



Bûche tiramisu

Ingredients

Biscuit cuillère

4 oeufs
120g de sucre
110g de farine
1 cuillère à café d'arôme café
1 tasse de café

Croustillant spéculoos

80g de pâte speculoos
20g de chocolat blanc
30g de speculoos

Mousse mascarpone

3 jaunes d'oeuf
2.5 feuilles de gélatine
240g de mascarpone
240g de crème liquide entière
65g de sucre glace

Biscuit cuillère

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neiges en incorporant le sucre en 2 fois (à mi-chemin et à la fin), mélanger ensuite les jaunes aux blancs bien fermes, ajouter l'arôme de café et pour finir incorporer la farine à la maryse.

Étaler la pâte sur une plaque à gâteaux et enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir et découper à la taille de votre moule le fond et une semelle qui fermera la bûche (pas de bouts)

Imbiber avec le café à l'aide d'un pinceau

Croustillant spéculoos

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte de speculoos, puis les speculoos préalablement et mélanger

Étaler la préparation sur la semelle et mettre au congélateur pour 1h

Mousse mascarpone

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Battre les jaunes et le sucre glace jusqu'à blanchissement

Faire chauffer un peu d'eau

En mettre 3 cuillères à soupe dans un contenant et y dissoudre les feuilles de gélatine essorées

Verser la gélatine dans la préparation d'oeufs en continuant de fouetter

Incorporer la mascarpone

Monter la crème liquide en chantilly pas trop ferme, jusqu'au bec d'oiseau

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois, en mélangeant délicatement à la maryse



Bûche tiramisu

Montage

Garnir l'intérieur du moule de film

Positionner le biscuit cuillère dans le moule

Verser toute la mousse

Et fermer la bûche en y mettant la semelle

Mettre au frais toute une nuit

Et le lendemain saupoudrer de cacao non sucré et décorer selon vos envies