

Bounty-kakku (vegaani, gluteeniton)

Ingrédients

- 28 cm:n tortulle:
- 150g maitosuklaata
- 85g kookoskermaa
- 100g valkosuklaata
- 35g kookoskermaa
- 25g kookoshiutaleita
- 100g kookoshiutaleita
- 50g kookoskermaa
- 40g agavesiirappia
- 40g mantelijauhetta
- 45g valkosuklaata
- 30g mantelipasta
- 25g murennettuja rapeita lättyjä
- 50g kookoshiutaleita
- 170g maitosuklaata
- 270g kookoskermaa
- 250g maitosuklaata
- 55g neutraalia öljyä

Préparation

1. On vähän aikaa sitten Valrhona aloittanut vegaanisten suklaidensa tarjoamisen verkkosivustollaan, ja koska halusin tehdä bounty-tyylisen joulutortun, ajattelin, että tämä olisi täydellinen resepti niiden kokeilemiseen ja siten voin tarjota teille täysin vegaanisen tortun kookoskerma-pohjalla.
2. Torttu voidaan myös helposti tehdä gluteenittomaksi tarpeen mukaan, voit valita joko poistaa rapean osan tai korvata tavalliset rapeat lättyt gluteenittomilla tai jopa riisikakuilla Tarvikkeet :Minun joulutorttumallini ja lisäosa ovat peräisin Guy Demarletta: suosikkikoodi FLAVIE10 ilmoittautumisen yhteydessä, niin saat 10 lahjakortin (kumppanuus).
3. Ainekset :Käytin Valrhona:n vegaanisia suklaata: maitosuklaata & valkosuklaata Amatika: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 20% alennuksen koko sivustolta (kumppanuus).
4. Käytin kookoshiutaleita ja mantelijauhetta Koro:lta: koodi ILETAITUNGATEAU antaa 5% alennuksen koko sivustolta (ei kumppanuus).
5. Valmistusaika: 1 tunti + 20 minuuttia paistoaikaa + pakastusaika/ sulatusaika28 cm:n tortulle: Lisäosa maitosuklaasta: maitosuklaata kookoskermaa Sulata maitosuklaa hitaasti.
6. Kuumenna kerma ja kaada se vähitellen suklaan päälle sekoittaen hyvin.
7. Lopeta sauvasekoittimella saadaksesi sileän ja kiiltävän ganachen.
8. Kaada ganache lisäosamalliin ja laita se pakastimeen.
9. Lisäosa valkosuklaasta & kookoksesta: valkosuklaata kookoskermaa kookoshiutaleita Sulata valkosuklaa hitaasti.
10. Kuumenna kerma ja kaada se vähitellen suklaan päälle sekoittaen hyvin.
11. Lopeta sauvasekoittimella saadaksesi sileän ja kiiltävän ganachen.
12. Lisää sitten kookoshiutaleet.
13. Kaada ganache lisäosamalliin, maitosuklaaganachen päälle.
14. Laita kaikki pakastimeen, kunnes se on täysin jähmettynyt.
15. Kookos-rocher-keksi: Inspiraationa käytin bloomingnolwenn.

16. comin reseptiä.
17. kookoshiutaleita kookoskermaa agavesiirappia mantelijauhetta Sekoita 4 ainesosaa, kunnes saat homogeenisen taikinan.
18. Levitä taikina suorakaiteen muotoon, joka on hieman pienempi kuin joulutorttumallisi, leivinpaperilla vuoratulle pellille.
19. Paista 20 minuuttia 180°C:ssa ja anna jäähtyä.
20. Kookosrapeus: valkosuklaata mantelipasta murennettuja rapeita lätyjä kookoshiutaleita Sulata valkosuklaa, lisää sitten mantelipasta, murennetut rapeat lätyt ja kookoshiutaleet.
21. Levitä seos jäähtyneen kookosrocherin päälle painamalla hyvin.
22. Laita keksi/rapeus pakastimeen.
23. Maitosuklaamousse & kookos: maitosuklaata kookoskermaa Sulata maitosuklaa.
24. Kuumenna kookoskermaa.
25. Kaada kerma suklaan päälle vähitellen sekoittaen hyvin, ja käytä sitten sauvasekoitinta saadaksesi hyvän emulsion.
26. Vaahdota jäljellä olevaa kookoskermaa kermavaahdoksi.
27. Lisää varovasti kookosvaahdotus maitosuklaaganachen joukkoon ja siirry heti kokoamiseen.
28. Kokoaminen : Kaada puolet moussista joulutorttumalliin.
29. Lisää kaksoislisäosa.
30. Peitä moussilla ja lisää kookosrocher/rapeus.
31. Tasaa pinta hyvin.
32. Laita torttu pakastimeen, kunnes se on täysin jähmettynyt.
33. Viimeistelyt : maitosuklaata neutraalia öljyä Hieman kookoshiutaleita Sulata maitosuklaa hitaasti ja lisää sitten neutraali öljy.
34. Irrota jäähtynyt torttu ja laita se ritilälle.
35. Kaada kuorrutus 35/40°C:ssa päälle ja lisää kookoshiutaleita.