

Rubik's pasta (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 200g limon suyu
- 20g eker
- 3g agar-agar
- 120g limon kabu u
- 240g su
- 240g eker
- 25g taze limon dilimleri
- 200g mandalin suyu
- 20g eker
- 3g agar-agar
- 120g mandalin kabu u
- 240g su
- 240g eker
- 25g taze mandalin dilimleri
- 100g fıstık
- 50g toz eker
- 1g deniz tuzu
- 15g su
- 57g Guanaja ikolata (veya istedi iniz ba ka bir çikolata)
- 12g ters eker
- 70g tam ya lı sıvı krema
- 80g fındık pralin
- 32g bitter çikolata
- 125g yumurta
- 40g trimolin (veya ters eker)
- 60g eker
- 40g badem tozu
- 75g T45 un
- 4g maya
- 65g tam ya lı sıvı krema
- 40g üzüm ekirde i ya ı
- 25g Ivoire ikolatası
- 1 vanilya ubu u

Préparation

1. 2018'e iyi bir ba langıç yapmak için kendime küçük bir meydan okuma belirledim: Cédric Grolet tarzında bir Rubik's cake yapmak, ama herhangi bir de il: Ailemin zevklerine göre uyarlamak için Fou de Pâtisserie tarafından yayınlanan tarif üzerindeki kendi Noel Rubik's cake'imi yapmak için yola ıktım.
2. Bu pastayı büyükannemin 80.
3. do um günü için yaptım ve iyi organize olarak Meurice'nin bu ünlü tatlısını yapmayı ba ardım.
4. Tabii ki, hazırlık saatlerini saymamak ve dekorasyon için oldukça zaman ayırmak daha iyidir, ancak küpleri birkaç gün önceden hazırlayıp dondurucuya koyarak, sadece özel gün olan J günü için glazrleri yapmam gerekti, bu yüzden iyi geçti :-) Ekipman açısından, bir hırdavatıdan 11 cm kenar uzunlu unda  adet pleksiglas kare aldım ve yapıyı desteklemek için çikolatadan 3,6 cm yüksekli inde tüpler hazırladım.
5. Son olarak, hazırlanma/süsleme sırasına göre tüm küpleri nereye yerle tirece imi bilmek için bir kk ema hazırlamı tım, bu eilde organizasyon açısından daha basitti!
6. Limon suyunu kaynatın.
7. Ayrı bir yerde ekeri () agar-agar ile karı tırın, ardından karı ımı limon suyuna dökün.

8. 2 dakika pi irin, ardından bir taba a aktarın ve buzdolabında rezervedin.
9. Limon kabuklarını parçalara ayırın ve bir tencereye koyun.
10. Tencereye so uk suyla doldurun ve her eyi kaynatın.
11. Kabukları süzün ve aynı i lemi iki kez tekrarlayın.
12. Sonra suyu ve ekeri kaynatarak bir urup hazırlayın.
13. Kabukları içine batırın ve birkaç saat boyunca dü ük ate te pi irin (limon kabukları kalın oldu u için onları pi irmek için oldukça zamana ihtiyaç duyarlar).
14. Kabuklar iyice yumu adı nda hazırlardır.
15. Kabukları süzün ve çok küçük parçalara kesin.
16. Ayrıca limon kabuklarını küçük parçalara kesin.
17. Limon jelatini buzdolabından çıkarın ve karı tırın, ardından limon kabukları ve limon dilimlerini ekleyin.
18. Buzdolabına koyun.
19. Mandalin kabukları daha hızlı pi irilir dı nda limon marmelatı ile izlenecek yol tamamen aynıdır.
20. Fıstıkları 150°C önceden ısıtılmı fırında 20 dakika kavurun.
21. Daha sonra, su ve ekerle bir karamel hazırlayın (karamel güzel bir amber rengi aldı nda hazırdır) ve kavulmu fıstıkların üzerine dökün.
22. Deniz tuzunu ekleyin, ardından karı ım so udu unda püre haline gelene kadar karı tırın.
23. ki dolgunun sadece kek pi tikten ve so uduktan sonra hazırlanması önerilir, böylece montaj daha kolay olur çünkü sertle meye zamanları olmaz.
24. Guanaja çikolata (veya istedi iniz ba ka bir çikolata) ters eker tam ya lı sıvı krema Çikolatayı eritin.
25. Ayrı bir yerde sıvı kremayı ve ters ekeri kaynatın.
26. Ardından ganağın pürüzsüz ve parlak olması için kremayı çikolataya üç seferde dökün ve iyice karı tırın.
27. Çikolata-fındık çıtırı: fındık pralin bitter çikolata Çikolatayı eritin, ardından içine fındık pralini ekleyerek iyice karı tırın.
28. Yumurtaları eker, trimolin ve vanilya ile çırpın.
29. Badem tozu, maya ve un karı ımını daha sonra sıvı kremayı ekleyin.
30. Çikolatayı eritin, ardından içine üzüm çekirde i ya ını ekleyin.
31. Kek hamurunun bir kısmını beyaz çikolatayla karı tırın, ardından karı ımı geri kalan hamura ekleyin.
32. Hamuru bir tepsinin üzerine dökün ve 180°C'de 8 dakika pi irin.
33. Montaj: Keki küp ekindeki kalıplarla küçük karelere bölün (Dikkat edin, kek miktarı oldukça sınırlıdır ve yine de 50 kare gereklidir).
34. Be sıra be küp hazırlayın ve her küpün altına bir kek kare yerle tirin.
35. İlk sıraya limon marmelatasi ekleyin.