Le Rubik's

Personnes :	**Préparation** :	**Repos** :	**Cuisson** :
8-10	6-8h	Congélation : 8h Réfrigération : 8h	Température : 180°C Temps : 12 min.

Matériel spécifique

- ☑ Moule à génoise
- ☑ 2 moules 15 cubes Silikomart ref: SF105
- ☑ Pistolet à peinture
- ☑ Bocal stérilisé
- ☑ Thermomètre sonde
- ☑ 25 cubes métalliques
- ☑ Aérographe
- ☑ Support spécial Rubik's Cake

Liste des préparations

- ✓ Fruits pochés
- ✓ Coque en chocolat
- ✓ Biscuit
- ✓ Inserts agrumes
- ✓ Ganache montée

Les étapes

J - 2

- **Réalisation des fruits pochés (confits)** Page **3**
  Réserver au réfrigérateur
- **Réalisation de la coque en chocolat** Page **4**
  Réserver à température ambiante et à l'abri de la lumière
- **Préparation des inserts (partie 1)** Page **5**
  Réserver au réfrigérateur 2h minimum
- **Réalisation du biscuit** Page **5**
  Cuisson 10-12 minutes à 180°C
- **Préparation des inserts (partie 2)** Page **6**
  Réserver au congélateur
- **Réalisation de la ganache** Page **6**
  Réserver au réfrigérateur au moins 6h

J - 1

- **Assemblage des cubes** Page **7**
  Réserver au congélateur au moins 4h
- **Glaçage miroir et application** **(Voir le tuto dédié au glaçage miroir)** Page **8**
  Réserver au réfrigérateur
- **Glaçage velours & application** Page **9**
  Réserver au réfrigérateur
- **L'effet dégradé** Page **10**
  Réserver au réfrigérateur

Jour J

- **Montage final** Page **10**

Les fruits pochés

Ingrédients

- ☑ 500 g d'agrumes (peau)
- ☑ 2 x 500 g de sucre en poudre
- ☑ 1 L d'eau

Faire attention, cette opération est longue, environ 3 heures.

- Supprimer les pédoncules des agrumes, les couper en 2 et prélever au minimum 130 g de jus pour chaque agrume.
  Essayer d'obtenir 500 g de peau au total avec les citrons, les oranges et les pamplemousses.
- Faire blanchir (3 fois pour les oranges et citrons, jusqu'à 8 fois pour les pamplemousses) dans une grande casserole d'eau bouillante pendant au moins 2 minutes – départ eau froide – en les égouttant et les rinçant à chaque fois.
- Mettre l'eau et la moitié de sucre (500 g) dans une casserole et faire bouillir. (jusqu'à 103°C).
- Attendre que le sirop baisse en température (au maximum 70°C).
- Plonger les fruits dans ce sirop et laisser frissonner à couvert en veillant à ne pas dépasser 70 °C.
- Ajouter le reste de sucre en plusieurs fois (500 g) dans le sirop afin de le concentrer, tout en refaisant chauffer à 70°C.
- Lorsque les fruits sont bien tendres, les égoutter et les placer dans des bocaux stérilisés.
- Récupérer le sirop de cuisson et le faire cuire à 103 °C, puis le laisser refroidir.
- Verser le sirop dans les bocaux avec les agrumes et réserver au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

La coque en chocolat

Ingrédients

- ☑ 600 g de chocolat blanc (ivoire)
- ☑ 300 g de beurre de cacao

- Se munir de 2 moules silicones Silikomart référence SF105 (les cubes font 35 mm de côté) et les placer au réfrigérateur.
- Préparer une grille et 2 plaques de pâtisserie, dont l'une doit être protégée d'un film alimentaire.
- Faire fondre 600 g de chocolat ivoire et 300 g de beurre de cacao soit au bain-marie, soit au micro-onde (ou combiner les 2 !). Attention de ne pas chauffer à plus de 500W avec le micro-onde et y aller par tranche de 1 minute au début et diminuer au fur et à mesure.
- Prendre souvent la température du chocolat et s'arrêter lorsqu'il atteint 40-42°C.
- Verser le chocolat dans un récipient avec un bec verseur.

