

Bolo de Rubik (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 200g de suco de limão
- 20g de açúcar
- 3g de ágar-ágar
- 120g de casca de limão
- 240g de água
- 240g de açúcar
- 25g de gomos de limão fresco
- 200g de suco de tangerina
- 20g de açúcar
- 3g de ágar-ágar
- 120g de casca de tangerina
- 240g de água
- 240g de açúcar
- 25g de gomos de tangerina fresca
- 100g de pistache
- 50g de açúcar refinado
- 1g de flor de sal
- 15g de água
- 57g de chocolate Guanaja (ou chocolate de sua escolha)
- 12g de açúcar invertido
- 70g de creme de leite fresco
- 80g de praliné de avelã
- 32g de chocolate amargo
- 125g de ovos
- 40g de trimolina (ou açúcar invertido)
- 60g de açúcar
- 40g de farinha de amêndoas
- 75g de farinha T45
- 4g de fermento
- 65g de creme de leite fresco
- 40g de óleo de semente de uva
- 25g de chocolate Ivoire
- 1 fava de baunilha
- 200g de chocolate branco Ivoire
- 200g de manteiga de cacau
- 4g de dióxido de titânio
- 140g de leite
- 290g de creme de leite
- 280g de açúcar 1
- 100g de glucose
- 10g de dióxido de titânio
- 25g de amido
- 90g de açúcar 2
- 10g de gelatina em pó
- 60g de água para a gelatina

Préparation

1. Para começar bem 2018, decidi me desafiar a fazer um Rubik's cake ao estilo de Cédric Grolet, mas não qualquer um: baseei-me na receita publicada pela Fou de Pâtisserie para fazer meu próprio Rubik's cake de Natal, adaptando os sabores ao gosto da minha família.
2. Fiz esse bolo para o aniversário de 80 anos da minha avó, e me organizando bem, consegui fazer essa

famosa sobremesa emblemática do Meurice.

3. Claro, é melhor não contar as horas de preparo e planejar bastante tempo para a decoração, mas preparando os cubos alguns dias antes e deixando-os no congelador, só precisei fazer as coberturas no dia D, então foi tranquilo :) Quanto ao material, fui comprar três quadrados de plexiglas de 11cm de lado em uma loja de bricolagem, e preparei tubos de 3,6cm de altura em chocolate para sustentar a estrutura.

4. Por fim, preparei um pequeno esquema para saber onde colocar todos os cubos à medida que eram preparados/decorados, era mais fácil dessa maneira para a organização!

5. Ferva o suco de limão.

6. Em separado, misture o açúcar (I) com o ágar-ágar e, em seguida, despeje a mistura no suco de limão.

7. Cozinhe por 2 minutos, depois despeje em uma travessa e reserve na geladeira.

8. Corte as cascas de limão em pedaços e coloque-as em uma panela.

9. Encha a panela com água fria e ferva tudo.

10. Escorra as cascas e repita a operação duas vezes.

11. Depois, prepare uma calda fervendo a água com o açúcar.

12. Mergulhe as cascas dentro e cozinhe em fogo baixo (sem ferver) por várias horas (as cascas de limão são grossas, elas precisam de bastante tempo para cristalizar).

13. Elas estão prontas quando as cascas estão bem macias.

14. Escorra as cascas e corte-as em pedaços bem pequenos.

15. Corte também gomos de limão em pequenos pedaços.

16. Retire a geléia de limão da geladeira e bata-a, depois adicione as cascas de limão e os gomos.

17. Reserve na geladeira.

18. O procedimento é exatamente o mesmo da marmelada de limão, exceto que as cascas são mais rápidas de cozinhar.

19. Torre as pistaches por 20 minutos no forno pré-aquecido a 150°C.

20. Em seguida, prepare um caramelo com a água e o açúcar (o caramelo está pronto quando tem uma bela cor âmbar) e despeje-o sobre as pistaches torradas.

