

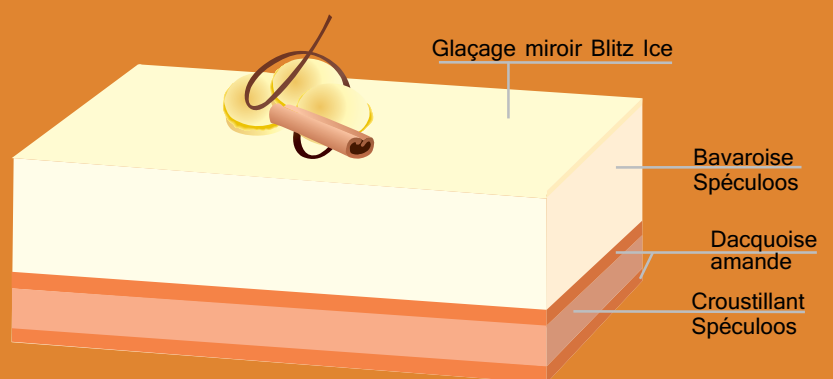
Entremets Spéculoos



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

Bavaroise 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 bavaroise spéculoos et lisser.
Surgeler avant de glacer avec du miroir blitz ice.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr