

Torta Rubik's (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 200g di succo di limone
- 20g di zucchero
- 3g di agar-agar
- 120g di scorza di limone
- 240g di acqua
- 240g di zucchero
- 25g di segmenti di limone fresco
- 200g di succo di mandarino
- 20g di zucchero
- 3g di agar-agar
- 120g di scorza di mandarino
- 240g di acqua
- 240g di zucchero
- 25g di segmenti di mandarino fresco
- 100g di pistacchi
- 50g di zucchero semolato
- 1g di fior di sale
- 15g di acqua
- 57g di cioccolato Guanaja (o cioccolato a vostra scelta)
- 12g di zucchero invertito
- 70g di panna liquida intera
- 80g di praliné nocciola
- 32g di cioccolato fondente
- 125g di uova
- 40g di trimolina (o zucchero invertito)
- 60g di zucchero
- 40g di polvere di mandorle
- 75g di farina T45
- 4g di lievito
- 65g di panna liquida intera
- 40g di olio di semi d'uva
- 25g di cioccolato Ivoire
- 1 bacca di vaniglia
- 200g di cioccolato bianco Ivoire
- 200g di burro di cacao
- 4g di biossido di titanio
- 140g di latte
- 290g di panna liquida
- 280g di zucchero 1
- 100g di glucosio
- 10g di biossido di titanio
- 25g di fecola
- 90g di zucchero 2
- 10g di gelatina in polvere
- 60g di acqua per la gelatina

Préparation

1. Per iniziare bene il 2018, ho deciso di lanciarmi una piccola sfida, quella di realizzare una rubik's cake alla maniera di Cédric Grolet, ma non una qualsiasi: mi sono basata sulla ricetta pubblicata da Fou de Pâtisserie per realizzare la mia Rubik's cake di Natale adattando i gusti a quelli della mia famiglia.
2. Ho realizzato questa torta per gli 80 anni di mia nonna, e organizzandomi bene sono riuscita a fare questo

famoso dessert emblematico del Meurice.

3. Certamente, è meglio non contare le ore di preparazione e prevedere un po' di tempo per la decorazione, ma preparando i cubi qualche giorno in anticipo e lasciandoli nel congelatore, ho dovuto solo fare le glassature il giorno stesso quindi è andata bene :-). A livello di attrezzature, sono andata a comprare tre quadrati di plexiglass di 11 cm di lato in un negozio di bricolage, e ho preparato tubi di 3,6 cm di altezza in cioccolato per sostenere la struttura.

4. Infine, avevo preparato un piccolo schema per sapere dove posizionare tutti i cubi man mano che venivano preparati/decorati, era più semplice a livello di organizzazione in questo modo!

5. Fate bollire il succo di limone.

6. A parte mescolate lo zucchero () con l'agar-agar, poi versate il composto nel succo di limone.

7. Cucinate per 2 minuti, poi mettete da parte in un piatto e conservate in frigorifero.

8. Tagliate le scorze di limone a pezzi, poi mettetele in una casseruola.

9. Riempite la casseruola di acqua fredda, poi fate bollire il tutto.

10. Scolate le scorze, poi ripetete l'operazione due volte.

11. Quindi, preparate uno sciroppo facendo bollire l'acqua con lo zucchero.

12. Immergetevi le scorze e cucinate a fuoco lento (senza portare ad ebollizione) per diverse ore (le scorze di limone sono spesse, hanno bisogno di tempo per candire).

13. Sono pronte quando le scorze sono ben tenere.

14. Scolate le scorze, poi tagliatele a pezzettini.

15. Tagliate anche i segmenti di limone in piccoli pezzi.

16. Tirate fuori la gelatina di limone dal frigorifero e frullatela, poi aggiungete le scorze di limone e i segmenti.

17. Conservate in frigorifero.

18. La procedura è esattamente la stessa della marmellata di limone, tranne che le scorze si cuociono più rapidamente.

19. Fate tostare i pistacchi per 20 minuti nel forno preriscaldato a 150°C.

20. Quindi, preparate un caramello con l'acqua e lo zucchero (il caramello è pronto quando ha un bel colore ambrato) poi versatelo sui pistacchi tostati.

