

## Stromae



Pour un entremets 6 personnes

### Sablé spéculoos :

100g beurre  
100g cassonade  
30g sucre  
5g cannelle  
1g sel  
25g œufs  
10g lait  
3g levure chimique  
200g farine

Crémer le beurre avec les sucres.  
Ajouter la cannelle, le sel, les œufs, le lait, la levure et la farine.  
Mélanger, stopper dès que le mélange est homogène.  
Etaler la pâte entre deux feuilles à une épaisseur d'un centimètre puis cuire à 165°C.  
Une fois refroidit, casser le sablé en morceaux.



@Dimitribeches

### Sablé reconstitué spéculoos :

300g spéculoos concassé  
30g cassonade  
86g beurre mou

Concasser le sablé, mettre le beurre pommade, crémer avec la cassonade et mélanger au sablé.  
Mouler dans un cercle de 14cm de diamètre et réserver au froid.

### Crémeux spéculoos :

125g lait  
125g crème  
10g poudre de lait  
30g sucre  
40g jaunes  
100g pâte de spéculoos  
21g masse gélatine

Chauffer le lait, la crème et la poudre de lait.  
Ajouter les jaunes et le sucre, cuire le crémeux à la nappé (idem crème anglaise)  
Ajouter la gélatine et le spéculoos puis couler immédiatement le crémeux à dans des moules au surgélateur.

### Bavaroise speculoos :

140g lait  
70g crème  
21g poudre lait  
30g jaunes  
52g sucre  
42g gélatine masse  
100g pâte de speculoos  
200g crème montée

Faire bouillir le lait, la crème et la poudre de lait  
Verser sur les jaunes et le sucre.  
Cuire à la nappe.  
Ajouter la gélatine et refroidir à 30°C  
Ajouter le speculoos et la crème montée.  
Monter l'entremets directement.

### Appareil à pistolet lacté/dulcey :

75g couverture dulcey  
75g couverture lactée  
150g beurre de cacao

Fondre les couvertures et le beurre de cacao à 45°C et mixer.  
Pulvériser.

### Montage :

Etaler le sablé reconstitué speculoos dans un cercle de 14cm de diamètre et pocher une spirale de pâte à tartiner speculoos et boquer au surgélateur.

Pour l'entremets, réaliser un montage à l'envers, pocher la mousse dans le moule « origami » de Dinara Kasko, chemiser les bords, puis déposer l'insert de crémeux speculoos.

Pocher la mousse jusqu'aux 75% du moule, déposer le sablé reconstitué, lisser puis surgeler.

Démouler l'entremets surgelé, pulvériser avec l'appareil à pistolet lacté/dulcey.

Décorer l'entremets à l'aide de points de caramel et de pâte de speculoos, de petits morceaux de feuille d'or et des morceaux de sablé speculoos. Gratter un bâton de cannelle au-dessus de l'entremets.

