



Entremet pommes et spéculoos

Ingredients

Biscuit de speculoos

200g de speculoos

80g de beurre

Insert aux pommes

600g de pommes

90g de cassonade

40g de beurre

1pincée de fleur de sel

50g de crème liquide entière

1cuillère à soupe de jus de citron

3feuilles de gélatine

Mousse au spéculoos

4 jaunes d'oeuf

100g de pâte speculoos

300g de lait

30g de sucre

300g de crème liquide entière

4feuilles de gélatine

Glaçage miroir

225g de sucre

75g d'eau

du colorant

100g de lait concentré non sucré

150g de chocolat blanc

5feuilles de gélatine

Biscuit speculoos

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre le beurre et les speculoos dans le bol 25s/vitesse 4

taler en tassant bien l'intérieur d'un cercle avec rhodod et mettre au frais 30 minutes

Insert aux pommes

- Pour un cercle de 18cm -

Mettre les feuilles de gelatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre la cassonade, le beurre, la crme et la fleur de sel 6min/varoma/vitesse 2.5

Ajouter les pommes dcoupes en petits ds et les jus de citron 13min/90C/vitesse 2

Mettre la gelatine essore 20s/vitesse 4

Laisser refroidir

Verser la rpparation dans un cercle film et mettre 3h au conglateur

Mousse au spéculoos

Mettre la gelatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pte de speculoos6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la gelatine tremper dans l'eau

Mettre l'eau et le sucre chauffer 5min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gelatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Dans le cercle de 20cm avec le biscuit speculoos, mettre un rhodod

Dposer l'insert aux pommes

Puis verser la mousse au speculoos

Et mettre au conglateur une nuit pour pouvoir glacer le lendemain
