

Bûche express chocolat spéculoos au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 0 min	Durée : 10 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 6	Etapes : 17	Astuces : 13	

Ingrédients

400g de chocolat noir à dessert
250g de beurre
200g de spéculoos
100g de sucre en poudre
1CàC de café soluble
2 oeufs

Etapes

Avec cette recette simple et rapide de bûche de Noël sans cuisson au thermomix, vous allez régaler vos convives durant les fêtes de fin d'année

Comment faire du sucre glace au thermomix ?

Â»

Mettre sucre semoule dans le bol du thermomix.

Â»

Appuyer 3 à 4 fois sur la fonction turbo du thermomix.

Comment faire fondre du chocolat au thermomix ?

Â»

Mettre le chocolat coupé en morceau dans le bol du thermomix.

Â»

Programmer 15 secondes à la vitesse 6, pour obtenir du cacao en poudre le thermomix.

Â»

Racler les parois du thermomix.

Â»

Cuire à la vitesse 1 pendant 4 minutes à 50°C.

Â»

Ouvrir le couvercle et laisser la température redescendre à 37°C.

Â»

Mettre le beurre pour faire la ganache chocolat.

Â»

Reprogrammer 3 minutes à 50°C sur la vitesse 1.

Comment émietter des spéculoos au thermomix ?

Â»

Ajouter 1CàC de café soluble dilué dans la préparation.

Â»

Mettre le sucre glace et les oeufs dans le bol.

Bûche express chocolat spéculoos au magimix

Â»

Rajouter les spéculoos dans le bol du thermomix.

Â»

Programmer 4 minutes à la vitesse 4 afin de mélanger le chocolat noir avec le spéculoos en poudre.

Comment préparer la bûche chocolat spéculoos ?

Â»

Mettre du papier sulfurisé de cuisson dans un moule.

Â»

Verser la préparation obtenue précédemment.

Â»

La mettre au réfrigérateur pendant 4h minimum, puis démouler votre délicieuse bûche.

Â»

Décorez votre bûche de Noël avec des petits personnages comme le père Noël.

Régalez-vous avec cette gourmande bûche au thermomix. Vous allez régaler vos papilles. Miam ;)