

# Torta Rubik pistacchio e lampone (ispirazione Cédric Grolet)

## Ingrédients

- 87g di farina di mandorle
- 75g di zucchero di canna
- 110g di albumi
- 35g di tuorli
- 10g di pasta di pistacchio
- 20g di panna liquida
- 20g di zucchero semolato
- 65g di burro
- 1g di sale
- 70g di farina T55
- 2g di lievito chimico
- 60g di pistacchi tritati
- 300g di purea di lamponi
- 4g di pectina
- 20g di zucchero
- 200g di cioccolato bianco Ivoire
- 200g di burro di cacao
- 140g di latte
- 290g di panna liquida
- 280g di zucchero 1
- 100g di glucosio
- 25g di amido
- 90g di zucchero 2
- 10g di gelatina in polvere
- 60g di acqua per la gelatina
- 20g di pistacchi tritati

## Préparation

1. Dopo la versione natalizia della torta rubik's bianca, mi sono lanciata nella realizzazione di una torta rubik's lampone-pistacchio totalmente rossa.
2. Mi sono ovviamente ispirata al libro Frutti di Cédric Grolet, le ricette della torta e delle glasse sono le sue, per la composta di lamponi ho semplicemente mescolato la purea di lampone con la pectina.
3. Questa torta rubik's è relativamente semplice da realizzare poiché tutti i cubi hanno lo stesso sapore, ma la parte di finitura/glassa richiede sempre molto tempo, quindi è necessario organizzarsi bene per avere il tempo di fare le finiture correttamente.
4. Fate sciogliere il burro e lasciatelo intiepidire.
5. Mescolate la farina di mandorle con di zucchero di canna, di albumi, i tuorli, la pasta di pistacchio, la panna, di zucchero e il sale.
6. Incorporate il burro e poi la farina e il lievito.
7. Montate i di albumi rimanenti a neve e aggiungete i di zucchero rimanenti.
8. Incorporateli al composto precedente, poi aggiungete i pistacchi tritati.
9. Versate su una teglia e cuocete per 8 a 10 minuti a 180°C.
10. Portate la purea di lamponi a ebollizione.
11. Mescolate lo zucchero e la pectina e poi versateli a pioggia nei lamponi.
12. Portate di nuovo a ebollizione mescolando, poi togliete dal fuoco e mettete da parte fino al montaggio.

13. Montaggio: Ho fatto un biscotto molto sottile quindi ho scelto di mettere in ogni cubo 3 strati di torta per 2 strati di composta, ma potete ovviamente mettere uno strato di torta, della composta e chiudere con un secondo strato di torta.
14. Quando i 25 cubi sono riempiti, metteteli nel congelatore per alcune ore.
15. Ivoire.
16. Aggiungete il colorante, poi frullate il tutto con un frullatore a immersione.
17. Quando la glassa è a una temperatura di 32°C, immergete 5 cubi, poi rotolateli nella farina di mandorle prima di rimetterli nel congelatore.
18. Immergete poi tutti i cubi rimanenti, poi rimetteteli nel congelatore.
19. Glasse: Ho realizzato le seguenti glasse: specchio rosso, specchio bordeaux, specchio roccia rossa al pistacchio, e ho utilizzato una bomboletta di glassa vellutata sui cubi ricoperti di farina di mandorle e sugli ultimi.
20. Questa quantità di glassa è molto importante, penso che sia adatta se desiderate utilizzare questa glassa per i 25 cubi.
21. Poiché qui ne utilizzo solo per 10 cubi, penso che questa quantità divisa per due dovrebbe essere sufficiente.
22. Idratate la gelatina nell'acqua fredda.
23. Portate a ebollizione il latte, la panna, lo zucchero 1 e il glucosio.
24. Aggiungete poi il mix di zucchero 2 e amido mescolando bene e fate bollire continuando a mescolare.
25. Quando la glassa è a 40°C, incorporate la gelatina e poi dividete la glassa in 2/3 – 1/3: nella prima ciotola (2/3 della glassa) aggiungete colorante rosso fino a ottenere un rosso vivo, nella seconda (1/3 della glassa) aggiungete colorante rosso e un po' di nero per ottenere un rosso bordeaux.
26. Frullate quindi le glasse con un frullatore a immersione e passatele al colino.
27. Infine, dividete la glassa rossa in due e aggiungete in una delle due i pistacchi tritati.
28. Estraete i cubi dal congelatore, poi immergetene 5 in ogni colorante.
29. Infine, spruzzate i cinque cubi ricoperti di farina di mandorle e gli ultimi cinque cubi con una bomboletta di velluto rosso.
30. Disponete i cubi sui 3 quadrati in plexiglass, poi impilateli (ho fatto dei cilindri di cioccolato per poterli impilare).
31. La vostra torta rubik's è pronta!