

Bûche Framboise Speculoos pour mon Julien



Ingrédients pour le biscuit : (pour 2 bûches):

- 120 g de sucre glace
- 4 blancs d'œufs
- 30 g de farine
- 60 g de biscuits speculoos
- 140 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre fondu

Bavarois framboise (pour 2 bûches):

- 450 g de coulis de framboises
- 120 g de sucre
- 450 g de crème liquide entière 33% de MG
- 14 g de gélatine en poudre

Sirop:

- 50 g de sucre semoule
- 150 g d'eau
- 2 cuillères à soupe de liqueur de framboises ou Fraises des Bois (facultatif)

Insert:

- QS de framboises fraîches ou surgelées

BISCUIT AUX SPECULOOS :

Faire fondre le beurre et réserver.
Mixer les speculoos au Cook'in.
Mélanger les poudres: la poudre d'amande, le sucre glace, la farine et la poudre de speculoos.
Ajouter et incorporer à la spatule les poudres aux blancs d'œufs battus rapidement à la cuillère magique. Incorporer le beurre fondu.
Sur le tapis relief, verser un peu de pâte et à l'aide du racloir, étaler sur toute la surface.

Verser le reste de cette pâte dans le Flexipat.
Mettre les 2 plaques au four 10 à 12 min selon le four à 180 °C (th.6).

Au sortir du four, poser une toile Silpat sur les 2 plaques pour éviter le dessèchement.

BAVAROIS :

Peser la gélatine et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et chauffer au micro ondes 30 sec. Bien mélanger. Incorporer la gélatine liquide à la purée de framboise. Monter la crème en la fouettant. Incorporer au coulis de framboises.

FINITION :

Préparer le sirop.

Confectionner les bandes de biscuit au speculoos et celles pour la déco en suivant le motif du tapis relief.

Imbiber les biscuits de sirop.



Placer le rondoïd dans les gouttières à bûche.
Poser une bande déco au fond de chaque moule.
Dresser 1 couche de crème bavaroise dans le fond des bûches, placer les bandes de biscuits déco sur les côtés, poser et caler avec les petites bandes de biscuit "insert", dresser un trait central de crème, disposer les framboises dessus et couvrir avec le reste de crème bavaroise.

Fermer les bûches avec les grandes bandes de biscuit.

Appuyer doucement pour répartir correctement la crème bavaroise.

Filmer les bûches et laisser prendre au congélateur 3 à 4h00 au moins.

Sortir du congélateur environ 2h00 avant de la servir.