

Bounty-rullekake (vegan, glutenfri)

Ingrédients

- 150g melkesjokolade
- 85g kokosnøttkrem
- 100g hvit sjokolade
- 35g kokosnøttkrem
- 25g kokosnøttmel
- 100g kokosnøttmel
- 50g kokosnøttkrem
- 40g agavesirup
- 40g mandelmel
- 45g hvit sjokolade
- 30g mandelpure
- 25g knuste crêpes dentelles
- 50g kokosnøttmel
- 170g melkesjokolade
- 270g kokosnøttkrem
- 250g melkesjokolade
- 55g nøytral olje

Préparation

1. For ikke så lenge siden begynte Valrhona å tilby sine veganske sjokolader på nettstedet sitt, og siden jeg ønsket å lage en bûche à la bounty, tenkte jeg at dette var den perfekte oppskriften for å prøve dem og dermed tilby dere en helt vegansk bûche laget med kokosnøttkrem.
2. Bûchen kan også enkelt lages glutenfri om nødvendig, dere kan velge å enten fjerne sprølaget, eller erstatte de klassiske crêpes dentelles med glutenfrie eller med puffet ris Utstyr :Min bûcheform og innsettingsform kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 å oppgi ved registrering for 10 i gave (tilknyttet).
3. Ingredienser :Jeg har brukt de veganske sjokoladene fra Valrhona : melkesjokolade & hvit sjokolade Amatika: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
4. Jeg har brukt kokosnøttmel og mandelmel fra Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).
5. Forberedelsestid : 1 time + 20 minutter steketid + fryse/tine tidFor en bûche på 28 cm
: Melkesjokoladeinnsetting : melkesjokolade kokosnøttkrem Smelt melkesjokoladen forsiktig.
6. Varm opp kremet, og hell det deretter gradvis over sjokoladen mens du blander godt.
7. Avslutt med en stavmikser for å få en glatt og blank ganache.
8. Hell ganachen i innsettingsformen, og plasser den deretter i fryseren.
9. Hvit sjokolade & kokosnøttinnsetting : hvit sjokolade kokosnøttkrem kokosnøttmel Smelt hvit sjokolade forsiktig.
10. Varm opp kremet, og hell det deretter gradvis over sjokoladen mens du blander godt.
11. Avslutt med en stavmikser for å få en glatt og blank ganache.
12. Tilsett deretter kokosnøttmelet.
13. Hell ganachen i innsettingsformen, over melkesjokoladeganachen.
14. Plasser alt i fryseren til det er helt stivnet.
15. Kokosnøttkake : Jeg har hentet inspirasjon fra oppskriften til bloomingnolwenn.
16. com.

17. kokosnøttmel kokosnøttkrem agavesirup mandelmel Bland de 4 ingrediensene til du får en jevn deig.
18. Kjevle deigen ut i et rektangel som er litt mindre enn bûcheformen din på et brett dekket med bakepapir.
19. Stek i 20 minutter på 180°C og la avkjøle.
20. Kokosnøttsprø : hvit sjokolade mandelpure knuste crêpes dentelles kokosnøttmel Smelt hvit sjokolade, og tilsett deretter mandelpure, de knuste crêpes dentelles og kokosnøttmelet.
21. Fordel alt over den avkjølte kokosnøttkaken og press godt ned.
22. Plasser kaken/sprøen i fryseren.
23. Melkesjokolade & kokosnøttmousse : melkesjokolade kokosnøttkrem Smelt melkesjokoladen.
24. Varm opp kokosnøttkrem.
25. Hell kremet over sjokoladen gradvis mens du blander godt, og bruk deretter en stavmikser for å oppnå en god emulgering.
26. Pisk de resterende kokosnøttkrem til krem.
27. Tilsett forsiktig kokosnøttkremen til melkesjokoladeganachen, og gå umiddelbart videre til montering.
28. Montering : Hell halvparten av moussen i bûcheformen.
29. Legg i dobbelinnsettingen.
30. Dekk med moussen, og legg deretter kokosnøttkaken/sprøen.
31. Jevn ut overflaten godt.
32. Plasser bûchen i fryseren til den er helt stivnet.
33. Ferdigstilling : melkesjokolade nøytral olje Litt kokosnøttmel Smelt melkesjokoladen forsiktig, og tilsett deretter den nøytrale oljen.
34. Demonter bûchen fra fryseren, og plasser den på et stativ.
35. Hell glasuren ved 35/40°C over, og tilsett litt revet kokosnøtt.