21. Aggiungete il fior di sale, poi quando il composto si è raffreddato, frullatelo fino a ottenere una pasta.

22. Preparate le due farciture seguenti solo quando la torta è cotta e raffreddata, il montaggio sarà più facile se non hanno avuto tempo di indurirsi.

23. Fate fondere il cioccolato.

24. A parte, fate bollire la panna liquida e lo zucchero invertito.

25. Poi versate la panna in tre volte sul cioccolato mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.

26. Fate fondere il cioccolato, poi aggiungetevi il praliné nocciola mescolando bene.

27. Montate le uova con lo zucchero, la trimolina e la vaniglia.

28. Aggiungete il mix di polvere di mandorle, lievito e farina poi la panna liquida.

29. Fate fondere il cioccolato, poi aggiungetevi l'olio di semi d'uva.

30. Mescolate una parte della pastella con il cioccolato bianco, poi rimettete il composto nel resto della pastella.

31. Versate la pastella su una teglia, poi infornate a 180°C per 8 minuti.

32. Montaggio: Tagliate la torta in piccoli quadrati usando degli stampi a forma di cubo (fate attenzione, la quantità di torta è abbastanza precisa e servono comunque 50 quadrati).

33. Preparate cinque file da 5 cubi e mettete in fondo a ogni cubo un quadrato di torta.

34. Nella prima fila, aggiungete la marmellata di limone.
35. Nella seconda, aggiungete la marmellata di mandarino.
36. Nella terza, aggiungete il praliné pistacchio.
37. Nella quarta, aggiungete la ganache al cioccolato.
38. Infine, nell'ultima, aggiungete il mix cioccolato-praliné nocciola.
39. Infine, chiudete ogni cubo con un quadrato di torta, poi mettete tutto in congelatore.
40. Quando tutti i cubi sono congelati, sformateli poi conservateli in congelatore in attesa di preparare le glassature.
41. Glassatura e decorazione: Ecco le decorazioni che ho scelto per i vari gusti: - Cubi limone: glassatura velluto bianco - Cubi mandarino: glassatura a specchio bianco - Cubi pistacchio: glassatura rocher cioccolato bianco pistacchio - Cubi cioccolato: foglia d'argento - Cubi cioccolato-nocciola: polvere di nocciola Naturalmente, potete adattare le decorazioni in base ai vostri gusti e ai sapori scelti.
42. Ivoire.
43. Aggiungete il colorante bianco, poi frullate il tutto con un frullatore a immersione.
44. Quando la glassatura è alla temperatura di 32°C, immergete i cubi limone, mandarino, pistacchio e cioccolato dentro, poi rimetteteli in congelatore.
45. Immergete poi i cubi ciocco-nocciola dentro, poi spolverateli con polvere di nocciola prima che la glassatura abbia il tempo di indurirsi.
46. Vi consiglio di posizionare i cubi sui pannelli in plexiglass appena la decorazione è pronta aiutandovi con uno schema preparato in anticipo.
47. Quindi, tirate fuori i cubi limone dal congelatore e spruzzateli con la glassatura velluto bianco.
48. Ricoprite i cubi cioccolato con foglie d'argento.
49. Questa quantità di glassatura è molto abbondante, penso che vada bene se volete usare questa glassatura per tutti i 25 cubi.
50. Poiché qui la uso solo per 10 cubi, penso che questa quantità dimezzata debba bastare.
51. Idratate la gelatina nell'acqua fredda.
52. Portate a ebollizione il latte, la panna, lo zucchero 1 e il glucosio.
53. Aggiungete poi il mix di biossido di titanio, zucchero 2 e fecola mescolando bene e fate bollire continuando a mescolare.
54. Quando la glassatura è a 40°C, incorporate la gelatina poi frullate con un frullatore a immersione e passate al cinese.
55. Dividete il composto in due, e in uno dei glassati aggiungete i pistacchi tritati.
56. Immergete infine i cubi mandarino nella glassatura liscia, e i cubi pistacchio nella glassatura rocher, poi posizionate i cubi sui pannelli in Plexiglas.