

Bûche aux spéculoos

10-12 Personnes 🕒 Préparation : 30 min - Congélation : 4h30 minimum

Moule utilisé : Bûche sapin de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingredients

Pour la crème:

-7g de gélatine

-130g de lait

-180g de mascarpone

-160g de pâte de spéculoos

-300g de crème liquide entière

Pour le biscuit:

-50g de biscuits petit-beurre

-50g de biscuits spéculoos

-55g de beurre doux

Réalisation

1. Déposer le moule sur la plaque aluminium perforée.
2. Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide durant 5 min.
3. Dans une casserole, faire tiédir le lait puis ajouter la gélatine essorée pour la faire fondre. Lisser et réserver.
4. Dans un cul-de-poule, mélanger le mascarpone avec la pâte à tartiner au spéculoos. Verser le lait dessus et lisser au fouet.
5. Monter la crème liquide en crème fouettée et l'incorporer dans la préparation.
6. Verser la mousse dans le moule à bûche en nappant bien progressivement sur les côtés du moule. Lisser.
7. Placer au congélateur durant 30 min.
8. Mixer les biscuits petit-beurre et les biscuits spéculoos à l'aide du tornado. Les déposer dans un cul-de-poule et ajouter le beurre fondu. Mélanger le tout pour bien mouiller les biscuits.
9. Napper la mousse des biscuits et tasser avec une petite spatule coudée.
10. Filmer au contact et remettre au congélateur durant 4h minimum.
11. Démouler et laisser décongeler la bûche au réfrigérateur 4h avant de déguster.
12. Décorer selon vos envies.