

Bûche tout Spéculoos

10

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	20 min
Cuisson :	8 min
Froid :	01 h
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la génoise aux épices spéculoos

3 oeufs 75 g de sucre en poudre 75 g de farine T45 2 c. à c. d'épices spéculoos Terre Exotique** 1 c. à c. de cacao en poudre Weiss**
du sucre glace

Pour la garniture aux biscuits spéculoos

5 g de gélatine bovine en feuilles 150 g de biscuits Spéculoos 250 g de mascarpone poudre de spéculoos réservée 250 g de mascarpone
10 sucre vanillé maison 40 g de sucre en poudre

Pour le montage et la décoration

Mélange de mini perles croustillantes au chocolat ** Lot de 4 décorations de Noël à piquer**

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA GÉNOISE AUX ÉPICES SPÉCULOOS



Préchauffer le four à 210°C (th 7). Placer le fouet sur les lames. Fouetter les œufs et le sucre pendant 5 minutes - 40°C - vitesse 5. (sans verre doseur)

5 min

40 °C

5



Refroidir 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)

2 min

5



Poser le pichet verseur sur le couvercle, peser la farine et ajouter les épices Spéculoos. Mélanger à la cuillère magique. Verser dans le bol et mélanger 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur)

20 sec

3



PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<p>Prélever un peu de génoise, ajouter du cacao amer. Mélanger, garnir les alvéoles de la toile décor Bois ou Matelassée, racler et placer 5 minutes au congélateur. Poser sur le Flexipan plat. Verser le reste de génoise(arrêtez-vous à la fin du tapis décor bois), enfourner 8 à 10 minutes à 210°C. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace. Retourner et découper (avec la corne) le biscuit le long du tapis, garder la bande pour le socle. Décoller le tapis matelassé, saupoudrer de sucre glace et reposer la toile correctement. Tapisser le moule à bûche avec la bande et le tapis replacé, laisser refroidir.</p>				0	
POUR LA GARNITURE AUX BISCUITS SPÉCULOOS					
<p>Réhydrater la gélatine en feuille dans de l'eau bien froide, environ 5 minutes. Faire fondre la gélatine essorée au micro ondes (env. 15 sec). Réserver.</p>				0	
<p>Mettre les biscuits Spéculoos dans le bol. Mixer par 5 tours - fonction Turbo. Vider la poudre de spéculoos dans un bol et réserver.</p>					5T
<p>Placer le fouet, ajouter 1er pot de mascarpone (sortant du réfrigérateur), la poudre de spéculoos, la 2ème boîte de mascarpone, le sucre vanillé maison et le sucre en poudre. Démarrer l'étape 25 secondes - vitesse 5 tout en versant la gélatine réservée.</p>	 	25 sec		5	
POUR LE MONTAGE ET LA DÉCORATION					
<p>Déposer la moitié de la garniture aux spéculoos, des miettes de Spéculoos concassés grossièrement à la main, le reste de garniture. Poser la petite bande de biscuit qui servira de socle. Filmer et placer au frais au minimum 1 h00. Démouler, décorer selon choix.</p>				0	
<p>** Retrouvez ces produits sur le site Gourmandises et pour plus de détails, retrouvez la recette en photos sur mon blog: http://www.autourdematable.com/</p>				0	