

Tronco bounty (vegano, sin gluten)

Ingrédients

- 150g de chocolate con leche
- 85g de crema de coco
- 100g de chocolate blanco
- 35g de crema de coco
- 25g de coco en polvo
- 100g de coco en polvo
- 50g de crema de coco
- 40g de jarabe de agave
- 40g de harina de almendra
- 45g de chocolate blanco
- 30g de puré de almendra
- 25g de obleas desmenuzadas
- 50g de coco en polvo
- 170g de chocolate con leche
- 270g de crema de coco
- 250g de chocolate con leche
- 55g de aceite neutro

Préparation

1. Hace poco, Valrhona comenzó a ofrecer sus chocolates veganos en su sitio, y como quería hacer un tronco al estilo bounty, pensé que era la receta perfecta para probarlos y así ofrecerles un tronco completamente vegano a base de crema de coco.
2. El tronco también se puede hacer fácilmente sin gluten si es necesario, pueden optar por eliminar el crujiente, reemplazar las obleas clásicas por sin gluten o incluso por arroz inflado. Material: Mi molde para tronco y molde para inserto vienen de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 de regalo (afiliado).
3. Ingredientes: He utilizado los chocolates veganos de Valrhona : chocolate con leche & chocolate blanco Amatika: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. He utilizado el coco en polvo y la harina de almendra Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Tiempo de preparación: 1 hora + 20 minutos de cocción + tiempo de congelación/descongelación Para un tronco de 28cm: Inserto de chocolate con leche: de chocolate con leche de crema de coco Derrite suavemente el chocolate con leche.
6. Calienta la crema, luego viértela poco a poco sobre el chocolate mezclando bien.
7. Termina con una batidora de inmersión para obtener una ganache suave y brillante.
8. Vierte la ganache en tu molde para inserto, luego colócalo en el congelador.
9. Inserto de chocolate blanco & coco: de chocolate blanco de crema de coco de coco en polvo Derrite suavemente el chocolate blanco.
10. Calienta la crema, luego viértela poco a poco sobre el chocolate mezclando bien.
11. Termina con una batidora de inmersión para obtener una ganache suave y brillante.
12. Luego agrega el coco en polvo.
13. Vierte la ganache en el molde para inserto, sobre la ganache de chocolate con leche.
14. Coloca todo en el congelador hasta que esté completamente firme.

15. Bizcocho rocher coco: Me inspiré en la receta de bloomingnolwenn.
16. com.
17. de coco en polvo de crema de coco de jarabe de agave de harina de almendra Mezcla los 4 ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
18. Extiende la preparación en un rectángulo un poco más pequeño que tu molde para tronco sobre una bandeja cubierta con papel pergamino.
19. Hornea durante 20 minutos a 180°C y luego deja enfriar.
20. Crujiente de coco: de chocolate blanco de puré de almendra de obleas desmenuzadas de coco en polvo Derrite el chocolate blanco, luego agrega el puré de almendra, las obleas desmenuzadas y el coco en polvo.
21. Extiende todo sobre el rocher de coco enfriado presionando bien.
22. Coloca el bizcocho/crujiente en el congelador.
23. Mousse de chocolate con leche & coco: de chocolate con leche de crema de coco Derrite el chocolate con leche.
24. Calienta de crema de coco.
25. Vierte la crema sobre el chocolate poco a poco mezclando bien, luego utiliza una batidora de inmersión para obtener una buena emulsión.
26. Bate los de crema de coco restante hasta que esté a punto de nieve.
27. Agrega delicadamente la chantilly de coco a la ganache de chocolate con leche, luego pasa inmediatamente al montaje.
28. Montaje: Vierte la mitad de la mousse en el molde para tronco.
29. Agrega el doble inserto.
30. Cubre con la mousse, luego agrega el rocher de coco/crujiente.
31. Alisa bien la superficie.
32. Coloca el tronco en el congelador hasta que esté completamente firme.
33. Acabados: de chocolate con leche de aceite neutro Un poco de coco en polvo Derrite suavemente el chocolate con leche, luego agrega el aceite neutro.
34. Desmolda el tronco congelado, luego colócalo sobre una rejilla.
35. Vierte el glaseado a 35/40°C encima, luego agrega coco rallado.