Le changement de récipient va contribuer à stopper la montée en température du chocolat.

- Ajouter du colorant liposoluble de la couleur souhaitée et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Attendre que le chocolat redescende à 27-28°C. Pour vérifier qu'il est à la bonne température, plonger-y une petite cuillère (à température ambiante) et vérifier qu'en la retirant la couche de chocolat soit à la fois couvrante et fine : les bords de la cuillère doivent être translucide et donc apparents.
- Poser le moule en silicone froid sur une plaque et remplir intégralement chaque cube avec le chocolat à 27-28°C.
- Poser par-dessus le moule une grille et la plaque protégée par le film alimentaire.
- Retourner le tout d'un geste rapide. (Attendre environ 30 secondes avant de retourner).
- Laisser le chocolat couler, et dès qu'il ne coule plus retirer le moule en le faisant glisser sur la grille.
- Retourner le moule, le placer sur une plaque et vérifier l'épaisseur de la coque.
- La coque doit être idéalement assez translucide au niveau des parois, par contre les angles doivent être opaques. Il vaut mieux une coque trop fine que trop épaisse ! Dans le cas d'une coque trop épaisse, vous allez devoir recommencer. Il faudra alors attendre que le chocolat durcisse assez pour le démouler facilement, le faire refondre à 35-40°C, le chinoiser et attendre qu'il redescende à 28°C. Ajuster la température du chocolat en fonction de votre premier essai.
- Lorsque le moule est retourné, ébavurer rapidement l'excédant de chocolat à l'aide d'une spatule coudée.
- Laisser le chocolat durcir dans le moule à température ambiante.
- Recommencer le processus pour le second moule => Récupérer à l'aide du film alimentaire, le chocolat déposé sur la plaque et remettre-le rapidement à chauffer quelques secondes au micro-onde. Il faut qu'il soit de nouveau fluide (vers 35°C), chinoiser-le..., ajouter un autre colorant liposoluble si besoin...
- Enfin faire couler le chocolat restant sur une plaque recouverte d'un film pour réaliser une fine couche de chocolat et protéger-le de la poussière en le recouvrant d'un autre film alimentaire. Il servira au glaçage velours. Stocker-le à température ambiante.

Les inserts (partie 1)

Ingrédients

- ☑ 3 x 15 g de sucre en poudre
- ☑ 2 x 1 g + 2 g d'agar-agar
- ☑ 3 x 60 g d'eau
- ☑ 3 x 90 g de jus de fruit

A réaliser pour chaque agrume … et donc 3 fois dans mon exemple.

- Dans un petit récipient, mélanger 15 g de sucre en poudre avec 1 g d'agar-agar pour l'orange ou le pamplemousse, et 2 g pour le citron (l'acidité altère le pouvoir gélifiant de l'agar-agar !).
- Verser 60 g d'eau et 90 g de jus de fruit dans une casserole.
- Porter à ébullition et verser en pluie le mélange sucre/agar-agar tout en mélangeant à l'aide du fouet.
- Porter à ébullition pendant 2 minutes.
- Verser la préparation dans un petit récipient et filmer au contact.
- Réserver au réfrigérateur au minimum 2h.

Le biscuit

Ingrédients

- ☑ 90 g de poudre d'amande
- ☑ 65 g de cassonade
- ☑ 90+20 g de blanc d'œuf (x4)
- ☑ 35 g de jaune d'œuf (x2)
- ☑ 20 g de crème fleurette (35% MG)
- ☑ 15+7 g de sucre en poudre
- ☑ 70 g de beurre
- ☑ 35 g de farine T55
- ☑ 2 g de levure chimique
- ☑ 1 zeste de citron
- ☑ 1 g de sel

