

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
1pincée de fleur de sel
50g de crème liquide entière
1cuillère à soupe de jus de citron
3feuilles de gélatine
Mousse au spéculoos
4 jaunes d'oeuf
100g de pâte speculoos
300g de lait
30g de sucre
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Glaçage miroir
225g de sucre
75g d'eau
du colorant
100g de lait concentré non sucré
150g de chocolat blanc
5feuilles de gélatine

Biscuit speculoos

- Pour un cercle de 20cm -

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

taler en tassant bien l'intrieur d'un cercle avec rhodod et mettre au frais 30 minutes

Insert aux pommes

- Pour un cercle de 18cm -

Mettre les feuilles de glatine tremper dans de l'eau

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

Ajouter les pommes dcoupes en petits ds et les jus de citron 13min/90C/vitesse 2

Mettre la glatine essore 20s/vitesse 4

Laisser refroidir

Verser la rpparation dans un cercle film et mettre 3h au conglateur

Mousse au speculoos

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et la pte de speculoos6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Glaçage miroir

Mettre la glatine tremper dans l'eau

Mettre l'eau etle sucre chauffer 5min/95C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la glatine 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentr 30s/vitesse 3

Laisser refroidir 34C pour glacer sur l'entremet congel.

Montage

Dans le cercle de 20cm avec le biscuit spculoos, mettre un rhodod

Dposer l'insert aux pommes

Puis verser la mousse au spculoos

Et mettre au conglateur une nuit pour pouvoir glacer le lendemain