DE-548

Javanais au Mascapone Caramel Beurre Salé et Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

Biscuit :

- AMANDES HACHÉES 160g
- SUCRE IMPALPABLE 120g + 30g
- OEUF(S) 4
- EPICE SPÉCULOOS 1 c à soupe
- SEL 1 pincée

Garniture :

- MASCARPONE 275g
- SUCRE SEMOULE 60g
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ 1 c à soupe
- AROME CARAMEL BEURRE SALÉ 1 c à s
- SPÉCULOOS (BISCUIT) 4-5

Glaçage :

- CHOCOLAT FONDANT 50g
- BEURRE 20g
- CRÈME FRAICHE 25g

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.

Pour le biscuit :

- Mélangez la poudre d'amande avec 120g de sucre impalpable.
- D'un autre côté, fouettez les blancs en neige ferme et ajoutez-y 30g de sucre impalpable pour former une meringue.
- Tamisez le mélange aux amandes ainsi que la farine à la meringue et mélangez à la spatule.
- Incorporez les jaunes d'œufs fouettés.
- Coulez la pâte de façon uniforme en épaisseur, sur une grande plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 12-15 minutes.
- Sortez du four et coupez en 4 parts égales.

Pour la garniture : mélangez au fouet le mascarpone avec caramel beurre salé et le sucre semoule. Intégrez l'arôme de caramel beurre salé.

Pour la ganache : faites fondre doucement au micro-onde pendant 45-50 secondes, le chocolat noir avec le beurre. Ajoutez la crème et replacez au micro-onde pendant 20 secondes. Mélangez et homogénéisez.

Montage :

- Concassez finement les spéculoos.
- Déposez une part du biscuit sur un plateau. Recouvrez de façon uniforme avec la crème mascarpone-caramel. Saupoudrez de spéculoos concassé finement.
- Déposez une seconde part de biscuit, étalez la ganache et saupoudrez de spéculoos. Faites de même avec la troisième part de biscuit.
- Déposez enfin la dernière part de biscuit. Enduisez-la du glaçage. Saupoudrez de spéculoos.
- Placez au frigo pour 45 minutes.
- Après ce temps, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez les bords du gâteau afin d'obtenir la forme finale souhaitée. Garnissez le sommet d'un filet de caramel beurre salé.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.