

Pastel Rubik's (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 200g de jugo de limón
- 20g de azúcar
- 3g de agar-agar
- 120g de cáscara de limón
- 240g de agua
- 240g de azúcar
- 25g de segmentos de limón fresco
- 200g de jugo de mandarina
- 20g de azúcar
- 3g de agar-agar
- 120g de cáscara de mandarina
- 240g de agua
- 240g de azúcar
- 25g de segmentos de mandarina fresca
- 100g de pistacho
- 50g de azúcar granulada
- 1g de flor de sal
- 15g de agua
- 57g de chocolate Guanaja (o chocolate de tu elección)
- 12g de azúcar invertido
- 70g de crema líquida entera
- 80g de praliné de avellana
- 32g de chocolate negro
- 125g de huevos
- 40g de trimolina (o de azúcar invertido)
- 60g de azúcar
- 40g de polvo de almendras
- 75g de harina T45
- 4g de levadura
- 65g de crema líquida entera
- 40g de aceite de pepita de uva
- 25g de chocolate Ivoire
- 1 vaina de vainilla
- 200g de chocolate blanco Ivoire
- 200g de manteca de cacao
- 4g de dióxido de titanio
- 140g de leche
- 290g de crema líquida
- 280g de azúcar 1
- 100g de glucosa
- 10g de dióxido de titanio
- 25g de fécula
- 90g de azúcar 2
- 10g de gelatina en polvo
- 60g de agua para la gelatina

Préparation

1. Para empezar bien el 2018, me lancé un pequeño desafío, el de realizar un rubik's cake al estilo Cédric Grolet, pero no cualquiera: me basé en la receta publicada por Fou de Pâtisserie para realizar mi propio Rubik's cake de Navidad adaptando los sabores a los de mi familia.
2. Hice este pastel para los 80 años de mi abuela, y organizándome bien logré hacer este famoso postre

emblemático del Meurice.

3. Por supuesto, es mejor no contar las horas de preparación y prever bastante tiempo para la decoración, pero preparando los cubos unos días antes y dejándolos en el congelador, solo tuve que hacer los glaseados el día D así que fue :-). En cuanto al material, fui a comprar tres cuadrados de plexiglás de 11 cm de lado en una tienda de bricolaje, y preparé unos tubos de 3,6 cm de altura en chocolate para sostener la estructura.

4. Finalmente, había preparado un pequeño esquema para saber dónde colocar todos los cubos a medida de su preparación/decoración, ¡era más sencillo a nivel de organización de esta manera!

5. Hervir el jugo de limón.

6. Aparte mezclar el azúcar (I) con el agar-agar, luego verter la mezcla en el jugo de limón.

7. Cocinar durante 2 minutos, luego disponer en un plato y reservar en el refrigerador.

8. Cortar las cáscaras de limón en trozos, luego colocarlas en una cacerola.

9. Llenar la cacerola con agua fría, luego hervir todo.

10. Escurrir las cáscaras, luego repetir la operación dos veces.

11. Luego, preparar un jarabe hirviendo el agua con el azúcar.

12. Sumergir las cáscaras en él y cocine a fuego lento (sin llevar a ebullición) durante varias horas (las cáscaras de limón son gruesas y necesitan bastante tiempo para confitarse).

13. Están listas cuando las cáscaras están bien tiernas.

14. Escurrir las cáscaras, luego cortarlas en trozos muy pequeños.

15. Cortar también supremos de limón en trozos pequeños.

16. Sacar la gelatina de limón del refrigerador y mezclarla, luego agregarle las cáscaras de limón y los supremos.

17. Reservar en el refrigerador.

18. El procedimiento es exactamente el mismo que para la mermelada de limón, excepto que las cáscaras son más rápidas de cocinar.

19. Tostar los pistachos durante 20 minutos en el horno precalentado a 150°C.

20. Luego, preparar un caramelo con el agua y el azúcar (el caramelo está listo cuando tiene un hermoso color ámbar) y verterlo sobre los pistachos tostados.