- Dans un cul-de-poule, mélanger la poudre d'amande (90 g) avec la cassonade (65 g), le blanc d'œuf (20 g), les 2 jaunes (35 g), la crème (20 g), le sucre (15 g) et une pincée de sel.
- Faire fondre au micro-onde le beurre (70 g) et le laisser tiédir.
- Monter les blancs restant (90 g) en neige et les serrer avec 7 g de sucre semoule.
- Incorporer le beurre tiède à la préparation et mélanger.
- Ajouter la farine T55 (35 g), les zestes de citron et la levure chimique (2 g) et mélanger.
- Enfin incorporer en 3 fois et délicatement les blancs en neige. Le 1er tiers peut être mélangé à l'aide du fouet (sert à détendre la crème) et les 2 tiers suivants devront être mélangés à l'aide d'une spatule, avec un mouvement circulaire.
- Verser la pâte dans un moule en silicone à génoise (lui-même recouvert d'une feuille de cuisson) et enfourner à 180°C en chaleur tournante pendant 10 à 12 minutes.
- Le biscuit doit être blond en fin de cuisson.

Ingrédients

- ☑ 3 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 20 g d'eau
- ☑ 530 g de crème fleurette (35% MG)
- ☑ 140 g de chocolat blanc (ivoire)
- ☑ 3 x 40 g de jus de fruits

La ganache

- Mélanger 3 g de gélatine 200 blooms avec 20 g d'eau froide et réserver au réfrigérateur au moins 20 minutes.
- Faire fondre 140 g de chocolat blanc au micro-onde (510 W max.) : 1 minute sur le 1er coup et ensuite par tranche de 30 secondes. Arrêter toujours de chauffer lorsque le chocolat est fondu au ¾. La chaleur résiduelle aidera à faire fondre les morceaux de chocolat restant.
- Faire bouillir dans une casserole et sur feu moyen 265 g de crème liquide entière (+30% de MG).
- Verser ¼ de la crème bouillante sur le chocolat fondu et mélanger vivement à l'aide d'une maryse.
- S'assurer que la crème devient lisse et brillante avant de pouvoir ajouter la suite.
- Verser la crème restante en 2-3 fois en s'assurant que le mélange soit homogène à chaque fois.
- Ajouter la gélatine et mélanger à l'aide de la maryse jusqu'à ce qu'elle soit totalement fondue.
- Enfin ajouter 265 g de crème liquide entière froide et mélanger.
- Diviser en 3 parts égales (environ 225 g chacune) et ajouter pour chaque part, 40 g de jus de chaque fruit.
- Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, filmer au contact et réserver les 3 ganaches au réfrigérateur (idéalement 1 nuit).

Ingrédients

- ☑ 3 x 85 g de fruits confits
- ☑ 3 x 20 g de segments de fruits
- ☑ 3 x 27 g de citron caviar
- ☑ 7 g de menthe fraîche

Les inserts (partie 2)

- Sortir du réfrigérateur la gelée d'agrume.
- Verser la gelée dans un cul-de-poule et la rendre fluide à l'aide d'une maryse ou, encore plus efficace, d'un mixeur plongeant. S'assurer qu'elle soit le plus liquide possible.
- A l'aide d'un robot-coupe, découper 85 g de fruits confits en petits dés (de 2-3mm).
- Mélanger les fruits confits et la gelée.
- Récupérer 20 g de segment de l'agrume concerné et le découper en petits dés.
- Enfin mélanger le tout avec 27 g de citron caviar (qui apporte un vrai plus côté peps !)
- Pour le citron, ajouter aussi 7 g de feuilles de menthe fraîche.
- Réserver chaque préparation dans une petite poche à douille.

Suite

- Emporte-piècer le biscuit à l'aide de petit cubes métalliques (Kit rubik's de 3 cm de côté que l'on trouve chez Aliexpress)
- Poser tous les cubes sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.
- Remplir chaque cube au ¾ avec l'appareil à insert.
- Réserver au congélateur au minimum 2h.
- Démouler 5 cubes lorsque qu'ils seront congelés et en remplir 5 nouveaux (cela permettra d'obtenir 30 cubes au total avec le moule silicone).

Le montage

- Sortir du congélateur les inserts et les pré-percer à l'aide d'un pic en métal (trempé préalablement dans l'eau chaude)
- Insérer des cure-dents dans les trous ainsi formés.
- Replacer les inserts au congélateur.
- Sortir du réfrigérateur la ganache.

