

Kakanin ng Rubik na pistachio at prambuwasas (inspirasyon ni Cédric Grolet)

Ingrédients

- 87g ng pulbos ng almendras
- 75g ng asukal na brown
- 110g ng puti ng itlog
- 35g ng pula ng itlog
- 10g ng pasta ng pistachio
- 20g ng likidong cream
- 20g ng asukal na puti
- 65g ng mantikilya
- 1g ng asin
- 70g ng harina T55
- 2g ng baking powder
- 60g ng durog na pistachio
- 300g ng purée ng raspberry
- 4g ng pectin
- 20g ng asukal
- 200g ng puting tsokolate Ivoire
- 200g ng cocoa butter
- 140g ng gatas
- 290g ng likidong cream
- 280g ng asukal 1
- 100g ng glucose
- 25g ng starch
- 90g ng asukal 2
- 10g ng powdered gelatin
- 60g ng tubig para sa gelatin
- 20g ng durog na pistachio

Préparation

1. Matapos ang puting rubik's cake na bersyon ng Pasko, nagpasya akong gumawa ng isang rubik's cake na may lasa ng raspberry-pistachio na ganap na pula.
2. Siyempre, kumuha ako ng inspirasyon mula sa librong Fruits ni Cédric Grolet, ang mga resipe ng cake at mga glazes ay kanya, para sa raspberry compote, pinagsama ko lang ang purée ng raspberry sa pectin.
3. Ang rubik's cake na ito ay medyo simple gawin dahil lahat ng mga cube ay may parehong lasa, ngunit ang bahagi ng pagtatapos/glazing ay palaging kumukuha ng maraming oras, kaya't kailangan talagang mag-organisa upang magkaroon ng oras para gawin ang mga pagtatapos nang maayos.
4. Matunaw ang mantikilya at hayaang lumamig.
5. Pagsamahin ang pulbos ng almendras sa ng brown sugar, ng puti ng itlog, ang mga pula ng itlog, ang pasta ng pistachio, ang cream, ng asukal at ang asin.
6. Isama ang mantikilya at pagkatapos ay ang harina at baking powder.
7. Itaas ang natitirang ng puti ng itlog hanggang sa maging puti at patatagin ito gamit ang natitirang ng asukal.
8. Isama ang mga ito sa naunang halo, pagkatapos ay idagdag ang mga durog na pistachio.
9. Ibhos sa isang tray at maghurno ng 8 hanggang 10 minuto sa 180°C.
10. Pakuluan ang purée ng raspberry.

11. Pagsamahin ang asukal at pectin at pagkatapos ay ibuhos ito sa raspberry.
12. Pakuluan muli habang hinahalo at pagkatapos ay ilipat at itabi hanggang sa pagbuo.
13. Pagbuo: Gumawa ako ng napakanipis na biscuit kaya't pinili kong ilagay sa bawat cube ang 3 patong ng cake para sa 2 patong ng compote, ngunit maaari mo ring ilagay ang isang layer ng cake, ng compote at isara ito sa isang pangalawang layer ng cake.
14. Kapag ang 25 cubes ay napuno, ilagay ang mga ito sa freezer ng ilang oras.
15. Initin ang cocoa butter, pagkatapos ay ibuhos ito sa puting tsokolate.
16. Idagdag ang colorant, pagkatapos ay i-blend ang lahat gamit ang isang hand blender.
17. Kapag ang glaze ay nasa temperatura ng 32°C, ibabad ang 5 cubes dito, pagkatapos ay igulong ang mga ito sa pulbos ng almendras bago ibalik sa freezer.
18. Pagkatapos ay ibabad ang lahat ng natitirang cubes dito, pagkatapos ay ibalik ang mga ito sa freezer.
19. Glazes: Gumawa ako ng mga sumusunod na glazes: pulang salamin, burgundy na salamin, pulang salamin na may pistachio, at ginamit ko ang isang velvety glaze spray sa mga cubes na pinahiran ng pulbos ng almendras at sa mga huli.
20. Ang dami ng glaze na ito ay napakalaki, sa tingin ko ay sapat ito kung nais mong gamitin ang glaze na ito para sa 25 cubes.
21. Dahil dito, hindi ko ito ginagamit para sa 10 cubes, sa tingin ko ang dami na ito na hinati sa dalawa ay dapat sapat.
22. Hydrate ang gelatin sa malamig na tubig.
23. Pakuluan ang gatas, cream, asukal 1 at glucose.
24. Pagkatapos ay idagdag ang halo ng asukal 2 at starch habang maayos na hinahalo at pakuluan habang patuloy na hinahalo.
25. Kapag ang glaze ay nasa 40°C, isama ang gelatin at pagkatapos ay hatiin ang glaze sa 2/3 – 1/3: sa unang mangkok (2/3 ng glaze) idagdag ang pulang colorant hanggang makuha ang maliwanag na pulang kulay, sa pangalawa (1/3 ng glaze) idagdag ang pulang colorant at kaunting itim upang makuha ang burgundy na pula.
26. I-blend ang mga glaze gamit ang isang hand blender at salain ang mga ito.
27. Sa wakas, hatiin ang pulang glaze sa dalawa at idagdag sa isa sa dalawa ang durog na pistachio.
28. Ilabas ang mga cubes mula sa freezer, pagkatapos ay ibabad ang 5 sa bawat colorant.
29. Sa wakas, i-spray ang limang cubes na natatakpan ng pulbos ng almendras at ang huling limang cubes gamit ang isang pulang velvety spray.
30. Ilagay ang mga cubes sa 3 plexiglass squares, pagkatapos ay ipatong ang mga ito (gumawa ako ng mga cylinder na tsokolate upang maipatakbo ang mga ito).
31. Handa na ang iyong rubik's cake!