

Bolo Rubik de pistache e framboesa (inspiração Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g de farinha de amêndoa
- 75g de açúcar mascavo
- 110g de claras de ovos
- 35g de gemas de ovos
- 10g de pasta de pistache
- 20g de creme de leite
- 20g de açúcar refinado
- 65g de manteiga
- 1g de sal
- 70g de farinha de trigo T55
- 2g de fermento químico
- 60g de pistaches picados
- 300g de purê de framboesa
- 4g de pectina
- 20g de açúcar
- 200g de chocolate branco Ivoire
- 200g de manteiga de cacau
- 140g de leite
- 290g de creme de leite
- 280g de açúcar 1
- 100g de glicose
- 25g de amido
- 90g de açúcar 2
- 10g de gelatina em pó
- 60g de água para a gelatina
- 20g de pistaches picados

Préparation

1. Depois do bolo rubik's branco versão Natal, me lancei na realização de um bolo rubik's framboesa-pistache totalmente vermelho.
2. Claro que me inspirei no livro Frutas de Cédric Grolet, as receitas do bolo e das coberturas são dele, para a compota de framboesas eu simplesmente misturei purê de framboesa com pectina.
3. Este bolo rubik's é relativamente simples de fazer, uma vez que todos os cubos têm o mesmo sabor, mas a parte de acabamento/cobertura sempre leva tempo, então é preciso se organizar bem para ter tempo de fazer os acabamentos corretamente.
4. Derreta a manteiga e deixe esfriar.
5. Misture a farinha de amêndoa com de açúcar mascavo, de claras de ovos, as gemas de ovos, a pasta de pistache, o creme, de açúcar e o sal.
6. Incorpore a manteiga e depois a farinha e o fermento.
7. Bata as de claras de ovos restantes em neve e adicione os de açúcar restantes.
8. Incorpore-as à mistura anterior, depois adicione os pistaches picados.
9. Despeje em uma assadeira e asse por 8 a 10 minutos a 180°C.
10. Leve o purê de framboesas à ebulição.
11. Misture o açúcar e a pectina e depois despeje-os em chuva na framboesa.
12. Leve novamente à ebulição, mexendo, e reserve até a montagem.

13. Montagem: Eu fiz um biscoito muito fino, então escolhi colocar em cada cubo 3 camadas de bolo para 2 camadas de compota, mas você pode, claro, colocar uma camada de bolo, a compota e fechar com uma segunda camada de bolo.
14. Quando os 25 cubos estiverem preenchidos, coloque-os no congelador por algumas horas.
15. Ivoire.
16. Adicione o corante e misture tudo com um mixer de imersão.
17. Quando a cobertura estiver a 32°C, mergulhe 5 cubos nela e depois role-os na farinha de amêndoa antes de colocá-los de volta no congelador.
18. Em seguida, mergulhe todos os cubos restantes e coloque-os de volta no congelador.
19. Coberturas: Eu fiz as seguintes coberturas: espelho vermelho, espelho bordô, espelho rocha vermelha com pistache, e usei uma bomba de cobertura veludo sobre os cubos cobertos de farinha de amêndoa e sobre os últimos.
20. Essa quantidade de cobertura é muito grande, eu acho que é suficiente se você quiser usar essa cobertura para os 25 cubos.
21. Como aqui eu só uso para 10 cubos, acho que essa quantidade dividida por dois deve ser suficiente.
22. Hidrate a gelatina na água fria.
23. Leve à ebulição o leite, o creme, o açúcar 1 e a glicose.
24. Em seguida, adicione a mistura de açúcar 2 e amido, batendo bem e deixe ferver enquanto continua mexendo.
25. Quando a cobertura estiver a 40°C, incorpore a gelatina e depois divida a cobertura em 2/3 – 1/3: no primeiro recipiente (2/3 da cobertura) adicione corante vermelho até obter uma cor vermelha viva, no segundo (1/3 da cobertura) adicione corante vermelho e um pouco de preto para obter um bordô.
26. Misture as coberturas com um mixer de imersão e passe-as por uma peneira.
27. Por fim, divida a cobertura vermelha em duas e adicione em uma das duas as pistaches picadas.
28. Retire os cubos do congelador e mergulhe 5 em cada corante.
29. Por fim, borrife os cinco cubos cobertos de farinha de amêndoa e os cinco últimos cubos com uma bomba de veludo vermelho.
30. Coloque os cubos nos 3 quadrados de plexiglass e empilhe-os (eu fiz cilindros de chocolate para poder empilhá-los).
31. Seu bolo rubik's está pronto!