- Monter la ganache à l'aide d'un robot muni du fouet. Le bol du robot doit être froid (préalablement placer au réfrigérateur) et augmenter progressivement la vitesse du robot.
  Ne pas trop monter la ganache, elle doit restée souple.
- Mettre la ganache montée dans une poche à douille et remplir à la moitié les cubes en chocolat.
- Tapisser les parois du cube à l'aide d'une pointe de couteau arrondie.
- Remettre un peu de ganache montée dans la cavité ainsi formée pour le remplir de nouveau jusqu'à la moitié.
- Procéder de même pour chacune des ganaches !

- Sortir les inserts du congélateur et les insérer dans les cubes correspondant à chaque agrume.
- Enfoncer l'insert de tel manière qu'il soit au même niveau que le moule silicone.
- A l'aide d'un spatule ou d'un couteau, enlever l'excédant de crème.
- Mettre un pense-bête pour identifier le parfum de chaque cube !
- Filmer au contact et réserver au congélateur au minimum 2h. (une nuit c'est encore mieux)

Le glaçage miroir

Ingrédients

- ☑ 100 g de lait concentré sucré
- ☑ 150 g de sirop de glucose
- ☑ 150 g de sucre en poudre
- ☑ 150 g de chocolat blanc
- ☑ 75 + 60 g d'eau
- ☑ 10 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 3 g de colorant hydrosoluble

- Hydrater 10 g de gélatine en poudre avec 60 g d'eau froide et laisser reposer au moins 20 minutes au réfrigérateur.
- Dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen 150 g de sirop de glucose, 150 g de sucre et 75 g d'eau jusqu'à 103°C.
- Verser ce sirop dans un récipient étroit et contenant 150 g de chocolat blanc + 100 g de lait concentré sucré.
- Laisser reposer 5 bonnes minutes (afin que le chocolat fonde).
- Faire fondre la gélatine au micro-onde (15 sec. à 800W maxi.).
- Verser la gélatine sur la préparation et ajouter le colorant hydrosoluble jusqu'à atteindre la couleur souhaitée.
- Mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant. (Je conseille fortement le Bamix, qui a été pour moi la solution à tous mes problèmes de bulles d'air)
- Mixer pendant 4-5 minutes pour chasser les bulles d'air et lisser le glaçage. (Ne jamais faire ressortir son mixeur durant cette phase). L'aspect doit être lisse et brillant.
- Filmer au contact et laisser reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'il descende à 35°C.

- Préparer un support en polystyrène protégé par du film alimentaire. Il servira de support pour les cubes à l'aide des cure-dents.
- Sortir les cubes du congélateur (rappelez-vous que vous avez 5 cubes de trop, et cela vous servira à tester la température d'application du glaçage par exemple !)
- Lorsque le glaçage est à 35°C, y plonger lentement un cube congelé en le tenant à l'aide du cure-dent et en faisant attention de ne pas mettre de glaçage sur la base du cube.
- Le tremper 3-4 secondes et le retirer.
- Le retourner rapidement et vérifier qu'il n'y ait pas de bulles. Si c'est le cas, se dépêcher de les supprimer à l'aide d'un cure-dent.
- Planter le cube à l'aide de son cure-dent sur le support en polystyrène pour qu'il finisse de s'égoutter.
- Retirer le cure-dent en s'aidant d'une fourchette et disposer les cubes sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson.
- Réserver au réfrigérateur.
- Avant de disposer les cubes sur son support définitif, s'assurer que le glaçage soit pris (on peut le toucher avec son doigt sans qu'il ne reste collé). Je conseille donc de le laisser quelques heures pour ça.

Le glaçage velours

Ingrédients

☑ Le reste de chocolat utilisé pour les coques !

