



Bûche à la framboise et speculoos

Ingredients

Biscuit madeleine

2 oeufs
40g de lait
100g de beurre
100g de farine
100g de sucre
6g de levure chimique

Croustillant speculoos

20g de chocolat blanc
20g de crêpes dentelles
50g de pâte speculoos

Gelée de framboises

285g de purée de framboises
25 + 15g de sucre
4g de pectine NH

Mousse speculoos

4 jaunes d'oeuf
280g de lait
25g de sucre
8g de gélatine
300g de crème liquide entière
160g de pâte speculoos

Glaçage miroir sans glucose

75g d'eau
225g de sucre
100g de crème liquide entière
150g de chocolat blanc
9g de gélatine
du colorant rouge

Biscuit madeleine

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu à la pâte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque à génoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et découper une bande à la taille du moule

Pour les restes de gâteau faire des magnums cake

Croustillant speculoos

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte de speculoos, puis les gavottes émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur le biscuit madeleine et mettre au congélateur pour 1h

Gelée de framboises

Mélanger les 15g de sucre et la pectine, mettre de côté

Faire chauffer la purée de framboises et les 25g de sucre

Incorporer le mélange sucre/pectine

Faire bouillir et continuer de faire chauffer 4 à 5 minutes

Verser la préparation dans le moule à insert

Mettre au congélateur 6h

Mousse au speculoos

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu ainsi que la pâte de speculoos.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse de speculoos

Poser l'insert framboise

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant légèrement

Laisser une nuit au congélateur

Glaçage miroir sans glucose

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis la crème liquide et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.



Bûche à la framboise et speculoos

