



Carré flexipat  
Toile décor résille



## Carré abricot spéculoos



### Liste de tous les ingrédients de la recette

- 6 œufs
- 110 g de farine
- 120 g de sucre
- 330 g d'abricots surgelés ou de purée d'abricots
- 5 feuilles de gélatine
- 100 g de pralinoise
- 60 g de pistoles de chocolat blanc de couverture
- 10 crêpes dentelle (40 g)
- 250 g de crème entière à plus de 30%
- 100 g de lait
- 130 g de pâte à tartiner spéculoos (la simple pas la crunchy) ou [pate-tartiner-aux-speculoos](#) que j'ai programmée sur le Club Guy Demarle.

- 100 g de chocolat noir de couverture
- 1 g de beurre mycryo
- QS de Pâte à sucre rose (ou autre couleur)
- Emporte-pièces fleurs
- QS de Sucre neige

**Recette pour un moule carré de 22 cm par 22 cm , moule Carré Flexipat® Guy Demarle® avec toile décor Résille. Pour 9 parts.**

**Préparer le crémeux.**

### **Crémeux abricots**

3 feuilles de gélatine

300 g de purée d'abricot Capfruit (ou 300 g d'abricots surgelés)

Perso j'ai mis **330 g** de purée d'abricot

20 g de sucre (ou 60 g de sucre avec des abricots)

1 œuf

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide, dans un petit récipient.

1. Dans une casserole, faire compoter les abricots avec le sucre, les mixer. Ajouter l'œuf en fouettant bien et remettre à feu doux pour faire épaissir en continuant de fouetter.

OU

Au I-Cook'in, en mode manuel : Mettre 300 g de purée d'abricot "Capfruit" et 20 g de sucre. Régler 1 min 40 sec à 80°C VIT 3. Ajouter l'œuf. Mettre le fouet et fouetter 3 min à 70°C VIT 5 sans mettre le verre doseur.

2. Dans la casserole, ajouter les feuilles de gélatine essorées dans cette compote chaude et bien fouetter

OU

Dans le I-Cook'in, mélanger 20 sec VIT 4 pour que les feuilles fondent complètement.

3. Verser ce crémeux dans le moule Carré Flexipat® et faire prendre au congélateur pendant au moins 2 heures.

4. Une fois le crémeux congelé, le démouler, le filmer entièrement et le remettre au congélateur, pour pouvoir utiliser de nouveau le moule carré et ainsi continuer la recette.

**Préparer la génoise.****Génoise**

4 oeufs

100 g de sucre

100 g de farine

2 g de levure chimique

Préchauffer le four à 210°C.

Monter les œufs et le sucre au bain-marie à 40°C., sans cesser de fouetter. Retirer du feu et continuer de fouetter jusqu'à refroidissement.

Ajouter, en 2 ou 3 fois, la farine et levure, tamisées ensemble, à la spatule, sans faire retomber le mélange.

Poser le moule Flexipan® plat sur la plaque alu perforée et verser la préparation. Faites cuire 10 min à 210°C.

Pendant que la génoise cuit, faire tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide, pour la crème spéculos, à réaliser plus tard.

La génoise est cuite quand elle est blonde, souple au centre et que les bords se rétractent légèrement.

A la sortie du four, saupoudrer la génoise de sucre semoule, poser une Silpat puis une grille perforée dessus et retourner l'ensemble. Démouler en procédant d'abord par les coins.

Couper la génoise à la taille du moule carré flexipat.

OU en pas à pas avec le I-Cook'in, utiliser la recette du roulé confiture Guy Demarle :

**clic> [ici !](#)**

**Préparer la feuillantine.****Feuillantine**

100 g de pralinoise

60 g de pistoles de chocolat blanc

10 crêpes dentelle (40 g)

Faire fondre tout le chocolat au bain marie ou au micro-onde (tout doucement car le chocolat blanc est délicat). Ajouter les crêpes dentelles concassées et bien mélanger. Ajouter le mélange sur la génoise en l'étalant finement, à l'aide de la petite spatule coudée (elle est géniale cette petite spatule !). Réserver au frigo.

