

Kue Rubik pistachio & raspberry (inspirasi Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g tepung almond
- 75g gula merah
- 110g putih telur
- 35g kuning telur
- 10g pasta pistachio
- 20g krim cair
- 20g gula pasir
- 65g mentega
- 1g garam
- 70g tepung T55
- 2g baking powder
- 60g pistachio cincang
- 300g purée raspberry
- 4g pektin
- 20g gula
- 200g cokelat putih Ivoire
- 200g mentega kakao
- 140g susu
- 290g krim cair
- 280g gula 1
- 100g glukosa
- 25g pati
- 90g gula 2
- 10g gelatin bubuk
- 60g air untuk gelatin
- 20g pistachio cincang

Préparation

1. Setelah kue rubik putih versi Natal, saya mulai membuat kue rubik raspberry-pistachio yang sepenuhnya merah.
2. Tentu saja, saya terinspirasi oleh buku Fruits karya Cédric Grolet, resep kue dan glasurnya adalah miliknya, untuk saus raspberry saya hanya mencampurkan purée raspberry dengan pektin.
3. Kue rubik ini relatif mudah dibuat karena semua kubus memiliki rasa yang sama, tetapi bagian finishing/glasur selalu memakan waktu, jadi perlu mengatur waktu dengan baik untuk menyelesaikan finishing dengan benar.
4. Lelehkan mentega dan biarkan sedikit hangat.
5. Campurkan tepung almond dengan gula merah, putih telur, kuning telur, pasta pistachio, krim, gula, dan garam.
6. Campurkan mentega, lalu tambahkan tepung dan baking powder.
7. Kocok putih telur yang tersisa hingga kaku dan kencangkan dengan gula yang tersisa.
8. Campurkan ke dalam adonan sebelumnya, lalu tambahkan pistachio cincang.
9. Didihkan purée raspberry.
10. Campurkan gula dan pektin, lalu tuangkan ke dalam raspberry.
11. Didihkan kembali sambil diaduk, lalu angkat dan simpan hingga perakitan.
12. Perakitan: Saya membuat kue yang sangat tipis, jadi saya memilih untuk menempatkan apisan kue dalam

setiap kubus untuk apisan saus, tetapi Anda tentu saja bisa menempatkan satu lapisan kue, saus, dan menutupnya dengan lapisan kue kedua.

13. Ketika 25 kubus terisi, masukkan ke dalam freezer selama beberapa jam.

14. Ivoire.

15. Tambahkan pewarna, lalu haluskan semuanya dengan menggunakan blender tangan.

16. Ketika glasur mencapai suhu 32°C, celupkan 5 kubus ke dalamnya, lalu gulung dalam tepung almond sebelum mengembalikannya ke freezer.

17. Kemudian celupkan semua kubus yang tersisa ke dalamnya, lalu kembalikan ke freezer.

18. Glasur: Saya membuat glasur berikut: cermin merah, cermin burgundy, cermin batu merah dengan pistachio, dan saya menggunakan semprotan glasur velour pada kubus yang dilapisi tepung almond dan pada yang terakhir.

19. Anda ingin menggunakan glasur ini untuk 25 kubus.

20. Karena di sini saya hanya menggunakannya untuk 10 kubus, saya rasa kuantitas ini dibagi dua harus cukup.

21. Hidratasi gelatin dalam air dingin.

22. Didihkan susu, krim, gula 1, dan glukosa.

23. Kemudian tambahkan campuran gula 2 dan pati sambil terus mengocok dan didihkan sambil terus diaduk.

24. Ketika glasur mencapai 40°C, campurkan gelatin lalu bagi glasur menjadi 2/3 - 1/3: dalam mangkuk pertama (2/3) tambahkan pewarna merah hingga mendapatkan warna merah cerah, dalam mangkuk kedua (1/3) tambahkan pewarna merah dan sedikit hitam untuk mendapatkan burgundy.

25. Haluskan glasur menggunakan blender tangan dan saring.

26. Terakhir, bagi glasur merah menjadi dua dan tambahkan pistachio cincang ke salah satu dari dua.

27. Keluarkan kubus dari freezer, lalu celupkan 5 ke dalam setiap pewarna.

28. Terakhir, semprotkan lima kubus yang dilapisi tepung almond dan lima kubus terakhir menggunakan semprotan velour merah.

29. Susun kubus di atas 3 kotak plexiglass, lalu tumpuk (saya membuat silinder cokelat agar bisa ditumpuk).

30. Kue rubik Anda sudah siap!