

1h45 12h-12h 40 € 1,81€ /portion

INGRÉDIENTS

BASE SPÉCULOOS

- 440 g de brisures de biscuits spéculoos
- 220 g de beurre fondu (je vous conseille du demi-sel)

POIRES CARAMÉLISÉES

- 1 boîte 5/1 de cubes de poires St Mamet (égouttés)
- 400 g de beurre doux
- 800 g de sucre + 40 g de pectine NH
- 3 gousses de vanille égrainées

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

- 800 g de sucre semoule
- 240 g de beurre salé
- 4 pincées de fleur de sel
- 80 cl de crème entière liquide

MOUSSE AU SPÉCULOOS

- 3 L de crème montée
- 240 g de jaunes d'œufs
- 24 feuilles de gélatine
- 1,5 L de crème entière
- 1,2 kg de spéculoos
- 240 g de sucre

GLAÇAGE MIROIR BLANC

- 600 g de sucre en poudre
- 600 g de sirop de glucose (ou miel plutôt clair)
- 300 g d'eau
- 400 g de crème à 30% de matière grasse (ou lait concentré)
- 600 g de chocolat blanc
- 36 g de gélatine 200 blooms

Bûche poire spéculoos



PRÉPARATION BASE SPÉCULOOS :

- Faites fondre le beurre et mélangez-le aux brisures de spéculoos.
- Étalez dans le fond d'un cadre rectangulaire de 5 cm de haut ou d'un rectangle en inox.
- Assurez-vous de bien tasser uniformément le mélange.
- Réservez au froid.

PRÉPARATION POIRES CARAMÉLISÉES :

- Dans une poêle suffisamment large, faites cuire à sec les 800 g de sucre, additionnés de la pectine, jusqu'à obtenir un caramel.
- Découpez avec le beurre en morceaux, ajoutez la vanille égrainée et les cubes de poire.
- Portez à ébullition.
- Réservez et laissez refroidir.

PRÉPARATION CARAMEL AU BEURRE SALÉ :

- Faites cuire le sucre semoule à sec dans une grande poêle ou une casserole en inox (sans remuer).
- Une fois le sucre transformé en caramel, incorporez le beurre salé en morceaux et décuire avec de la crème, puis ajoutez la fleur de sel.

PRÉPARATION MOUSSE AU SPÉCULOOS :

- Concassez les spéculoos au robot ou utilisez des brisures.
- Blanchissez les jaunes et le sucre.
- Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Portez les 1,5 L de crème à ébullition pour faire une crème anglaise. Cuissez à 82°C.
- Égouttez et pressez la gélatine. Incorporez-la à la crème anglaise chaude avec les brisures de spéculoos. Laissez refroidir.
- Une fois refroidi, incorporez délicatement la crème montée.
- Laissez prendre légèrement.

MONTAGE :

- Disposez vos poires caramélisées froides sur votre fond de biscuit spéculoos (2 cm de cubes de poire).
- Réservez 1 heure au froid.
- Répartissez votre mousse au spéculoos dans votre cadre.
- Lissez à la spatule de façon pyramidale.
- Réservez au moins une nuit au congélateur.

PRÉPARATION GLAÇAGE MIROIR BLANC :

- Trempez vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.
- Versez l'eau, le sucre et le sirop de glucose dans une casserole et portez à ébullition jusqu'à atteindre 103°C.
- Dans un récipient, versez la crème, le chocolat blanc et la gélatine préalablement égouttée et pressée.
- Versez le sirop bouillant sur le mélange. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant en évitant d'incorporer de l'air.
- Veillez à ne pas relever le mixeur lorsqu'il est en marche pour éviter d'incorporer des bulles d'air.

FINITION :

- Utilisez votre glaçage entre 30°C et 35°C.
- Démoulez votre entremet, bûche congelée (le chalumeau est bien utile). Déposez-le sur une grille. Placez cette grille sur un grand plat creux.
- Versez généreusement le glaçage de façon continue et rapide pour napper la bûche. Réservez au frais sur votre plat de service.
- Décorez selon votre goût.
- Sur le visuel, la bûche est entourée de chips de poire et surplombée d'étoiles en «base spéculoos».
- Laissez reposer au frais pendant 12 heures.
- Découpez avec un couteau trempé dans de l'eau chaude et servez avec le caramel au beurre salé.