21. Agregar la flor de sal, y cuando la mezcla se ha enfriado, mezclarla hasta obtener una pasta.

22. No prepare los dos rellenos siguientes hasta que el cake esté cocido y enfriado, el montaje será más fácil si no han tenido tiempo de endurecer.

23. Derretir el chocolate.

24. Aparte, hervir la crema líquida y el azúcar invertido.

25. Luego, verter la crema en tres veces sobre el chocolate removiendo bien para obtener una ganache bien lisa y brillante.

26. Fundir el chocolate, luego agregarle el praliné de avellana removiendo bien.

27. Batir los huevos con el azúcar, la trimolina y la vainilla.

28. Agregar la mezcla de polvo de almendras, levadura y harina, luego la crema líquida.

29. Fundir el chocolate, luego añadirle el aceite de pepita de uva.

30. Mezclar una parte de la masa del cake con el chocolate blanco, luego volver a poner la mezcla en el resto de la masa.

31. Verter la masa sobre una placa, luego hornear a 180°C durante 8 minutos.

32. Montaje: Cortar el cake en pequeños cuadrados con ayuda de moldes en forma de cubo (ten en cuenta que

la cantidad de pastel es bastante justa y de todas formas se necesitan 50 cuadrados).

33. Preparar cinco filas de 5 cubos y colocar en el fondo de cada cubo un cuadrado de cake.
34. En la primera fila, añadir mermelada de limón.
35. En la segunda, añadir mermelada de mandarina.
36. En la tercera, añadir praliné de pistacho.
37. En la cuarta, añadir ganache de chocolate.
38. Finalmente, en la última, añadir la mezcla de chocolate-praliné de avellana.
39. Finalmente, cerrar cada cubo con un cuadrado de cake, luego colocar todo en el congelador.
40. Cuando todos los cubos están congelados, desmóldelos y resérvelos en el congelador mientras prepara los glaseados.
41. Glaseado y decoración: Aquí están las decoraciones que elegí para los diferentes sabores: - Cubos de limón: glaseado terciopelo blanco - Cubos de mandarina: glaseado espejo blanco - Cubos de pistacho: glaseado rocher de chocolate blanco pistacho - Cubos de chocolate: hoja de plata - Cubos de chocolate-avellana: polvo de avellana Por supuesto, puedes adaptar las decoraciones según tus gustos y los sabores elegidos.
42. Ivoire.
43. Agregar el colorante blanco, luego mezclar todo con una batidora de inmersión.
44. Cuando el glaseado es a la temperatura de 32°C, sumerja los cubos de limón, mandarina, pistacho y chocolate en él, luego vuelva a colocarlos en el congelador.
45. Luego sumerja los cubos de choco-avellana en él, luego espolvoree con polvo de avellana antes de que el glaseado tenga tiempo de endurecerse.
46. Le aconsejo colocar los cubos en las placas de plexiglás tan pronto como su decoración esté hecha ayudándose de un esquema preparado previamente.
47. Luego, saque los cubos de limón del congelador y rocíelos con el glaseado de terciopelo blanco.
48. Cubra los cubos de chocolate con hojas de plata.
49. Esta cantidad de glaseado es muy importante, creo que es adecuada si deseas usar este glaseado para los 25 cubos.
50. Como aquí solo la uso para 10 cubos, creo que esta cantidad dividida por dos será suficiente.
51. Hidrata la gelatina en agua fría.
52. Llevar a ebullición la leche, la crema, el azúcar 1 y la glucosa.
53. Luego agregue la mezcla de dióxido de titanio, el azúcar 2 y la fécula batiendo bien y llevar a ebullición mientras se sigue removiendo.
54. Cuando el glaseado está a 40°C, incorpore la gelatina y luego mezcle con una batidora de inmersión y pase a través de un colador.
55. Divida la mezcla en dos, y en uno de los glaseados añada los pistachos triturados.
56. Finalmente, sumerja los cubos de mandarina en el glaseado liso y los cubos de pistacho en el glaseado rocher, luego colóquelos sobre las placas de plexiglás.