

Rubika kuko pistako kaj frambozo (inspirita de Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g da migdalpudro
- 75g da brun akado
- 110g da blankaj ovojn
- 35g da elitaj ovojn
- 10g da pistaka pasto
- 20g da likva krem'
- 20g da sukero
- 65g da butero
- 1g da salo
- 70g da faruno T55
- 2g da kemia levilo
- 60g da hakitaj pistakoj
- 300g da framboza pureo
- 4g da pektino
- 20g da sukero
- 200g da blankaokolado Ivoire
- 200g da kakao-butero'
- 140g da lakto
- 290g da likva krem'
- 280g da sukero 1
- 100g da glukozo
- 25g da feko
- 90g da sukero 2
- 10g da gelatino en pulvoro
- 60g da akvo por la gelatino
- 20g da hakitaj pistakoj

Préparation

1. Post la blanka rubik's cake versio de Kristnasko, mi komencis fari rubik's cake kun frambozoj-pistako tute ruĝa.
2. Mi certe inspiriĝis de la libro Fruitoj de Cédric Grolet, la receptoj de la kuko kaj glacioj estas liaj, por la framboza kompoto mi simple miksis frambozan pureon kun pektino.
3. Ĉi tiu rubik's cake estas relative simpla fari ĉar ĉiuj kuboĵoj estas kun la sama gusto, sed la finado/glaciado ĉiam postulas tiom da tempo, do oni devas bone organizi sin por havi tempon fari la finadojn ĉiutage.
4. Fandi la buteron kaj lasi ĝin malvarmeti.
5. Miksi la migdalpudron kun da brun akado, da blankaj ovojn, la elitaj ovojn, la pistakan paston, la kremon, da sukero kaj la salon.
6. Inkorpori la buteron, poste la farunon kaj la levilon.
7. Batadi la restaĵojn da blankaj ovojn en neon kaj firmezi ĝin kun la restaĵoj da sukero.
8. Inkorpori ĝin en la antaŭan miksaĵon, poste aldoni la hakitajn pistakojn.
9. Verĝi sur pladon kaj baki 8 ĝis 10 minutojn je 180°C.
10. Porti la frambozan pureon al bolado.
11. Miksi la sukero kaj la pektinon, poste verĝi ĝin en la frambozon.
12. Porti denove al bolado dum mikسادo, poste forigi kaj rezervi ĝis la kunmetado.
13. Kunmetado: Mi faris tre maldikan biskviton do mi elektis meti ĝin en ĉiun kubo 3 tavolojn de kuko por 2 tavoloj de

kompoto, sed vi povas certe meti unu tavolon de kuko, de la kompoto kaj fermu kun dua tavolo de kuko.

14. Kiam la 25 kuboĵ estas plenigitaj, metu ilin en la frostigilon dum kelkaj horoj.

15. Ivoire.

16. Aldoni la kolorilon, poste miksu ĝin per subakva miksililo.

17. Kiam la glaciado estas je 32°C, enprofundi 5 kuboĵn en ĝin, poste ruli ilin en migdalpudro antaŭ remeti ilin en la frostigilon.

18. Poste enprofundi ĉiujn restajn kuboĵn en ĝin, poste remeti ilin en la frostigilon.

19. Glaciadoj: Mi faris la sekvajn glaciadojn: ruĝa spegulo, borda spegulo, ruĝa roka spegulo kun pistakoj, kaj mi uzis veluran glaciadon sur la kuboĵ kovritaj de migdalpudro kaj sur la lastaj.

20. QS de ruĝa kaj nigra kolorilo da hakitaj pistakoj ĉi tiu kvanto de glaciado estas tre grava, mi pensas ke ĉi tiu gas se vi volas uzi ĉi tiun glaciadon por la 25 kuboĵ.

21. Kiel ĉi tie mi uzas ĝin nur por 10 kuboĵ, mi pensas ke ĉi tiu kvanto dividita per du devus sufiĉi.

22. Hidrati la gelatino en malvarma akvo.

23. Porti al bolado la lakton, la kremon, la sukero 1 kaj la glukozon.

24. Poste aldoni la miksaĵon de sukero 2 kaj feko, miksanter bone kaj fari boladi dum daŭre miksanter.

25. Kiam la glaciado estas je 40°C, inkorpori la gelatino, poste dividi la glaciadon en 2/3 – 1/3: en la unua bovlo (2/3 de la glaciado) aldoni ruĝan kolorilon ĝis atingi vivan ruĝan koloron, en la dua (1/3 de la glaciado) aldoni ruĝan kolorilon kaj iom da nigra por atingi bordan ruĝon.

26. Miksu tiam la glaciadojn per subakva miksililo kaj pasu ilin tra la ĉinaj.

27. Fine, dividi la ruĝan glaciadon en du kaj aldoni en unu el la du la hakitajn pistakojn.

28. Elprenu la kuboĵn el la frostigilo, poste enprofundi 5 en ĉiun kolorilo.

29. Fine, vaporigi la kvin kuboĵn kovritajn de migdalpudro kaj la kvin lastajn kuboĵn per ruĝa velura bombo.

30. Metu la kuboĵn sur la 3 kvadratojn el plexiglas, poste stakigi ilin (mi faris ĉokoladajn cilindrojn por povi stakigi ilin).

31. Via rubik's cake estas pretaj!