

Rubik'in pastası antep fıstığı & frambuaz (Cédric Grolet ilhamı)

Ingrédients

- 87g badem tozu
- 75g esmer eker
- 110g yumurta akı
- 35g yumurta sarısı
- 10g fıstık ezmesi
- 20g sıvı krema
- 20g toz eker
- 65g tereyağı
- 1g tuz
- 70g T55 un
- 2g kabartma tozu
- 60g dövülmüş fıstık
- 90g kalan yumurta akını kar haline getirin ve kalan 5g eker ile sertle tirin.
- 300g frambuaz püresi
- 4g pektin
- 20g eker
- 25 küp doldu unda, birkaç saat dondurucuya koyun.
- 200g beyaz çikolata
- 200g kakao yağı
- 140g süt
- 290g sıvı krema
- 280g eker 1
- 100g glikoz
- 25g niasta
- 90g eker 2
- 10g toz jelatin
- 60g jelatin için su
- 20g dövülmüş fıstık

Préparation

1. Noel versiyonu beyaz rubik's cake'ten sonra, tamamen kırmızı bir frambuaz-fıstık rubik's cake yapmaya başladım.
2. Elbette Cédric Grolet'in Meyveler kitabından ilham aldım, kek ve glazür tarifleri ona ait, frambuaz sosu için sadece frambuaz püresini pektin ile karıştırdım.
3. Bu rubik's cake oldukça basit bir şekilde yapılabilir çünkü tüm küpler aynı aromaya sahip, ancak son dokunuş /glazür kısmı her zaman aynı kadar zaman alıyor, bu yüzden son dokunuşları düzgün bir şekilde yapmak için iyi bir şekilde organize olmak gerekiyor.
4. Tereyağını eritin ve ılımaya bırakın.
5. Badem tozunu esmer eker, yumurta akı, yumurta sarıları, fıstık ezmesi, krema, eker ve tuz ile karıştırın.
6. Tereyağını ekleyin, ardından un ve kabartma tozunu ekleyin.
7. kalan yumurta akını kar haline getirin ve kalan eker ile sertle tirin.
8. Bunu önceki karışıma ekleyin, ardından doğranmış fıstıkları ekleyin.
9. Bir tepsiye dökün ve 180°C'de 8 ila 10 dakika pişirin.
10. Frambuaz püresini kaynamaya getirin.
11. eker ve pektini karıştırın, ardından frambuazın üzerine serpin.
12. Karıştırmak tekrar kaynamaya getirin, ardından bu altın ve montaj için bekletin.

13. Montaj: Ben çok ince bir kek yaptım, bu yüzden her küpte 2 kat sos için 3 kat kek koymayı tercih ettim, ancak elbette bir kat kek, sos ve üzerine ikinci bir kat kek koyabilirsiniz.
14. 25 küp doldu unda, birkaç saat dondurucuya koyun.
15. Kakao ya ını ısıtın, ardından beyaz çikolatanın üzerine dökün.
16. Renklendiriciyi ekleyin, ardından hepsini bir el blenderi ile karı tırın.
17. Glazür 32°C'ye ula tı ında, 5 küpü içine daldırın, ardından badem tozuna bulayın ve tekrar dondurucuya koyun.
18. Ardından kalan tüm küpleri içine daldırın, ardından tekrar dondurucuya koyun.
19. Glazürler: A a ıdaki glazürleri yaptım: kırmızı ayna, bordo ayna, fıstıklı kırmızı kaya ayna ve badem tozuna bulanana küplerin üzerine ve son küplerin üzerine bir kadife glazür spreyi kullandım.
20. Bu glazür miktarı oldukça fazla, bence 25 küp için bu glazür kullanmak istiyorsanız uygun.
21. Burada sadece 10 küp için kullanacağım için, bu miktarın yarısı yeterli olmalı.
22. Jelatini so uk suda bekletin.
23. Sütü, kremayı, eker 1'i ve glikozu kaynamaya getirin.
24. Ardından eker 2 ve ni astayı ekleyin, iyice çırpın ve karı tırarak kaynatmaya devam edin.
25. Glazür 40°C'ye ula tı ında, jelatini ekleyin ve glazürü 2/3 - 1/3 olarak bölün: ilk kaseye (glazürün 2/3'ü) kırmızı renklendirici ekleyin, ikinci kaseye (glazürün 1/3'ü) kırmızı ve biraz siyah ekleyin, böylece bordo bir renk elde edin.
26. Ardından glazürleri bir el blenderi ile karı tırın ve süzgeçten geçirin.
27. Son olarak, kırmızı glazürü ikiye bölün ve bunlardan birine dövülmü fıstıkları ekleyin.
28. Küpleri dondurucudan çıkarın, ardından her renklendiriciye 5 küp daldırın.
29. Son olarak, badem tozuna bulanana be küp ve son be küpü kırmızı kadife spreyi ile püskürtün.
30. Küpleri 3 pleksiglas kare üzerine yerle tirin ve ardından üst üste koyun (ben onları üst üste koyabilmek için çikolata silindirleri yaptım).
31. Rubik's cake'iniz hazır!