

Ciasto Rubika pistacja i malina (inspiracja Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g mielonych migdałów
- 75g brązowego cukru
- 110g biały
- 35g ótek
- 10g pasty pistacjowej
- 20g mietany
- 20g cukru kryształ
- 65g masła
- 1g soli
- 70g maki T55
- 2g proszku do pieczenia
- 60g posiekanych pistacji
- 300g puree malinowego
- 4g pektyny
- 20g cukru
- 200g białej czekolady Ivoire
- 200g masła kakaowego
- 140g mleka
- 290g mietany
- 280g cukru 1
- 100g glukozy
- 25g skrobi
- 90g cukru 2
- 10g elatyny w proszku
- 60g wody do elatyny
- 20g posiekanych pistacji

Préparation

1. Po białym torcie rubikowym w wersji wi tecznej, zabrakło mi przygotowanie całości czerwonego tortu rubikowego z malinami i pistacjami.
2. Oczywiście zainspirowałam się książką "Fruits" Cédrica Groleta, przepisy na ciasto i polewy są tego, a do przygotowania musów malinowych po prostu wymieszałam puree malinowe z pektyną.
3. Ten tort rubikowy jest stosunkowo prosty do wykonania, ponieważ wszystkie kostki mają ten sam smak, ale cz. tylko czerwień/polewa zawsze zajmuje dużo czasu, więc trzeba dobrze się zorganizować, aby mieć czas na prawidłowe wykończenie.
4. Roztop masło i pozostaw do przestygnięcia.
5. Wymieszaj mielone migdały z brązowym cukrem, białym, ótkami, pastą pistacjową, mietaną, cukrem i solą.
6. Dodaj masło, a następnie maki i proszek do pieczenia.
7. Ubij pozostałe białko na sztywną pianę i dodaj pozostały cukier.
8. Dodaj je do wcześniejszej mieszanki, a następnie dodaj posiekane pistacje.
9. Wlej na blachę i piecz przez 8 do 10 minut w temperaturze 180°C.
10. Podgrzej puree malinowe do wrzenia.
11. Wymieszaj cukier i pektynę, a następnie wsyp je do malin.
12. Ponownie doprowadź do wrzenia, mieszaj, a następnie odstaw i odłóż do czasu montażu.
13. Montaż : Przygotowałam bardzo cienki biszkopt, więc zdecydowałam się umieścić w każdej kostce 3 warstwy

ciasta na 2 warstwy musu, ale oczywiście możesz umieścić jedną warstwę ciasta, mus, a następnie zamknąć drugą warstwę ciasta.

14. Gdy 25 kostek jest wyłożonych, włóż je do zamrażarki na kilka godzin.

15. Ivoire.

16. Dodaj barwnik, a następnie zmiksuj wszystko za pomocą blendera ręcznego.

17. Gdy polewa osiągnie temperaturę 32°C, zanurz 5 kostek w niej, a następnie obtocz je w mielonych migdałach, zanim z powrotem włóż je do zamrażarki.

18. Następnie zanurz wszystkie pozostałe kostki w niej, a następnie włóż je z powrotem do zamrażarki.

19. Polewa: Przygotowałam następujące polewy: czerwona, bordowa, czerwona polewa troche z pistacjami, a także użyłam sprayu do polewy welurowej na kostkach obtoczonych w mielonych migdałach oraz na ostatnich.

20. Ta ilość polewy jest bardzo duża, myślę, że wystarczy, jeśli chcesz użyć tej polewy do 25 kostek.

21. Ponieważ tutaj używam jej tylko do 10 kostek, myślę, że ta ilość podzielona na dwa powinna wystarczyć.

22. Namocz elastynę w zimnej wodzie.

23. Podgrzej mleko, mietę, cukier i glukozę do wrzenia.

24. Następnie dodaj mieszankę cukru 2 i skrobi, dobrze ubijaj, i gotuj, cięgle mieszaj.

25. Gdy polewa osiągnie 40°C, dodaj elastynę, a następnie podziel polewę 2/3 – 1/3: do pierwszej miski (2/3 polewy) dodaj czerwony barwnik, a uzyskasz intensywny czerwony kolor, do drugiej (1/3 polewy) dodaj czerwony barwnik i trochę czarnego, aby uzyskać bordowy kolor.

26. Następnie zmiksuj polewy za pomocą blendera ręcznego i przefiltruj przez sitko.

27. Na koniec podziel czerwoną polewę na dwie części i dodaj do jednej z nich posiekane pistacje.

28. Wyjmij kostki z zamrażarki, a następnie zanurz 5 z nich w każdym barwniku.

29. Na koniec spryskaj pisteczki pokrytych mielonymi migdałami i pisteczek ostatnich kostek za pomocą sprayu welurowego w kolorze czerwonym.

30. Umieść kostki na 3 kwadratach z plexi, a następnie włóż je w stos (zrobiłam cylindry z czekolady, aby móc je użyć).

31. Twój tort rubikowy jest gotowy!