- Préchauffer le four à 50°C.
- Préparer une plateau tournant sur lequel positionner un disque de polystyrène. Envelopper le tout à l'aide d'un film alimentaire afin de les protéger. Je conseille aussi de préparer un carton type déménagement pour éviter de pulvériser la pièce de chocolat.
- Lorsque le four atteint 50°C, placer le pistolet à peinture dedans et arrêter le four. Cela permettra d'éviter certains problèmes liés aux différences de température entre le chocolat et le pistolet.
- Récupérer la plaque de chocolat qui a été utilisée pour la réalisation de la coque et la casser en petit morceaux.
- Faire fondre la plaque au micro-onde jusqu'à ce qu'elle atteigne 40°C (toujours avec le même procédé 500W max...)
- Lorsque le chocolat est bien fluide, retirer le pistolet du four et remplir son réservoir. Tant que l'on n'est pas prêt à pulvériser le chocolat, replacer le pistolet dans le four (qui sert d'étuve).
- Sortir les cubes du congélateur et les piquer sur le plateau tournant. Placer le tout dans le carton.
- Enfin sortir le pistolet du four et pulvériser sans attendre avec un recul de 30-40 cm.
- Arrêter de pulvériser lorsque l'effet velours est régulier et appliqué sur toutes les faces des cubes.
- S'aider d'une fourchette pour retirer le cure-dent et poser les cubes sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
- Réserver au réfrigérateur.

Ingrédients

- ☑ ½ càc de Kirsch
- ☑ 2-3 g de colorant hydrosoluble

L'effet dégradé

- Dans une petite coupelle, mélanger une cuillère à soupe de Kirsch avec une pointe de colorant hydrosoluble.
- Vaporiser à l'aide d'un aérographe sur les cubes avec le glaçage velours.
- Cela fonctionne aussi sur un glaçage miroir !

Le montage du rubik's

- Pour le support, il vous faudra 3 plaques en forme de carré de 12 à 12,5 cm de côté. Et ces plaques devront être espacées de 4 cm.

- S'assurer que les cubes soient installés sur le support qu'une fois qu'ils seront 'sec' au toucher sinon c'est une véritable galère !
- A l'aide d'un couteau, enlever toutes les bavures de telle manière à ce que la base des cubes soit nette.
- Pendant le montage, faire attention de ne pas les coller les uns aux autres. Car 2 cubes avec un glaçage miroir qui se touchent c'est l'effet colle assuré.
- Enfin placer avec précaution les cubes à l'aide de la pointe d'un couteau.

Notes

❖ **Les fruits confits :** (référence vidéo = 04:14)

Afin d'optimiser la conservation des fruits confits, je vous conseille vivement de stériliser les bocaux dans lesquels vous les mettrez. Pour les stériliser, il suffit de les plonger dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.

Puis les laisser sécher : ne pas les essuyer avec un torchon !

Enfin conservez les bocaux de fruits confits au réfrigérateur.

❖ **La coque en chocolat :** (référence vidéo = 08:16)

Il faut absolument qu'elle soit fine, si celle-ci est trop épaisse, cela va entacher le plaisir gustatif.

Dans le cas d'un loupé (car c'est la partie la plus difficile du dessert), il faudra attendre que les coques durcissent pour pouvoir les démouler facilement. Refondre le chocolat à 35-40°C, le chinoiser pour supprimer les petits morceaux de chocolat qui pourraient subsister et attendre que sa température redescende aux alentours de 28°C.

Pendant ce temps, nettoyer le moule.

Il faudra ensuite agir en fonction de votre problème :

Si trop épais, versez le chocolat à 29°C, si trop fin à 27°C.

❖ **Divers :**

Cette vidéo a été réalisée avec 3 agrumes mais vous pouvez le faire avec n'importe quel parfum et même n'importe quel type d'entremet. J'ai par exemple réalisé un 3 chocolats comme ça ! La seule limite doit rester votre imagination.

Il pourrait être possible de supprimer la coque en chocolat si vous utilisez une préparation liquide en lieu et place de la ganache montée par exemple !

Vous allez réaliser 30 cubes en tout et vous n'aurez besoin que de 25 cubes. Ces 5 cubes supplémentaires vous serviront de tests pour le glaçage par exemple, ou les moins beaux pourront être mis de côté et augmentez ainsi vos chances d'avoir des cubes parfaits.