

Bounty-stamme (vegan, glutenfri)

Ingrédients

- 150g mælkechokolade
- 85g kokoscreme
- 100g hvid chokolade
- 35g kokoscreme
- 25g kokosmel
- 100g kokosmel
- 50g kokoscreme
- 40g agavesirup
- 40g mandelmel
- 45g hvid chokolade
- 30g mandelpasta
- 25g knuste dentelle crêpes
- 50g kokosmel
- 170g mælkechokolade
- 270g kokoscreme
- 250g mælkechokolade
- 55g neutral olie

Préparation

1. For nylig begyndte Valrhona at tilbyde sine veganske chokolade på sin hjemmeside, og da jeg ville lave en bûche à la bounty, tænkte jeg, at det var den perfekte opskrift til at prøve dem og derfor tilbyde jer en helt vegansk bûche baseret på kokoscreme.
2. Bûchen kan også nemt laves glutenfri, hvis det er nødvendigt, I kan vælge enten at fjerne den sprøde del, eller erstatte de klassiske dentelle crêpes med glutenfrie eller endda med puffet ris Udstyr :Min bûcheform og indsatsform kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 % i rabat (affiliate).
3. Ingredienser :Jeg har brugt de veganske chokolader fra Valrhona : mælkechokolade & hvid chokolade Amatika: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
4. Jeg har brugt kokosmel og mandelmel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).
5. Forberedelsestid : 1 time + 20 minutters bagetid + fryse/tø tidTil en bûche på 28 cm : Indsats mælkechokolade : mælkechokolade kokoscreme Smelt mælkechokoladen forsigtigt.
6. Varm fløden op, og hæld den derefter langsomt over chokoladen, mens du blander godt.
7. Afslut med en stavblender for at opnå en glat og skinnende ganache.
8. Hæld ganachen i din indsatsform, og læg den i fryseren.
9. Indsats hvid chokolade & kokos : hvid chokolade kokoscreme kokosmel Smelt hvid chokolade forsigtigt.
10. Varm fløden op, og hæld den derefter langsomt over chokoladen, mens du blander godt.
11. Afslut med en stavblender for at opnå en glat og skinnende ganache.
12. Tilsæt derefter kokosmelet.
13. Hæld ganachen i indsatsformen oven på mælkechokoladeganachen.
14. Læg det hele i fryseren, indtil det er helt stivnet.
15. Kokos rocher kage : Jeg har ladet mig inspirere af opskriften fra bloomingnolwenn.

16. com.

17. kokosmel kokoscreme agavesirup mandelmel Bland de 4 ingredienser, indtil du har en homogen dej.
18. Udrul dejen til et rektangel, der er lidt mindre end din bûcheform, på en bageplade dækket med bagepapir.
19. Bag i 20 minutter ved 180°C og lad det derefter køle af.
20. Crispy kokos : hvid chokolade mandelpasta knuste dentelle crêpes kokosmel Smelt hvid chokolade, og tilsæt derefter mandelpasta, de knuste dentelle crêpes og kokosmelet.
21. Fordel det hele over den afkølede kokos rocher, og pres godt ned.
22. Læg kagen/sprødt i fryseren.
23. Mousse mælkechokolade & kokos : mælkechokolade kokoscreme Smelt mælkechokoladen.
24. Varm kokoscreme op.
25. Hæld fløden over chokoladen lidt ad gangen, mens du blander godt, og brug derefter en stavblender for at opnå en god emulsion.
26. Pisk de resterende kokoscreme til flødeskum.
27. Tilsæt forsigtigt kokosflødeskum til mælkechokoladeganachen, og gå straks videre til samlingen.
28. Samling : Hæld halvdelen af moussen i bûcheformen.
29. Tilsæt den dobbelte indsats.
30. Dæk med moussen, og tilsæt kokos rocher/sprødt.
31. Glat overfladen godt.
32. Læg bûchen i fryseren, indtil den er helt stivnet.
33. Finish : mælkechokolade neutral olie Lidt kokosmel Smelt mælkechokoladen forsigtigt, og tilsæt den neutrale olie.
34. Vend bûchen ud af fryseren, og læg den på en rist.
35. Hæld glasuren over ved 35/40°C, og tilsæt lidt revet kokos.