

Bûche vanille & spéculos

Catégorie : Recettes de Noël

Ingrédients

- 100g de crème liquide à 35% de matières grasses
- 15g de miel
- 190g de chocolat Waina ou Ivoire
- 70g de pâte de spéculos
- 25g de spéculos
- 150g de spéculos
- 55g de beurre
- 40g de crêpes dentelles
- 60g de chocolat Waina ou Ivoire
- 45g de pâte de spéculos
- 1 gousse de vanille
- 70g de lait
- 15g de mascarpone
- 2,7g de gélatine
- 15g de sucre (1)
- 25g de jaunes d'œuf
- 10g de sucre (2)
- 300g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 100g de chocolat Waina ou Ivoire
- 25g d'huile neutre

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille Norohy et le chocolat Waina (substituable par l'Ivoire) de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites fondre le chocolat doucement, puis versez la crème chaude dessus, en plusieurs fois et en mélangeant bien.
3. Ajoutez ensuite la pâte de spéculos, et mixez si besoin pour avoir une ganache brillante.
4. Ajoutez ensuite les spéculos coupés en petits morceaux, puis versez la ganache dans le moule à insert et placez au congélateur jusqu'à congélation complète.
5. Spéculos reconstitué : de spéculos de beurre Faites fondre le beurre, et ajoutez-y les spéculos émiettés.
6. Mélangez bien, puis étalez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé en formant un rectangle de la taille de votre moule à bûche.
7. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 10 minutes de cuisson, puis laissez refroidir totalement.
8. Croustillant spéculos : de crêpes dentelles de chocolat Waina ou Ivoire de pâte de spéculos Faites fondre le chocolat, puis ajoutez la pâte de spéculos et les crêpes dentelles émiettées.
9. Etalez le croustillant sur le biscuit reconstitué, puis placez le tout au réfrigérateur pour que le croustillant cristallise.
10. Mousse vanille : ousse de vanille de lait de mascarpone 2, de gélatine de sucre (1) de jaunes d'œuf de sucre (2) de crème liquide à 35% de matière grasse Mettez la gélatine à réhydrater dans un bol d'eau froide.
11. Faites chauffer le lait avec le mascarpone et le sucre (1).
12. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).
13. Versez le lait chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole.

14. Faites cuire à feu moyen en mélangeant constamment jusqu'à atteindre la température de 83°C.
15. Hors du feu, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
16. Faites refroidir la crème anglaise au réfrigérateur.
17. Quand elle atteint 30°C, montez la crème liquide en chantilly pas trop ferme.
18. Incorporez-la délicatement à la crème à la vanille, puis passez au montage.
19. Montage : Versez la moitié de la mousse vanille dans le moule, puis ajoutez l'insert congelé.
20. Recouvrez avec la mousse.
21. Ajoutez le biscuit, puis placez la bûche au congélateur jusqu'à congélation complète.
22. Finitions : de chocolat Waina ou Ivoire d'huile neutre QS de spéculos Faites fondre doucement le chocolat, puis ajoutez l'huile neutre.
23. Démoulez la bûche, placez-la sur votre plat de service, puis étalez le glaçage dessus à l'aide d'un pinceau.
24. Décorez avec des brisures de spéculos, puis placez la bûche au réfrigérateur pendant minimum 3 à 4h pour la laisser décongeler avant de vous régaler !