


# Bûche à la framboise et speculoos

| Ingredients |
| --- |
| Biscuit madeleine |
| 2 oeufs |
| 40g de lait |
| 100g de beurre |
| 100g de farine |
| 100g de sucre |
| 6g de levure chimique |
| Croustillant speculoos |
| 20g de chocolat blanc |
| 20g de crêpes dentelles |
| 50g de pâte speculoos |
| Gelée de framboises |
| 285g de purée de framboises |
| 25 + 15g de sucre |
| 4g de pectine NH |
| Mousse speculoos |
| 4 jaunes d'oeuf |
| 280g de lait |
| 25g de sucre |
| 8g de gélatine |
| 300g de crème liquide entière |
| 160g de pâte speculoos |
| Glaçage miroir sans glucose |
| 75g d'eau |
| 225g de sucre |
| 100g de crème liquide entière |
| 150g de chocolat blanc |
| 9g de gélatine |
| du colorant rouge |

## Biscuit madeleine

Prchauffer le four  180C

Faire fondre le beurre au micro onde.

Tamiser la farine et la levure, y ajouter le sucre puis mettre les oeufs et le lait, bien mlanger.

Incorporer le beurre fondu  la pte.

Verser sur les 2/3 d'une plaque  gnoise

Mettre au four 15 minutes

Laisser refroidir et dcouper une bande  la taille du moule

Pour les restes de gteau faîtes des magnums cake

## Croustillant speculoos

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pte de speculoos, puis les gavottes miettes et mlanger

Etaler la prparation sur le biscuit madeleine et mettre au conglateur pour 1h

## Gelée de framboises

Mlanger les 15g de sucre et la pectine, mettre de ct

Faire chauffer la pure de framboises et les 25g de sucre

Incorporer le mlnge sucre/pectine

Faire bouillir et continuer de faire chauffer 4  5 minutes

Verser la prparation dans le moule  insert

Mettre au congateur 6h

## Mousse au speculoos

Mettre la glatine  tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mlanger et remettre le tout  chauffer.

Continuer de mlanger jusqu' ce que la prparation nappe la cuillre, puis ajouter la glatine ssore hors du feu ainsi que la pte de speculoos.

Laisser refroidir.

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

Ajouter la crme monte  la prparation prcdente en 3 fois.

## Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse de speculoos

Poser l'insert framboise

Verser le reste de mousse

Positionner le biscuit madeleine en pressant lgrement

Laisser une nuit au conglateur

## Glaçage miroir sans glucose

Mettre la glatine  tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau et le sucre jusqu' bullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' ce qu'il soit compltement fondu.

Incorporez la glatine essore, puis la crme liquide et enfin le colorant de votre choix.

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

# Bûche à la framboise et speculoos

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr