

**Gâteau Rubik’s Cube en Pâte à Sucre**

**Recette pour 15/20 personnes :**

La première chose à faire est de calculer combien de centimètre voulez-vous pour chaque carré de votre rubik's cube, moi j'ai choisi 6cm par 6cm donc 3\*6 couleurs = 18cm, rajouter à cela les bandes noires, ce qui donne un carré de 22cm sur 22cm

**Génoise carrée (22cm par 22cm et 6cm de hauteur) :**

- 300g de farine (\*4)

- 150g de sucre en poudre (\*4)

- 1 sachet de sucre vanillé (\*4)

- 8 oeufs (\*4)

- 1 1/2 sachet de levure chimique (\*4)

- 2 CS de vanille liquide (\*4)

Préparation :

Préparation à l'aide d'un robot ou au fouet électrique :

Peser le sucre puis la farine et les placer dans des bols séparés

Ajouter la levure à la farine

Ajouter le sucre vanillé au sucre en poudre

Ajouter la vanille liquide aux jaunes d'oeufs

Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel

Ajouter le sucre et battez encore

Ajouter les 8 jaunes et baissez la vitesse

Puis tout de suite la farine en pluie fine

Arrêter et verser la préparation dans votre moule

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 min

Laisser refroidir et démouler

Réaliser les 4 génoises

Ce qui donne un carré de 22cm par 22 cm et 22cm de hauteur après découpage



Superposer les 4 génoises pour visualiser le carré, réserver



**Chocolat au caramel à la fleur de sel :**

- 20cl de crème liquide à 30%

- 8 CS d'eau froide

- 2 CS de jus de citron

- 300g de sucre en poudre

- 90g de beurre mou

- 200g de chocolat noir

- 3 pincée de fleur de sel

Préparation :

Verser l'eau, le jus de citron et le sucre en poudre dans une casserole

Faire bouillir la crème liquide, réserver

Réaliser un caramel ambré

Hors du feu, verser la crème sur le caramel (attention aux projections !!!)

Ajouter le beurre, le chocolat et la fleur de sel

Bien mélanger

Laisser tiédir



**Superposition des génoises garnies :**

Prendre chaque génoise et découper le haut sur 3cm en laissant les bords



Verser le caramel chocolaté à l'intérieur de la 1ère génoise



Poser la 2ème génoise et verser le caramel chocolaté

Poser la 3ème génoise et verser le caramel chocolaté

Poser la dernière génoise

Sur toutes les faces du carré, avec une spatule, étaler du Nutella en couche épaisse

Réserver



**Carrés en pâte à sucre :**

- de la pâte à sucre (rouge, bleue, jaune, verte, blanche, orange et noire)

Préparation :

Prendre la moitié de votre sachet de 250g de pâte à sucre de chaque couleur sauf la noire

Etaler sur un plan de travail fariné à la maïzena avec un rouleau à pâtisserie



Découper des carrés de 6cm sur 6cm



Vous avez 8 carrés de la même couleur donc 48 carrés (3 ne serviront pas)

Laisser durcir pendant 30 min



Prendre de la pâte à sucre noire pour former des longs et fins boudins

Réaliser 40 boudins noirs (8 boudins par face), réserver



**Rubik's cube :**

Pour former une face du carré

Prendre 4 boudins noirs et les coller sur la tranche du gâteau (gauche, droite, haut, bas)

Prendre 1 carré et le coller au gâteau sur le Nutella

Prendre un boudin noir et le coller à côté, sur la droite

Prendre 1 autre carré de différente couleur et le coller à côté du boudin noir

Reprendre un boudin noir et le coller sur la droite, à côté

Prendre 1 autre carré de différente couleur et le coller à côté du boudin noir

Vous avez une ligne de faite

Prendre un boudin noir et le coller en dessous de cette ligne de carrés, horizontalement

Recommencer pour les 2 autres lignes

Vous avez une face de faite



Recommencer l'opération pour les 4 autres faces



Votre rubik's cube est réalisé !!! bravo

