



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

1 pincée de fleur de sel

50g de crème liquide entière

1 cuillère à soupe de jus de citron

3 feuilles de gélatine

Mousse au spéculoos

4 jaunes d'oeuf

100g de pâte speculoos

300g de lait

30g de sucre

300g de crème liquide entière

4 feuilles de gélatine

Glaçage miroir

225g de sucre

75g d'eau

du colorant

100g de lait concentré non sucré

150g de chocolat blanc

5 feuilles de gélatine

Biscuit speculoos

- Pour un cercle de 20cm -

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

Étaler en tassant bien à l'intérieur d'un cercle avec rhodoïd et mettre au frais 30 minutes

Insert aux pommes

- Pour un cercle de 18cm -

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau

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

Ajouter les pommes découpées en petits dés et les jus de citron 13min/90°C/vitesse 2

Mettre la gélatine essorée 20s/vitesse 4

Laisser refroidir

Verser la préparation dans un cercle filmé et mettre 3h au congélateur

Mousse au spéculoos

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'ufs, le sucre, le lait et la pâte de speculoos 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

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

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

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

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

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré 30s/vitesse 3

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

Montage

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

Déposer l'insert aux pommes

Puis verser la mousse au speculoos

Et mettre au congélateur une nuit pour pouvoir glacer le lendemain
