

Bûche spéculos, vanille & chocolat

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 96g de crème liquide
- 65g de pâte de spéculos
- 65g de chocolat au lait
- 15g de miel neutre, type acacia
- 20g de beurre
- 50g de lait entier
- 50g de farine T55
- 35g de beurre
- 35g d'œufs entiers
- 70g de blancs d'œufs
- 60g de jaunes d'œufs
- 45g de sucre
- 125g de spéculos
- 45g de beurre
- 2,7g de gélatine
- 70g de lait entier
- 15g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 15g de sucre semoule (1)
- 25g de jaunes d'œufs
- 10g de sucre semoule (2)
- 300g de crème liquide entière (à 30 ou 35% de matière grasse)
- 175g de chocolat au lait à 40%
- 380g de crème liquide entière
- 50g pâte de spéculos
- 1 biscuit spéculos

Préparation

1. J'ai utilisé la vanille Norohy & le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. En parallèle, faites fondre le chocolat.
3. Ajoutez la pâte de spéculos.
4. Ensuite, versez la crème chaude en 3 fois sur le mélange chocolat-spéculos, en mélangeant bien après chaque ajout.
5. Quand la ganache est bien lisse et brillante, ajoutez le beurre en petits morceaux, et remuez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé.
6. Filmez la ganache et laissez-la refroidir/cristalliser totalement.
7. Portez à ébullition le lait et le beurre.
8. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois en remuant bien avec une cuillère en bois, puis remettez la casserole sur feu moyen pour dessécher la pâte (c'est-à-dire la remuer sur le feu pendant quelques minutes jusqu'à avoir une pellicule sur le fond de la casserole).
9. Transvasez la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et mettez-le en route jusqu'à ce que la vapeur ait fini de s'échapper de la pâte.
10. Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez remuer à l'aide d'une spatule, ça vous prendra simplement plus de temps.

11. Ajoutez ensuite petit à petit les œufs entiers et les jaunes d'œufs jusqu'à avoir une pâte homogène.
12. Montez les blancs en neige, puis serrez-les avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit totalement dissous.
13. Ajoutez une cuillère de meringue à la pâte à choux en remuant vigoureusement, puis incorporez le reste délicatement à l'aide d'une spatule.
14. Étalez la pâte sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson ou bien de papier sulfurisé, en formant un rectangle de 30cm sur 25cm environ.
15. Enfournerez le biscuit dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes (surveillez la fin de la cuisson, le biscuit doit rester moelleux pour pouvoir le rouler).
16. Laissez-le refroidir.
17. Une fois que le biscuit est refroidi, et que la ganache a une texture crémeuse, étalez-la en fine couche sur le biscuit.
18. Roulez le biscuit, puis détaillez les côtés de façon à avoir un roulé de 25cm de longueur.
19. Placez-le au congélateur le temps de préparer les autres éléments.
20. Mixez les spéculos en poudre.
21. Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien, puis étalez le mélange dans un papier sulfurisé de la taille de votre moule à bûche (donc 24 x 7cm ici).
22. Ouvrez le papier, puis enfournerez dans le four préchauffé à 180° pendant 10 minutes.
23. Laissez totalement refroidir avant de déplacer le biscuit.
24. Commencez par préparer la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
25. Portez à ébullition le lait, le mascarpone, les grains de vanille et le sucre (1).
26. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).
27. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
28. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
29. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis laissez la crème refroidir.
30. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
31. Quand la crème anglaise est à 30°C environ, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
32. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.
33. Passez immédiatement au montage.
34. Montage : Versez la moitié de la mousse dans le moule à bûche.
35. Ajoutez le biscuit roulé en insert.
36. Recouvrez avec la mousse, puis terminez avec le biscuit spéculos.
37. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
38. Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie ou au micro-onde, très doucement.
39. Ajoutez la pâte de spéculos.
40. Faites chauffer la moitié de la crème, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en mélangeant bien, de façon à créer une émulsion.
41. Ajoutez la deuxième moitié de crème froide, mélangez bien, puis filmez au contact et réservez au réfrigérateur pendant au moins 6 heures, au mieux une nuit.
42. Démoulez la bûche, placez-la sur votre plat de service et laissez-la décongeler au réfrigérateur au minimum 3 heures.
43. Ensuite, fouettez la ganache jusqu'à obtention d'une texture de chantilly.

44. Pochez-la sur la bûche, décorez avec du spéculos émietté, et enfin régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com