

# Bûche aux pommes et crémeux spéculoos

Temps de préparation : 30 min  
Temps de cuisson : 15 min  
Temps de froid : 1h00

## INGRÉDIENTS pour 10 personnes

Pour les pommes caramélisées et la gélatine du crémeux

- 2 pommes Golden
- 20 g de beurre demi-sel
- 3 cuillères à soupe de sucre roux (cassonade)
- 1 cuillère à soupe de Calvados (facultatif)
- 5 g de gélatine en feuilles

Pour la génoise rouge

- 3 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 1 c. à c. de colorant rouge\*\*
- 75 g de farine T45
- des miettes de spéculoos
- du sucre glace

## POUR LES POMMES CARAMÉLISÉES ET LA GÉLATINE DU CRÉMEUX

Laver les pommes. Dans le wok, faire caraméliser les pommes émincées en julienne à la mandoline (position 4/2) avec le beurre et le sucre roux, ajouter le Calvados. Réserver. Réhydrater la gélatine en feuille dans de l'eau froide.

## POUR LA GÉNOISE ROUGE

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). Mettre en route et ajouter le colorant rouge coquelicot. Refroidir 2 minutes - vitesse 5. Ajouter la farine. Mélanger 20 secondes - vitesse 3. (Sans verre doseur) Verser la préparation dans le Flexipan plat avec le tapis décor dessus, saupoudrer de miettes de spéculoos et enfourner 8 à 10 minutes à 200°C. A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace. 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 le tapis correctement. Tapisser le moule à bûche avec la bande et le tapis replacé, laisser refroidir.

Recette pour votre  
**Cook'in**



**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

\*\*Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)

# Bûche aux pommes et crémeux spéculoos

Temps de préparation : 30 min  
Temps de cuisson : 15 min  
Temps de froid : 1h00

Recette pour votre  
**Cook'in**



## INGRÉDIENTS pour 10 personnes

### Pour le crémeux aux spéculoos

- 250 g de mascarpone
- 65 g de pâte de spéculoos maison
- 250 g de mascarpone
- 10 g de sucre vanillé maison
- 40 g de sucre en poudre

### Pour le montage

- des biscuits aux Spéculoos
- du nappage miroir neutre Ancel\*\*

## POUR LE CRÉMEUX AUX SPÉCULOOS

Faire fondre la gélatine essorée au micro ondes (env. 15 sec). Réserver. Dans le bol muni du fouet, ajouter le 1er pot de mascarpone (sortant du réfrigérateur), la pâte de spéculoos ramollie au micro ondes légèrement, le 2ème pot de mascarpone (sortant du réfrigérateur), le sucre vanillé maison et le sucre en poudre. Démarrer l'étape 25 secondes - vitesse 5 tout en versant la gélatine réservée.

## POUR LE MONTAGE

Déposer un peu de crémeux aux spéculoos, la moitié des pommes caramélisées, un peu de miettes de spéculoos, un peu de crémeux aux spéculoos, le reste de pommes, des miettes de spéculoos et la crème restante. Poser la petite bande de biscuit qui servira de socle. Filmer et placer au frais au minimum 1 h00. Démouler, badigeonner de nappage et décorer selon choix.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Génoise rouge				
	Œufs, sucre	5 min	40°C	5	
	Colorant	2 min		5	
	Farine	20 sec		3	
	Crémeux spéculoos				
	Mascarpone, pâte de spéculoos, sucres, gélatine	25 sec		5	

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

\*\*Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)