



SUCRÉ



10 PARTS



24H

BUCHE POMMES CARAMÉLISÉES, MOUSSE CHOCOLAT DULCEY ET CRAQUELIN SPÉCULOOS

INGRÉDIENTS

Pour le glaçage dulcey (peut se faire en avance) :

- 100g d'eau
- 200 g de sucre 100 g de crème liquide
- 150 g de chocolat dulcey
- 5 feuilles de gélatine de 2 g

Pour les pommes caramélisées (à faire la veille) :

- 2 pommes
- 40g de sucre
- 15 g de beurre
- ½ gousse de vanille

ÉTAPES

L'idéal, c'est de réaliser le glaçage la veille (ou en avance) et de le réchauffer au micro-ondes ou au bain marie pour l'utilisation.

1. Réhydratez la gélatine dans l'eau.
2. Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre et faire chauffer à 103°C.
3. Faire fondre le chocolat au bain marie puis ajoutez la gélatine et la crème.
4. Quand le mélange eau /sucre atteint 103°C, versez sur le chocolat puis mixez au mixeur plongeant pour lisser le glaçage mais attention à ne pas incorporer d'air dans votre glaçage au risque d'avoir des bulles d'air disgracieuses. (Si besoin, passez la préparation au chinois et réservez au frigo. Peut se conserver 2 jours)
1. Pelez et coupez les pommes en brunoise (petits cubes).
2. Dans une poêle, mettre le sucre avec le beurre à chauffer sur le feu moyen.
3. Lorsque le mélange caramélise, ajoutez les pommes ainsi que la gousse de vanille gratter.
4. Laissez sur le feu en remuant doucement pour que le caramel enrobe bien les pommes.
5. Retirez la gousse de vanille et versez les pommes dans un moule à insert.
6. Bien répartir les pommes dans le moule et les tasser avec le dos d'une cuillère,
7. Mettre au congélateur pour au moins 2heures (ou pour le lendemain)



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU

Pour le biscuit moelleux au spéculoos :

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 40 g de farine
- 60 g de spéculoos
- 20 g de beurre

Pour le croustillant spéculoos (pour 2 gâteaux) :

- 100 g de chocolat au lait
- 20 g de beurre
- 100 g de spéculoos écrasés
- 60 g de crêpes dentelle

Pour la mousse dulcey vanille :

- 250 g de chocolat blond dulcey
- 130 g de lait
- 270 g de crème liquide entière
- 6 g de gélatine (3 feuilles)
- 1 gousse de vanille

1. Préchauffez le four à 165 °C. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
2. Cassez les œufs dans un saladier et fouettez les à l'aide d'un batteur tout en rajoutant le sucre pendant 5 minutes environ. Le mélange va mousser et prendre du volume.
3. Pendant ce temps, mixez les spéculoos pour obtenir de la poudre, mélangez à la farine.
4. Ajoutez le mélange farine-spéculoos aux œufs battus en plusieurs fois, en remuant délicatement à la maryse entre chaque ajout.
5. Ajoutez le beurre fondu refroidi.
6. Versez sur une plaque recouverte de papier cuisson (en essayant d'obtenir une bande pâte un peu plus grande que votre moule à bûche) et enfournez pour 25 minutes environ (à surveiller)

1. Faire fondre le beurre avec le chocolat au lait.
2. Ajoutez les spéculoos écrasés de façon à obtenir une pâte.
3. Ajoutez les crêpes dentelles écrasées.
4. Étalez le croustillant sur le biscuit moelleux puis détaillez une bande de 23 x 7 cm pour faire le socle de la bûche. Laissez prendre au frais.

1. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Dans un saladier, cassez le chocolat en morceaux et le faire fondre doucement au micro-ondes ou au bain marie.
3. Dans une casserole faire chauffer le lait avec les gousses de vanille grattées puis, hors du feu, ajoutez la gélatine bien égouttée.
4. Versez le lait en trois fois sur le chocolat dulcey fondu et mélangez avec une maryse pour réaliser une émulsion.
5. Montez la crème liquide entière en chantilly puis incorporez doucement au mélange précédent (quand le chocolat est devenu tiède) (20°).

Pour le montage :

1. Placez les feuilles de papier guitare dans le moule à bûche (sauf si moule en silicone).
2. Coulez les trois-quarts de la mousse dulcey vanille et bien remonter le long des parois pour un montage bien net.
3. Sortir l'insert de pommes caramélisées du congélateur et l'enfoncer délicatement dans la mousse, bien au centre.
4. Recouvrir à nouveau d'une couche de mousse (laisser 1cm environ).
5. Terminez par le socle de biscuit moelleux + croustillant (le croustillant côté mousse).
6. Appuyez légèrement pour l'enfoncer et lissez la surface à l'aide d'une spatule.
7. Couvrir d'un papier film et réservez au congélateur pendant une nuit.

Pour la décoration :

1. Sortir l'entremets du congélateur et retirez le moule.
2. Posez ensuite l'entremets surgelé sur une grille, la grille étant posée sur une assiette ou plat afin de pouvoir récupérer le surplus.
3. Réchauffez le glaçage miroir 30°C environ et versez délicatement pour recouvrir entièrement la bûche.
4. Retirez l'entremets et le placer sur un plat de présentation.
5. Décorez comme vous le souhaitez. Laissez dégeler au réfrigérateur 6 à 7 heures.