die Glasur eine Temperatur von 32°C erreicht hat, tauchen Sie die Zitronen-, Mandarinen-, Pistazien- und Schokoladenwürfel hinein und legen sie erneut ins Gefrierfach.
47. Dann tauchen Sie die Schokoladen-Haselnuss-Würfel hinein und bestreuen sie mit Haselnusspulver, bevor die Glasur hart wird.
48. Ich empfehle, die Würfel auf die Plexiglasplatten zu legen, sobald ihre Dekoration abgeschlossen ist, und dabei ein zuvor erstelltes Schema als Hilfe zu nutzen.
49. Dann nehmen Sie die Zitronenwürfel aus dem Gefrierschrank und sprühen sie mit der weißen Samtglasur ein.
50. Bedecken Sie die Schokoladenwürfel mit Silberblättern.
51. Würfel verwenden möchten.
52. Da ich sie hier nur für 10 Würfel verwende, denke ich, dass die halbierte Menge ausreichen sollte.
53. Hydrieren Sie die Gelatine im kalten Wasser.
54. Die Milch, die Sahne, Zucker 1 und Glukose zum Kochen bringen.
55. Dann die Mischung aus Titandioxid, Zucker 2 und Stärke hinzufügen, gut vermischen und bei weiterem Rühren aufkochen lassen.
56. Wenn die Glasur auf 40°C abgekühlt ist, die Gelatine einarbeiten und mit einem Stabmixer vermischen und durch ein Sieb passieren.
57. Teilen Sie die Mischung in zwei Teile und fügen Sie in einer der Glasuren die gehackten Pistazien hinzu.
58. Tauchen Sie schließlich die Mandarinenwürfel in die glatte Glasur und die Pistazienwürfel in die Felsen-Glasur, dann legen Sie sie auf die Plexiglasplatten.