

Bûche spéculoos framboise

Recette pour 8 bûches de 18 cm de long.

1. Dacquoise amande

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
390 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	Torréfier la poudre d'amande au four à 180°C pendant 8 min.
800 g	Blancs d'œufs	Au batteur, muni d'un fouet, monter les blancs avec la STABOLINE 815 au bec d'oiseau.
130 g	STABOLINE 815	Mélanger le reste des poudres ensemble, et ajouter au blancs d'œufs.
390 g	Sucre glace	Etaler dans 2 cadres de 60 x 40 x 4,5 cm (920 g / cadre) et cuire au four ventilé à 180°C pendant +/- 12 min.
130 g	Farine	Laisser refroidir en cadre pour le montage.

2. Fourrage framboise et citron

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1000 g 4 pcs	FRUFFI FRAMBOISE Citrons verts	Mélanger FRUFFI FRAMBOISE avec les zestes et le jus des citrons verts.

3. Garniture spéculoos (1)

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
870 g 230 g	AERIO Pâte de spéculoos	Tempérer AERIO et foisonner pendant 10 min avec la pâte de spéculoos.

Variante :

Garniture spéculoos (2)

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
50 g	TRADEXTRA	Mélanger à sec TRADEXTRA avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait et ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition. Retirer du feu et verser en un peu sur le premier mélange. Porter à ébullition le tout en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir rapidement.
95 g	Sucre	
630 g	Lait	
65 g	Jaunes d'œufs	
220 g	Pâte de spéculoos	Lisser la crème pâtissière avec la pâte de spéculoos, ajouter progressivement la crème légèrement montée.
350 g	CREME 35% Mat. Gr. - EDELWEISS	



5. Socle croquant

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
900 g	CROQUANT SPECULOOS	Fondre les deux ingrédients ensemble, puis étaler sur une feuille de papier cuisson. Laisser figer au réfrigérateur, puis découper des rectangles de 18 x 8 cm. Réserver au froid pour le montage.
400 g	CHOCOLAT LAIT 34%	

Montage & Finition

Après refroidissement de la dacquoise amande, dresser le fourrage framboise (550 g / dacquoise), puis, par dessus, dresser la garniture spéculoos (550 g / cadre pour garniture spéculoos (1) ou 700 g / cadre pour garniture spéculoos (2)). Couper le cadre en deux pour obtenir deux moitiés de 30 x 40 cm. Rouler chaque moitié dans le sens de la largeur, puis passer au grand froid.

Étaler sur la bûche, à l'aide d'un pinceau, de l'AERIO préalablement foisonné, puis la rouler dans des brisures de spéculoos. Couper la bûche en deux (18 cm) et la coller sur son socle croquant à l'aide de CHOCOLAT LAIT 34% fondu.