

Bounty-bu o (vegan, senglutena)

Ingrédients

- 150g da lakto okolado
- 85g da kokosa kremon
- 100g da blanka okolado
- 35g da kokosa kremon
- 25g da kokosa pulvoro
- 100g da kokosa pulvoro
- 50g da kokosa kremon
- 40g da agava siropo
- 40g da migdala pulvoro
- 45g da blanka okolado
- 30g da migdala pureo
- 25g da krustaj dentoj rompitaĵ
- 50g da kokosa pulvoro
- 170g da lakto okolado
- 270g da kokosa kremon
- 250g da lakto okolado
- 55g da ne trala oleo

Préparation

1. Anta nelonge, Valrhona komencis proponi siajn veganajn okoladojn en sia retejo, kaj ar mi volis fari bûche la la maniero de bounty, mi pensis, ke tio estas la perfekta recepto por provi ilin kaj do proponi al vi tute veganan bûche bazitan sur kokosa kremon.
2. La bûche anka povas esti facile farita senglutena se necese, vi povas elekti a forigi la kruston, a anstata igi la klasikajn dentajn krepajn per senglutenaj a e per puffita rizo Materialo :Mi uzis mian bûche-formon kaj inserton de Guy Demarle: referenca kodo FLAVIE10 por indiki e la registri o por 10 donacitaj (afilita).
3. Ingrediencoj :Mi uzis la veganajn okoladojn de Valrhona : lakto okolado & blanka okolado Amatika: referenca kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
4. Mi uzis la kokosan pulvoro kaj la migdalan pulvoro Koro: referenca kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afilita).
5. Preparada tempo : 1 horo + 20 minutoj da kuirado + tempo de frostado/defrostadoPor bûche de 28cm : Injekto lakto okolado : da lakto okolado da kokosa kremon Maldol e fandi la lakto okoladon.
6. Fari varmigi la kremon, tiam ver i in iom post iom sur la okoladon dum bone miksan te.
7. Finu per subakva miksililo por akiri glatan kaj brilantan ganache.
8. Ver u la ganache en vian in ektan formon, tiam metu in en la frostilon.
9. Injekto blanka okolado & kokoso : da blanka okolado da kokosa kremon da kokosa pulvoro Maldol e fandi la blankan okoladon.
10. Fari varmigi la kremon, tiam ver i in iom post iom sur la okoladon dum bone miksan te.
11. Finu per subakva miksililo por akiri glatan kaj brilantan ganache.
12. Aldonu poste la kokosan pulvoro.
13. Ver u la ganache en la in ektan formon, super la ganache lakto okolado.
14. Metu ion en la frostilon is plena firmi o.
15. Biskvito rocher kokoso : Mi inspiri is de la recepto de bloomingnolwenn.
16. com.

17. da kokosa pulvoro da kokosa kremon da agava siropo da migdala pulvoro Miksu la 4 ingrediencojn is vi havas homogenan paston.
18. Etendu la preparadon en rektangulo iom pli malgranda ol via bûche-formo sur teleron kovritan per papero sulfurita.
19. Bakumi 20 minutojn je 180°C kaj poste lasi malvarmi.
20. Krusti o kokoso : da blankaokolado da migdala pureo da krustaj dentoj rompitaĵoj da kokosa pulvoro Maldol e fandi la blankanokoladon, tiam aldonu la migdalan pureon, la rompitaĵojn krustajn dentojn kaj la kokosan pulvoro.
21. Etendu la tuton sur la malvarmigita rocher kokoso, premante bone.
22. Metu la biskviton/kruston en la frostilon.
23. Mousse laktookolado & kokoso : da laktookolado da kokosa kremon Maldol e fandi la laktookoladon.
24. Fari varmigi da kokosa kremon.
25. Veru la kremon sur laokoladon iom post iom dum bone miksante, tiam uzas subakvan miksilon por akiri bonan emulsion.
26. Montu la restantan da kokosa kremon en chantilly.
27. Aldonu delikate la chantilly kokoso al la ganache laktookolado, tiam tuj pasu al la muntado.
28. Muntado : Veru la duonon de la mousse en la bûche-formo.
29. Aldonu la duoblan in ekton.
30. Kovru kun la mousse, tiam aldonu la rocher kokoso/kruston.
31. Glatu bone la surfacon.
32. Metu la bûche en la frostilo is plena firmi o.
33. Finaj detaloj : da laktookolado da ne trala oleo iom da kokosa pulvoro Maldol e fandi la laktookoladon, tiam aldonu la ne tralan oleon.
34. Demoldu la frostitan bûche, tiam metu in sur grilon.
35. Veru la glacia on je 35/40°C supre, tiam aldonu iom da kokosa pulvoro.