

Bounty-bûche (vegan, glutenvrij)

Ingrédients

- 150g melkchocolade
- 85g kokosroom
- 100g witte chocolade
- 35g kokosroom
- 25g kokospoeder
- 100g kokospoeder
- 50g kokosroom
- 40g agavesiroop
- 40g amandelpoeder
- 45g witte chocolade
- 30g amandelpasta
- 25g verkruimelde dentelle crêpes
- 50g kokospoeder
- 170g melkchocolade
- 270g kokosroom
- 250g melkchocolade
- 55g neutrale olie

Préparation

1. Onlangs begon Valrhona zijn vegan chocolade op zijn site aan te bieden, en omdat ik een bûche op Bounty-manier wilde maken, dacht ik dat dit het perfecte recept was om ze uit te proberen en jullie dus een volledig vegan bûche op basis van kokosroom aan te bieden.
2. De bûche kan ook gemakkelijk glutenvrij worden gemaakt indien nodig, je kunt ervoor kiezen om ofwel de krokante laag te verwijderen, of de klassieke dentelle crêpes te vervangen door glutenvrije of door gepofte rijst
Materiaal :Mijn bûchevorm en insertvorm komen van Guy Demarle: gebruik de code FLAVIE10 bij inschrijving voor 10 korting (geaffilieerd).
3. Ingrediënten :Ik heb de vegan chocolade van Valrhona gebruikt: melkchocolade & witte chocolade Amatika: gebruik de code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
4. Ik heb kokospoeder en amandelpoeder van Koro gebruikt: gebruik de code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
5. Bereidingstijd : 1 uur + 20 minuten bakken + tijd voor invriezen/ontdooienVoor een bûche van 28 cm : Insert melkchocolade : melkchocolade kokosroom Smelt de melkchocolade langzaam.
6. Verwarm de room, giet deze vervolgens geleidelijk bij de chocolade terwijl je goed mengt.
7. Eindig met een staafmixer voor een gladde en glanzende ganache.
8. Giet de ganache in je insertvorm en plaats deze in de vriezer.
9. Insert witte chocolade & kokos : witte chocolade kokosroom kokospoeder Smelt de witte chocolade langzaam.
10. Verwarm de room, giet deze vervolgens geleidelijk bij de chocolade terwijl je goed mengt.
11. Eindig met een staafmixer voor een gladde en glanzende ganache.
12. Voeg vervolgens het kokospoeder toe.
13. Giet de ganache in de insertvorm, bovenop de ganache melkchocolade.
14. Plaats alles in de vriezer tot het volledig is opgestijfd.
15. Kokos rocher koekje : Ik heb me laten inspireren door het recept van bloomingnolwenn.

16. com.

17. kokospoeder kokosroom agavesiroop amandelpoeder Meng de 4 ingrediënten tot je een homogeen deeg hebt.

18. Rol het mengsel uit tot een rechthoek die iets kleiner is dan je bûchevorm op een bakplaat bedekt met bakpapier.

19. Bak 20 minuten op 180°C en laat afkoelen.

20. Krokante kokos : witte chocolade amandelpasta verkruimelde dentelle crêpes kokospoeder Smelt de witte chocolade, voeg dan de amandelpasta, de verkruimelde dentelle crêpes en het kokospoeder toe.

21. Verspreid alles over de afgekoelde kokos rocher en druk goed aan.

22. Plaats het koekje/krokante in de vriezer.

23. Mousse melkchocolade & kokos : melkchocolade kokosroom Smelt de melkchocolade.

24. Verwarm kokosroom.

25. Giet de room geleidelijk bij de chocolade terwijl je goed mengt, gebruik vervolgens een staafmixer voor een goede emulsie.

26. Klop de resterende kokosroom op tot slagroom.

27. Voeg voorzichtig de kokos slagroom toe aan de ganache melkchocolade en ga onmiddellijk verder met het monteren.

28. Montage : Giet de helft van de mousse in de bûchevorm.

29. Voeg de dubbele insert toe.

30. Bedek met de mousse en voeg de kokos rocher/krokante toe.

31. Strijk het oppervlak glad.

32. Plaats de bûche in de vriezer tot deze volledig is opgestijfd.

33. Afwerking : melkchocolade neutrale olie Een beetje kokospoeder Smelt de melkchocolade langzaam en voeg dan de neutrale olie toe.

34. Ontvorm de bevroren bûche en plaats deze op een rooster.

35. Giet de glazuur op de bûche bij 35/40°C en voeg geraspte kokos toe.