

Bûchettes Mousse de Spéculoos et Gelée de Pomme



Préparation : 50 min.
Cuisson : 10 + 5 min.
Froid : 2 + 2 h
Bûchettes FP 2320 +
Fingers FP 2146

Ingrédients :

Gelée de pomme

- * 60 g de sucre
- * 50 g d'eau
- * le jus d'un citron
- * 2 feuilles de gélatine
- * 1 pomme

Mousse de Spéculoos

- * 350 g de lait
- * 3 jaunes d'œufs
- * 80 g de sucre
- * 4 feuilles de gélatine
- * 140 g de spéculoos
- * 300 g de crème fraîche 35% MG

Biscuit Cuillère

- * 80 g de farine
- * 3 œufs
- * 20 g de Maïzena
- * 100 g de sucre
- * 20 g de sucre glace

Pour la Gelée de pomme : Portez à ébullition l'eau et le sucre. Hydratez la gélatine dans l'eau froide pendant 15 minutes. Epluchez la pomme puis coupez-la en petits morceaux. Mélangez le jus de citron avec la pomme. Essorez la gélatine, faites-la dissoudre dans le sirop tiède puis ajoutez les pommes. Versez dans les empreintes Fingers (FP 2146) et laissez prendre au frais pendant 2 heures.

Pour le Biscuit Cuillère : Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Dans un cul-de-poule, battez les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une meringue, votre préparation doit faire le « bec d'oiseau ». Incorporez les jaunes d'œufs aux blancs en mélangeant délicatement à la spatule. Ajoutez ensuite la farine et la Maïzena tamisées. Mélangez toujours délicatement afin de préserver l'émulsion et la tenue du biscuit.

Placez votre FLEXIPAT® sur la plaque perforée. Versez la pâte dessus puis étalez avec la spatule inox en prenant appui sur le bord. Saupoudrez la surface de sucre glace et faites cuire 10 à 12 minutes à 180°C (th.6).

Démoulez quelques minutes après cuisson et surtout avant refroidissement complet du biscuit.

Pour la Mousse de Spéculoos : Réhydratez la gélatine 15 minutes dans de l'eau froide. Dans une casserole, faites bouillir de lait. Dans un cul-de-poule, mélangez au fouet les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez progressivement la moitié du lait chaud sur le mélange sans cesser de remuer. Versez dans la casserole et laissez cuire sans bouillir à 85°C puis retirez du feu. Ajoutez la gélatine égouttée et les spéculoos émiettés et mixez le tout. Faites refroidir la crème à 20°C au bain-marie froid.

Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la délicatement dans la crème anglaise au spéculoos.

Montage : Posez vos empreintes Bûchettes sur la plaque perforée. Remplissez-les à moitié de la mousse de spéculoos, posez un insert de gelée de pomme au milieu, couvrez de mousse et couvrez avec un biscuit coupé à la taille des bûchettes. Mettez au congélateur pendant 2 heures.