

Bounty-Buche (vegan, glutenfrei)

Ingrédients

- 150g Vollmilchschokolade
- 85g Kokoscreme
- 100g weiße Schokolade
- 35g Kokoscreme
- 25g Kokosnussmehl
- 100g Kokosnussmehl
- 50g Kokoscreme
- 40g Agavensirup
- 40g Mandelmehl
- 45g weiße Schokolade
- 30g Mandelmus
- 25g zerbröselte Crêpes dentelles
- 50g Kokosnussmehl
- 170g Vollmilchschokolade
- 270g Kokoscreme
- 250g Vollmilchschokolade
- 55g neutrales Öl

Préparation

1. Vor kurzem hat Valrhona begonnen, seine veganen Schokoladen auf seiner Website anzubieten, und da ich eine Bûche im Bounty-Stil machen wollte, dachte ich, dass es das perfekte Rezept wäre, um sie auszuprobieren und Ihnen somit eine vollständig vegane Bûche auf Basis von Kokoscreme anzubieten.
2. Die Bûche kann bei Bedarf auch glutenfrei zubereitet werden; Sie können entweder das Knusprige weglassen oder die klassischen Crêpes dentelles durch glutenfreie ersetzen oder durch gepufften Reis. Material: Meine Bûcheform und Einlegeform stammen von Guy Demarle: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben für 10 geschenkt (Affiliate).
3. Zutaten: Ich habe die veganen Schokoladen von Valrhona verwendet: Vollmilchschokolade & weiße Schokolade Amantika: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Ich habe Kokosnussmehl und Mandelmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
5. Zubereitungszeit: 1 Stunde + 20 Minuten Backzeit + Gefrier-/Auftauzeit Für eine Bûche von 28 cm: Einlage Vollmilchschokolade: Vollmilchschokolade Kokoscreme Schmelzen Sie die Vollmilchschokolade langsam.
6. Erhitzen Sie die Creme und gießen Sie sie nach und nach über die Schokolade, während Sie gut umrühren.
7. Beenden Sie mit einem Stabmixer, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
8. Gießen Sie die Ganache in Ihre Einlegeform und stellen Sie sie dann ins Gefrierfach.
9. Einlage weiße Schokolade & Kokosnuss: weiße Schokolade Kokoscreme Kokosnussmehl Schmelzen Sie die weiße Schokolade langsam.
10. Erhitzen Sie die Creme und gießen Sie sie nach und nach über die Schokolade, während Sie gut umrühren.
11. Beenden Sie mit einem Stabmixer, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
12. Fügen Sie dann das Kokosnussmehl hinzu.
13. Gießen Sie die Ganache in die Einlegeform, über die Ganache aus Vollmilchschokolade.
14. Stellen Sie alles ins Gefrierfach, bis es vollständig fest ist.
15. Kokos-Rock-Kekse: Ich habe mich von dem Rezept von bloomingolwenn.

16. com inspirieren lassen.
17. Kokosnussmehl Kokoscreme Agavensirup Mandelmehl Mischen Sie die 4 Zutaten, bis Sie einen homogenen Teig haben.
18. Verteilen Sie die Mischung auf einem Blech, das mit Backpapier ausgelegt ist, in einem Rechteck, das etwas kleiner ist als Ihre Bûcheform.
19. Backen Sie 20 Minuten bei 180°C und lassen Sie es abkühlen.
20. Knusprige Kokosnuss: weiße Schokolade Mandelmus zerbröselte Crêpes dentelles Kokosnussmehl Schmelzen Sie die weiße Schokolade und fügen Sie dann das Mandelmus, die zerbröselten Crêpes dentelles und das Kokosnussmehl hinzu.
21. Verteilen Sie alles auf dem abgekühlten Kokos-Rock und drücken Sie es gut an.
22. Legen Sie den Keks/Knusprigen ins Gefrierfach.
23. Mousse Vollmilchschokolade & Kokosnuss: Vollmilchschokolade Kokoscreme Schmelzen Sie die Vollmilchschokolade.
24. Kokoscreme.
25. Gießen Sie die Creme nach und nach über die Schokolade, während Sie gut umrühren, und verwenden Sie dann einen Stabmixer, um eine gute Emulsion zu erhalten.
26. Kokoscreme steif.
27. Fügen Sie die Kokos-Schlagsahne vorsichtig zur Vollmilchschokoladenganache hinzu und fahren Sie dann sofort mit dem Zusammenbauen fort.
28. Zusammenbau: Gießen Sie die Hälfte der Mousse in die Bûcheform.
29. Fügen Sie die doppelte Einlage hinzu.
30. Decken Sie mit der Mousse ab und fügen Sie den Kokos-Rock/Knusprigen hinzu.
31. Glätten Sie die Oberfläche gut.
32. Stellen Sie die Bûche ins Gefrierfach, bis sie vollständig fest ist.
33. Fertigstellung: Vollmilchschokolade neutrales Öl Etwas Kokosnussmehl Schmelzen Sie die Vollmilchschokolade langsam und fügen Sie dann das neutrale Öl hinzu.
34. Stürzen Sie die gefrorene Bûche und legen Sie sie auf ein Gitter.
35. Gießen Sie die Glasur bei 35/40°C darüber und fügen Sie geraspelte Kokosnuss hinzu.