

Buche caramel vanille spéculoos

Pour 8 personnes

Mousse caramel

50 g de sucre

37 g de beurre

50 ml + 150 ml de crème liquide

1 jaunes d'œuf

1,5 feuille de gélatine (3g)

Ganache montée à la vanille

45 g de chocolat blanc

200 g de crème fleurette

2 gousses de vanille

1 feuille de gélatine (2g)

Mousse spéculoos

100g de pâte de spéculoos

2 cuil à soupe de lait

1 jaune d'œuf

1.5feuilles de gélatine (3g)

200g de crème liquide entière

Finition

Glaçage velours blanc en bombe

Jour J-1

Ganache montée à la vanille : Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Fendez les gousses de vanille et grattez les graines.

Versez la crème dans une casserole, porter à ébullition, ajoutez les gousses et les graines de vanille, couvrez et laissez infuser 15 minutes.

Retirez les gousses de vanille puis réchauffez à la crème avant d'incorporer la gélatine essorée.

Versez la crème en 3 fois sur le chocolat blanc. Mélanger bien pour lisser la ganache. Si le chocolat blanc n'est pas totalement fondu, mettez le bol dans un bain-marie.

Filmer au contact et placer au frais pendant 12h.

Mousse caramel: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites fondre le sucre dans une casserole sur feu doux. Quand le caramel à pris une belle couleur ambrée, incorporez le beurre tout en remuant le mélange au fouet, puis versez la crème (préalablement chauffée pour éviter les éclaboussures). Si il reste des morceaux de caramel remettez la casserole sur le feu jusqu'à ce qu'ils disparaissent puis ajoutez les jaunes d'œuf et la gélatine essorée. Mélangez bien et laissez tiédir.

Fouettez le reste de crème en chantilly puis incorporez-la délicatement à la crème caramel. Versez dans le moule à buche et réservez au congélateur.

Jour J

Fouettez la ganache à la vanille environ 5 bonnes minutes à vitesse maximum, puis versez-la dans le moule à buche sur la mousse caramel. Réservez au congélateur.

Mousse spéculoos: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole faites chauffer la pâte de spéculoos avec le lait, mélangez puis incorporez le jaune d'œuf et la gélatine essorée. Laissez tiédir.

Fouettez la crème en chantilly bien ferme puis incorporez-la délicatement à la crème spéculoos puis versez la mousse dans le moule à buche sur la ganache à la vanille. Déposez les tranches de pain d'épices sur la mousse spéculoos, appuyez légèrement pour les enfoncer dans la mousse et réservez au congélateur.

Finition: Sortez la buche du congélateur au moins 8 heures avant de la servir, démoulez-la et recouvrez-la de spray velours en suivant les indications du fabricant. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.