

Rubik's cake pistache & framboise (inspiratie Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g amandelpoeder
- 75g bruine suiker
- 110g eiwitten
- 35g eidooiers
- 10g pistachepasta
- 20g vloeibare room
- 20g kristalsuiker
- 65g boter
- 1g zout
- 70g bloem T55
- 2g bakpoeder
- 60g gehakte pistachenoten
- 300g frambozenpuree
- 4g pectine
- 20g suiker
- 200g witte chocolade Ivoire
- 200g cacaoboter
- 140g melk
- 290g vloeibare room
- 280g suiker 1
- 100g glucose
- 25g zetmeel
- 90g suiker 2
- 10g poedergelatine
- 60g water voor de gelatine
- 20g gehakte pistachenoten

Préparation

1. Na de witte rubik's cake versie Kerstmis, ben ik begonnen met het maken van een volledig rode rubik's cake framboos-pistache.
2. Ik heb me natuurlijk laten inspireren door het boek Fruits van Cédric Grolet, de recepten voor de cake en de glazuren zijn van hem, voor de frambozencompote heb ik gewoon frambozenpuree met pectine gemengd.
3. Deze rubiks cake is relatief eenvoudig te maken omdat alle blokjes dezelfde smaak hebben, maar de afwerking/glazuur kost altijd veel tijd, dus je moet goed organiseren om de tijd te hebben om de afwerkingen correct te doen.
4. Smelt de boter en laat deze afkoelen.
5. Meng het amandelpoeder met bruine suiker, eiwitten, de eidooiers, de pistachepasta, de room, suiker en het zout.
6. Voeg de boter toe en vervolgens de bloem en het bakpoeder.
7. Klopt de resterende eiwitten stijf en voeg de resterende suiker toe.
8. Voeg ze toe aan het vorige mengsel en voeg de gehakte pistachenoten toe.
9. Giet het op een bakplaat en bak 8 tot 10 minuten op 180°C.
10. Breng de frambozenpuree aan de kook.
11. Meng de suiker en de pectine en voeg deze al roerend toe aan de frambozen.
12. Breng opnieuw aan de kook terwijl je blijft roeren en zet apart tot het monteren.

13. Montage: Ik heb een zeer dunne biscuit gemaakt, dus ik heb ervoor gekozen om in elk blokje agen cake en agen compote te doen, maar je kunt natuurlijk ook een laag cake, compote en dan een tweede laag cake doen.
14. Wanneer de 25 blokjes gevuld zijn, zet ze dan een paar uur in de vriezer.
15. Ivoire chocolate.
16. Voeg de kleurstof toe en mix alles met een staafmixer.
17. Wanneer het glazuur op 32°C is, dompel dan 5 blokjes erin, rol ze vervolgens in amandelpoeder voordat je ze weer in de vriezer plaatst.
18. Dompel daarna alle resterende blokjes erin en zet ze weer in de vriezer.
19. Glazuren: Ik heb de volgende glazuren gemaakt: rode spiegel, bordeaux spiegel, rode rots spiegel met pistache, en ik heb een velours glazuurspuitbus gebruikt op de blokjes bedekt met amandelpoeder en op de laatste.
20. Deze hoeveelheid glazuur is zeer groot, ik denk dat het voldoende is als je dit glazuur voor de 25 blokjes wilt gebruiken.
21. Aangezien ik het hier maar voor 10 blokjes gebruik, denk ik dat deze hoeveelheid gedeeld door twee voldoende moet zijn.
22. Hydrateer de gelatine in koud water.
23. Breng de melk, room, suiker 1 en glucose aan de kook.
24. Voeg vervolgens het mengsel van suiker 2 en zetmeel toe terwijl je goed klopt en blijf roeren terwijl het kookt.
25. Wanneer het glazuur op 40°C is, voeg dan de gelatine toe en verdeel het glazuur in 2/3 - 1/3: in de eerste kom (2/3 van het glazuur) voeg je rode kleurstof toe tot je een heldere rode kleur hebt, in de tweede (1/3 van het glazuur) voeg je rode kleurstof en een beetje zwart toe om een bordeauxrood te krijgen.
26. Mix dan de glazuren met een staafmixer en zeef ze.
27. Verdeel ten slotte het rode glazuur in twee en voeg in een van de twee de gehakte pistachenoten toe.
28. Haal de blokjes uit de vriezer en dompel er 5 in elke kleurstof.
29. Spuit tenslotte de vijf blokjes bedekt met amandelpoeder en de laatste vijf blokjes met een rode velours spuitbus.
30. Plaats de blokjes op de 3 plexiglas vierkanten en stapel ze op (ik heb chocolate cilinders gemaakt om ze te kunnen stapelen).
31. Je rubik's cake is klaar!