21. Adicione a flor de sal, e quando a mistura esfriar, bata até obter uma pasta.

22. Não prepare os dois recheios seguintes até que o bolo esteja assado e resfriado, a montagem será mais fácil se eles não tiverem tempo de endurecer.

23. Derreta o chocolate.

24. A parte, ferva o creme de leite e o açúcar invertido.

25. Em seguida, despeje o creme em três partes sobre o chocolate, mexendo bem para obter uma ganache homogênea e brilhante.

26. Derreta o chocolate, em seguida adicione o praliné de avelã, mexendo bem.

27. Bata os ovos com o açúcar, a trimolina e a baunilha.

28. Adicione a mistura de farinha de amêndoas, fermento e farinha, e depois o creme de leite.

29. Derreta o chocolate, em seguida adicione o óleo de semente de uva.

30. Misture uma parte da massa do bolo com o chocolate branco, depois coloque a mistura no restante da massa.

31. Despeje a massa em uma assadeira e asse a 180°C por 8 minutos.

32. Montagem: Corte o bolo em pequenos quadrados usando moldes em forma de cubo (tenha cuidado, a quantidade de bolo é bastante justa e ainda são necessários 50 quadrados).

33. Prepare cinco fileiras de 5 cubos e coloque no fundo de cada cubo um quadrado de bolo.
34. Na primeira fileira, adicione marmelada de limão.
35. Na segunda, adicione marmelada de tangerina.
36. Na terceira, adicione praliné de pistache.
37. Na quarta, adicione ganache de chocolate.
38. Por fim, na última, adicione a mistura de chocolate-praliné de avelã.
39. Finalmente, feche cada cubo com um quadrado de bolo e coloque tudo no congelador.
40. Quando todos os cubos estiverem congelados, desenforme-os e reserve-os no congelador até preparar as coberturas.
41. Cobertura e decoração: Aqui estão as decorações que escolhi para os diferentes sabores: - Cubos de limão: cobertura de veludo branco - Cubos de tangerina: cobertura de espelho branco - Cubos de pistache: cobertura roxa de chocolate branco com pistache - Cubos de chocolate: folha de prata - Cubos de chocolate-avelã: pó de avelã Você pode, é claro, adaptar as decorações de acordo com seus gostos e os sabores escolhidos.
42. Ivoire.
43. Adicione o corante branco e misture tudo com a ajuda de um mixer de imersão.
44. Quando a cobertura estiver a 32°C, mergulhe os cubos de limão, tangerina, pistache e chocolate, e depois coloque-os de volta no congelador.
45. Em seguida, mergulhe os cubos de choco-avelã e polvilhe-os com pó de avelã antes que a cobertura endureça.
46. Recomendo colocar os cubos nas placas de plexiglas assim que a decoração deles estiver feita, ajudando-se de um esquema feito antecipadamente.
47. Depois, retire os cubos de limão do congelador e pulverize-os com a cobertura de veludo branco.
48. Cubra os cubos de chocolate com folhas de prata.
49. Esta quantidade de cobertura é muito grande, acho que é adequada caso você deseje usar esta cobertura para os 25 cubos.
50. Como aqui eu só uso para 10 cubos, acredito que dividir a quantidade pela metade deve ser suficiente.
51. Hidrate a gelatina na água fria.
52. Leve à fervura o leite, o creme, o açúcar 1 e a glucose.
53. Adicione então a mistura de dióxido de titânio, açúcar 2 e o amido, batendo bem e cozinha até ferver, continuando a mexer.
54. Quando a cobertura estiver a 40°C, incorpore a gelatina, depois misture com a ajuda de um mixer de imersão e passe pelo chinóis.
55. Divida a mistura em duas, adicionando pistaches picados em uma das coberturas.
56. Por último, mergulhe os cubos de tangerina na cobertura lisa e os cubos de pistache na cobertura roxa, e em seguida coloque-os nas placas de plexiglas.