

Bûche Pomme Spéculoos

🕒 Préparation : 20 minutes
Cuisson : 12 à 15 minutes
Flexipan plat (FT 2020)

La génoise:

- * 4 œufs
- * 120 g de sucre
- * 120 g de farine
- * 1 pincée de sel
- * 40 g de Spéculoos mixé

Le fourrage et la déco:

- * 250 g de ricotta
- * 150 g de mascarpone
- * 100 g de fromage blanc 20% MG
- * 40 g de sucre
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 40 g de spéculoos mixé
- * 1 pomme + 1 pour la déco
- * Sirop d'agave ou miel

Epluchez la pomme, coupez la en lamelles et faites les caraméliser avec un peu de sirop d'agave dans une poêle et réservez. Si vous souhaitez faire un décor comme moi, coupez la 2^{ème} pomme en tranches épaisses, pour découpez des étoiles à l'aide d'un emporte pièce, puis faites les caraméliser comme les lamelles. Réservez sur du papier sulfurisé.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement la farine.

Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, puis incorporez un tiers à la préparation œufs-sucre-farine afin d'assouplir l'appareil. Ajoutez les spéculoos mixé en poudre et mélangez. Incorporez délicatement le reste de blancs.

Versez la pâte sur le Flexipan plat (FT 2020) et étalez avec une spatule. Faites cuire au four préchauffé à 180°C (th.6), 12 à 15 minutes selon votre four. Démoulez la génoise sur une toile Silpat et roulez le biscuit dedans. Laissez refroidir le temps de faire votre crème.

Mélangez la ricotta, le mascarpone le fromage blanc et les sucres. Étalez un peu près la moitié sur la génoise avec une spatule et disposez les lamelles de pommes et parsemez les petits morceaux de spéculos par-dessus.

Roulez le gâteau et l'enveloppez dans un film alimentaire en le serrant bien et conservez au frigo pendant quelques heures.

Couvrez le roulé avec le reste de la crème, et faites des dessins avec un racloir peigne. Décorez comme moi avec les étoiles de pomme et des miettes de spéculoos ou selon vos envies...