**En attendant que ça refroidisse... préparer la crème spéculos.**

### Crème spéculos

1 oeuf

10 g de farine

100 g de lait

130 g de pâte à tartiner spéculoos (la simple pas la crunchy) Perso-j'avais fait ma pâte à spéculoos moi-même, dans le I-Cook'in.

2 feuilles de gélatine

Mélanger l'œuf et la farine à l'aide de la cuillère magique. Faire bouillir le lait au micro-ondes et l'ajouter petit à petit en fouettant bien.

Faire épaissir à feu doux en fouettant et ajouter la pâte à tartiner.

Quand c'est bien chaud, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine réhydratées et essorées. Fouetter pour qu'elles fondent dans la crème spéculos.

Laisser refroidir à température ambiante.

**Préparer la mousse spéculoos.**

### Mousse spéculoos

250 g de crème entière à plus de 30%

Fouetter jusqu'à avoir une consistance de crème fouettée (je préfère plutôt qu'en chantilly) car elle sera plus légère en bouche. Ajouter la crème spéculoos en 2 fois en mélangeant doucement avec la spatule.

**Réaliser le montage**

### Montage

Le montage se fait à l'envers.

Dans le moule carré Flexipat : Déposer le tapis Résille au fond.

- Verser toute la crème spéculoos, bien la lisser et la monter un peu sur les côtés pour cacher les couches à l'extérieur du gâteau.
- Poser le crémeux abricot congelé, délicatement, sur la crème.
- Sur le crémeux, déposer la génoise/feuillantine, pour "fermer" le gâteau (feuillantine visible).

Congeler 12 heures avant le démoulage puis décorer une fois le gâteau décongelé, juste avant de servir à l'assiette. Compter 4 heures de décongélation, à température ambiante (6 h au moins, si l'entremets décongèle doucement au frigo).

### Décoration

- 100 g de Chocolat de couverture noir "Cacao Barry"
- 1 g de beurre Mycryo (pour la brillance)
- Pâte à sucre
- Sucre neige
- Emporte-pièces

### Tempérage du chocolat pour faire la décoration

Il faut utiliser du chocolat de couverture, c'est important.

Tempérage du chocolat par Mercotte : **Méthode facile et à la mode**

Faites fondre le chocolat au bain-marie sans dépasser 34°, ajouter 1% de beurre de cacao Mycryo. Mélangez bien pour que la température descende à 32°, le chocolat est prêt à être utilisé.

### Pour réaliser un ou plusieurs dômes chocolat :

Poser la plaque Demi-Sphères à l'envers.

A l'aide d'une poche à douille et d'une douille très fine de 2,5 mm, faire des traits avec le chocolat fondu, sur le bombé de chaque demi-sphère. Je vous conseille d'en faire plusieurs car parfois, au démoulage, comme c'est très fragile, certaines peuvent casser.

Mettre au frais environ 30 min et démouler très très délicatement. Poser sur le gâteau. Vous pouvez en mettre plusieurs, si vous le désirez, surtout si vos demi-sphères sont petites.

Saupoudrer le gâteau et le/les dômes de sucre neige, c'est un sucre qui ne prendra pas l'humidité.

Utiliser de la pâte à sucre et des emporte-pièces pour réaliser les petites fleurs.

Ma remarque : La recette paraît très longue à la lire, comme ça, mais elle est très facile à faire ! C'est juste que j'ai tout bien détaillé pour que ce soit plus facile à faire. Si vous avez le matériel Guy Demarle® adéquat, vous allez adorer faire cette recette. A refaire sans hésiter car cet entremets est sucré juste comme il faut, ni trop peu, ni pas assez !

Source de la recette : Pascaline D, avec quelques modifications de ma part. Déco perso.