

Bûche bounty (vegan, sans gluten)

Préparation

1. :Mon moule à bûche et moule à insert viennent de Guy Demarle : code parrainage FLAVIE10 à indiquer à l'inscription pour 10 offerts (affilié).
2. J'ai utilisé la noix de coco en poudre et la poudre d'amandes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Faites chauffer la crème, puis versez-la petit à petit sur le chocolat en mélangeant bien.
4. Terminez au mixeur plongeant pour obtenir une ganache lisse et brillante.
5. Versez la ganache dans votre moule à insert, puis placez-le au congélateur.
6. Insert chocolat blanc & noix de coco : de chocolat blanc de crème de coco de noix de coco en poudre Faites fondre doucement le chocolat blanc.
7. Faites chauffer la crème, puis versez-la petit à petit sur le chocolat en mélangeant bien.
8. Terminez au mixeur plongeant pour obtenir une ganache lisse et brillante.
9. Ajoutez ensuite la noix de coco en poudre.
10. Versez la ganache dans le moule à insert, par-dessus la ganache chocolat au lait.
11. Placez le tout au congélateur jusqu'à prise complète.
12. Biscuit rocher coco : Je me suis inspirée de la recette de bloomingnolwenn.
13. com.
14. Etalez la préparation en un rectangle un peu plus petit que votre moule à bûche sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
15. Enfournez 20 minutes à 180°C puis laissez refroidir.
16. Croustillant coco : de chocolat blanc de purée d'amande de crêpes dentelles émietées de noix de coco en poudre Faites fondre le chocolat blanc, puis ajoutez la purée d'amande, les crêpes dentelles émietées et la noix de coco en poudre.
17. Etalez le tout sur le rocher coco refroidi en tassant bien.
18. Placez le biscuit/croustillant au congélateur.
19. Mousse chocolat au lait & noix de coco : de chocolat au lait de crème de coco Faites fondre le chocolat au lait.
20. Faites chauffer de crème de coco.
21. Versez la crème sur le chocolat petit à petit en mélangeant bien, puis utilisez un mixeur plongeant pour obtenir une bonne émulsion.
22. Montez les de crème coco restante en chantilly.
23. Ajoutez délicatement la chantilly coco à la ganache chocolat au lait, puis passez immédiatement au montage.
24. Montage : Versez la moitié de la mousse dans le moule à buche.
25. Ajoutez le double insert.
26. Recouvrez avec la mousse, puis ajoutez le rocher coco/croustillant.
27. Lissez bien la surface.
28. Placez la bûche au congélateur jusqu'à prise complète.
29. Finitions : de chocolat au lait d'huile neutre Un peu de noix de coco en poudre Faites fondre doucement

le chocolat au lait, puis ajoutez l'huile neutre.

30. Démoulez la bûche congelée, puis placez-la sur une grille.

31. Versez le glaçage à 35/40°C dessus, puis ajoutez de la noix de coco râpée.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com