

simonetpauline



Mousse spéculos Ingrédients :

2 jaunes d'oeufs
1 cuillère à soupe de sucre (env. 20g)
3 cuillères à soupe d'eau
3 feuilles de gélatine (6g)
400 g de crème liquide 30%
200 g de pâte de spéculoos

Préparation :

Au bain marie, faites fondre la pâte de spéculoos.
Montez la crème en chantilly.
Mettez les jaunes d'oeufs et les feuilles de gélatine (préalablement ramollies dans de l'eau froide) dans un cul de poule et portez l'eau et le sucre à ébullition (jusqu'à dissolution du sucre) et versez sur les jaunes d'oeufs en mélangeant au batteur.
Ajoutez ensuite la pâte de spéculoos, mélangez... Et ajoutez progressivement la chantilly.
Versez dans le moule et réservez au congélateur.

Mousse au nutella

Ingrédients :

1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de sucre (env. 20g)

20g)
3 cuillères à soupe d'eau
2 feuilles de gélatine
150g de nutella
200g de crème liquide 30 %

Préparation :

Au bain marie, faites fondre le nutella.
Montez la crème en chantilly.
Mettez le jaune d'oeuf et les feuilles de gélatine (préalablement ramollies dans de l'eau froide) dans un cul de poule et portez l'eau et le sucre à ébullition (jusqu'à dissolution du sucre) et versez sur les jaunes d'oeufs en mélangeant au batteur.
Ajoutez ensuite le nutella, mélangez... Et ajoutez progressivement la chantilly.
Versez le tout sur la mousse au spéculoos (veillez à ce qu'elle soit assez ferme) et remettez au congélateur jusqu'à ce que ce soit complètement congelé.

(j'ai fais ces 2 étapes hier après-midi et la suite ce matin. Si vous avez des tubes à insert, comme sur la photo, faites d'abord la mousse au nutella et inserez congelée au centre de la mousse spéculoos)

Génoise au chocolat

Ingrédients :
2 oeufs
50 g de farine
50 g de sucre
50 g de chocolat noir
10 g de beurre

Préparation :
Préchauffez votre four à 180°C
Au bain marie, faites fondre le chocolat avec le beurre.
Montez les blancs en neige.
Blanchissez les jaunes avec le sucre.
Ajoutez ensuite le chocolat, puis les blancs puis la farine.
Étalez sur une feuille de cuisson.
Cuire 8 à 10 min.
Laissez refroidir et découpez un beau rectangle à la taille de votre

Beau rectangle à la taille de votre moule. (normalement 30 x 8,5 cm)

Croquant au spéculoos

Ingrédients :

50g de pâte de spéculoos
50g de chocolat au lait
50g de gavottes émiettées

Préparation :

Faites fondre ensemble spéculoos et chocolat au bain marie. Incorporez aux gavottes et étalez dans le moule sur la mousse. Déposez ensuite le rectangle de génoise et remettez au congélateur (il faut donc aller très vite)

Nappage miroir noir

Ingrédients :

90 g d'eau
110 g de sucre
75 g de crème liquide
15 g de cacao en poudre
2 feuilles de gélatine

Préparation :

Portez l'eau et le sucre à ébullition. Ajoutez la crème puis le cacao en poudre. Laissez cuire à feu doux 15 min. Retirez du feu et ajoutez la gélatine ramollie. Laissez épaissir et refroidir. (ça prend du temps ! le nappage doit être onctueux... quand vous trempez une cuillère à soupe dedans, ça doit rester collé sur le dos et on ne doit pas voir en transparence. Vous pouvez donc le préparer à l'avance). Sortez la bûche du congélateur, démoulez et nappez... et laissez la se décongeler au frigo.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr