

Tronchetto bounty (vegano, senza glutine)

Ingrédients

- 150g di cioccolato al latte
- 85g di crema di cocco
- 100g di cioccolato bianco
- 35g di crema di cocco
- 25g di polvere di cocco
- 100g di polvere di cocco
- 50g di crema di cocco
- 40g di sciroppo d'agave
- 40g di farina di mandorle
- 45g di cioccolato bianco
- 30g di purea di mandorle
- 25g di cialde sbriciolate
- 50g di polvere di cocco
- 170g di cioccolato al latte
- 270g di crema di cocco
- 250g di cioccolato al latte
- 55g di olio neutro

Préparation

1. Recentemente, Valrhona ha iniziato a offrire i suoi cioccolati vegani sul suo sito, e poiché volevo realizzare un tronchetto in stile bounty, ho pensato che fosse la ricetta perfetta per provarli e quindi proporvi un tronchetto completamente vegano a base di crema di cocco.
2. Il tronchetto può essere facilmente preparato anche senza glutine se necessario, potete scegliere di eliminare il croccante, sostituire le classiche cialde con delle senza glutine o ancora con del riso soffiato Materiale :il mio stampo per tronchetto e stampo per inserti provengono da Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 offerti (affiliato).
3. Ingredienti :Ho utilizzato i cioccolati vegani di Valrhona : cioccolato al latte & cioccolato bianco Amatika: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho utilizzato la polvere di cocco e la farina di mandorle Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Tempo di preparazione : 1 ora + 20 minuti di cottura + tempo di congelamento/scongelamentoPer un tronchetto di 28cm : Inserto cioccolato al latte : di cioccolato al latte di crema di cocco Fate sciogliere dolcemente il cioccolato al latte.
6. Fate scaldare la crema, poi versatela poco a poco sul cioccolato mescolando bene.
7. Terminate con un frullatore a immersione per ottenere una ganache liscia e lucida.
8. Versate la ganache nel vostro stampo per inserti, poi mettetelo nel congelatore.
9. Inserto cioccolato bianco & cocco : di cioccolato bianco di crema di cocco di polvere di cocco Fate sciogliere dolcemente il cioccolato bianco.
10. Fate scaldare la crema, poi versatela poco a poco sul cioccolato mescolando bene.
11. Terminate con un frullatore a immersione per ottenere una ganache liscia e lucida.
12. Aggiungete poi la polvere di cocco.
13. Versate la ganache nello stampo per inserti, sopra la ganache al cioccolato al latte.
14. Mettete il tutto nel congelatore fino a completa solidificazione.

15. Biscotto rocher cocco : Mi sono ispirata alla ricetta di bloomingnolwenn.
16. com.
17. di polvere di cocco di crema di cocco di sciroppo d'agave di farina di mandorle Mescolate i 4 ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
18. Stendete la preparazione in un rettangolo un po' più piccolo del vostro stampo per tronchetto su una teglia rivestita di carta da forno.
19. Cuocete per 20 minuti a 180°C e poi lasciate raffreddare.
20. Croccante cocco : di cioccolato bianco di purea di mandorle di cialde sbriciolate di polvere di cocco Fate sciogliere il cioccolato bianco, poi aggiungete la purea di mandorle, le cialde sbriciolate e la polvere di cocco.
21. Stendete il tutto sul rocher di cocco raffreddato premendo bene.
22. Mettete il biscotto/croccante nel congelatore.
23. Mousse cioccolato al latte & cocco : di cioccolato al latte di crema di cocco Fate sciogliere il cioccolato al latte.
24. Fate scaldare di crema di cocco.
25. Versate la crema sul cioccolato poco a poco mescolando bene, poi utilizzate un frullatore a immersione per ottenere una buona emulsione.
26. Montate i di crema di cocco rimanente a chantilly.
27. Aggiungete delicatamente la chantilly di cocco alla ganache di cioccolato al latte, poi passate immediatamente al montaggio.
28. Montaggio : Versate metà della mousse nello stampo per tronchetto.
29. Aggiungete il doppio inserto.
30. Ricoprite con la mousse, poi aggiungete il rocher di cocco/croccante.
31. Lisciate bene la superficie.
32. Mettete il tronchetto nel congelatore fino a completa solidificazione.
33. Finiture : di cioccolato al latte di olio neutro Un po' di polvere di cocco Fate sciogliere dolcemente il cioccolato al latte, poi aggiungete l'olio neutro.
34. Sformate il tronchetto congelato, poi mettetelo su una griglia.
35. Versate la glassa a 35/40°C sopra, poi aggiungete della cocco grattugiata.