

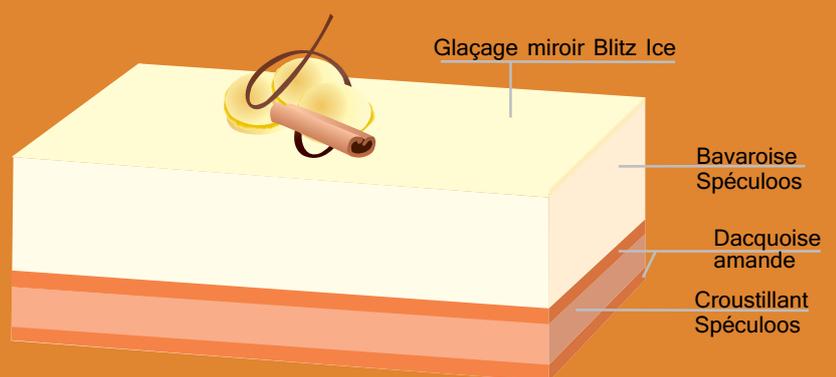
# Entremets Spéculoos



Recette pour 1 cadre 60x40  
hauteur 45.

## Composition :

- Dacquoise amande
- Croustillant Spéculoos
- Bavaroise au Spéculoos



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery  
Conseiller technique DISGROUP  
Renseignements auprès de votre distributeur



  
**DISGROUP**  
« Les Ingrédients du Succès »

## Ingrédients

### Dacquoise Amande

500 g de blancs d'œufs  
375 g de sucre  
500 g de poudre d'amande  
200 g de sucre glace  
100 g de farine

### Croustillant Spéculoos

1000 g de pralin Délicrisp blanc Irca  
320 g de pâte de Spéculoos  
400 g de brisures de Spéculoos

### Bavaoise au Spéculoos

500 g de lait  
500 g de crème DISGROUP  
320 g de jaunes d'œufs  
100 g de sucre  
18 feuilles de gélatine  
600 g de pâte de Spéculoos  
1200 g de crème fouettée DISGROUP

## Astuces du Chef



Monter les blancs d'œufs avec le sucre et tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.

Mélanger délicatement l'ensemble tamisé aux blancs montés et étaler sur 2 feuilles de cuisson.

Cuire à 170° pendant 15 mn.

Chauffer légèrement le pralin au micro onde pour assouplir la masse. Ajouter la pâte de Spéculoos. Mélanger les brisures de Spéculoos.

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre.

Cuire cette crème Anglaise et ajouter les feuilles de gélatine avant de refroidir. Incorporer la pâte de Spéculoos puis ajouter délicatement la crème fouettée.

## Montage des entremets

Déposer au fond d'un cadre une feuille de dacquoise amande. Etaler le croustillant spéculoos avant de coller dessus la 2ème feuille de dacquoise. Verser la bavaoise spéculoos et lisser.  
Surgeler avant de glacer avec du miroir blitz ice.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :  
[www.disgroup.fr](http://www.disgroup.fr)