



Bûche tiramisu

Ingredients

Biscuit cuillère

4 oeufs
110g de farine
120g de sucre
1cuillère à café d'arôme café
1tasse de café

Croustillant speculoos

80g de pâte speculoos
20g de chocolat blanc
30g de speculoos

Mousse mascarpone

2.5feuilles de gélatine
240g de crème liquide entière
240g de mascarpone
65g de sucre glace
3 jaunes d'oeuf

Biscuit cuillère

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre les blancs 1min10/vitesse 3.5

Ajouter le sucre 1min30/vitesse 3.5

Verser les jaunes et l'arôme café 3s/vitesse 4

Mettre la farine 5s/vitesse 5

Et finir à la maryse si besoin

Etaler la pâte sur une plaque à génoise et enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir et découper à la taille de votre moule le fond et une semelle qui fermera la bûche (pas de bouts)

Imbiber avec le café à l'aide d'un pinceau

Croustillant spéculoos

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Ajouter la pâte de speculoos, puis les speculoos préalablement et mélanger

Etaler la préparation sur la semelle et mettre au congélateur pour 1h

Mousse mascarpone

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide

Battre les jaunes et le sucre glace jusqu'à blanchissement

Faire chauffer un peu d'eau

En mettre 3 cuillères à soupe dans un contenant et y dissoudre les feuilles de gélatine essorées

Verser la gélatine dans la préparation d'oeufs en continuant de fouetter

Incorporer la mascarpone

Monter la crème liquide en chantilly pas trop ferme, jusqu'au bec d'oiseau

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois. en mélangeant délicatement à la maryse

Montage

Garnir l'intérieur du moule de film

Positionner le biscuit cuillère dans le moule

Verser toute la mousse

Et fermer la bûche en y mettant la semelle

Mettre au frais toute une nuit

Et le lendemain saupoudrer de cacao non sucré et décorer selon vos envies
