

Bûche bounty (vegan, bebas gluten)

Ingrédients

- 150g cokelat susu
- 85g krim kelapa
- 100g cokelat putih
- 35g krim kelapa
- 25g kelapa parut
- 100g kelapa parut
- 50g krim kelapa
- 40g sirup agave
- 40g bubuk almond
- 45g cokelat putih
- 30g pasta almond
- 25g crepes dentelles yang dihancurkan
- 50g kelapa parut
- 170g cokelat susu
- 270g krim kelapa
- 250g cokelat susu
- 55g minyak netral

Préparation

1. Baru-baru ini, Valrhona mulai menawarkan cokelat vegan di situsnya, dan karena saya ingin membuat log dengan gaya bounty, saya pikir ini adalah resep yang sempurna untuk mencobanya dan dengan demikian menawarkan Anda log yang sepenuhnya vegan berbasis krim kelapa.
2. Log ini juga dapat dengan mudah dibuat tanpa gluten jika diperlukan, Anda dapat memilih untuk menghapus keripik, mengganti crepes dentelles klasik dengan yang tanpa gluten, atau menggunakan beras kembang. Peralatan :Cetakan log dan cetakan insert berasal dari Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 untuk mendapatkan 10 gratis saat mendaftar (afiliasi).
3. Bahan-bahan :Saya menggunakan cokelat vegan dari Valrhona : cokelat susu & cokelat putih Amatika: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Saya menggunakan kelapa parut dan bubuk almond Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (non afiliasi).
5. Waktu persiapan : 1 jam + 20 menit memasak + waktu pembekuan/pencairanUntuk log sepanjang 28cm : Insert cokelat susu : cokelat susu krim kelapa Lelehkan cokelat susu perlahan.
6. Panaskan krim, lalu tuangkan sedikit demi sedikit ke atas cokelat sambil terus diaduk.
7. Akhiri dengan menggunakan blender tangan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
8. Tuangkan ganache ke dalam cetakan insert Anda, lalu letakkan di dalam freezer.
9. Insert cokelat putih & kelapa : cokelat putih krim kelapa kelapa parut Lelehkan cokelat putih perlahan.
10. Panaskan krim, lalu tuangkan sedikit demi sedikit ke atas cokelat sambil terus diaduk.
11. Akhiri dengan menggunakan blender tangan untuk mendapatkan ganache yang halus dan mengkilap.
12. Kemudian tambahkan kelapa parut.
13. Tuangkan ganache ke dalam cetakan insert, di atas ganache cokelat susu.
14. Tempatkan semuanya di dalam freezer hingga mengeras sepenuhnya.
15. Biskuit rocher kelapa : Saya terinspirasi dari resep bloomingnolwenn.

16. com.

17. kelapa parut krim kelapa sirup agave bubuk almond Campurkan keempat bahan hingga menjadi adonan yang homogen.
18. Gilas adonan menjadi persegi panjang yang sedikit lebih kecil dari cetakan log Anda di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
19. Panggang selama 20 menit pada suhu 180°C lalu biarkan dingin.
20. Keripik kelapa : cokelat putih pasta almond crepes dentelles yang dihancurkan kelapa parut Lelehkan cokelat putih, lalu tambahkan pasta almond, crepes dentelles yang dihancurkan, dan kelapa parut.
21. Gilas semuanya di atas rocher kelapa yang sudah dingin dengan menekan dengan baik.
22. Tempatkan biskuit/keripik di dalam freezer.
23. Mousse cokelat susu & kelapa : cokelat susu krim kelapa Lelehkan cokelat susu.
24. Panaskan krim kelapa.
25. Tuangkan krim ke atas cokelat sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, lalu gunakan blender tangan untuk mendapatkan emulsi yang baik.
26. Kocok krim kelapa yang tersisa hingga kaku.
27. Tambahkan dengan lembut krim kelapa kocok ke dalam ganache cokelat susu, lalu segera lanjutkan ke perakitan.
28. Perakitan : Tuangkan setengah mousse ke dalam cetakan log.
29. Tambahkan insert ganda.
30. Tutup dengan mousse, lalu tambahkan rocher kelapa/keripik.
31. Ratakan permukaannya dengan baik.
32. Tempatkan log di dalam freezer hingga mengeras sepenuhnya.
33. Penyelesaian : cokelat susu minyak netral Sedikit kelapa parut Lelehkan cokelat susu perlahan, lalu tambahkan minyak netral.
34. Keluarkan log yang dibekukan, lalu letakkan di atas rak.
35. Tuangkan glasir pada suhu 35/40°C di atasnya, lalu tambahkan kelapa parut.