

Bûche bounty (wega ska, bezglutenowa)

Ingrédients

- 150g czekolady mlecznej
- 85g kremu kokosowego
- 100g czekolady białej
- 35g kremu kokosowego
- 25g wiórków kokosowych
- 100g wiórków kokosowych
- 50g kremu kokosowego
- 40g syropu agawowego
- 40g maki migdałowej
- 45g czekolady białej
- 30g puree migdałowego
- 25g pokruszonych naleśników
- 50g wiórków kokosowych
- 170g czekolady mlecznej
- 270g kremu kokosowego
- 250g czekolady mlecznej
- 55g oleju neutralnego

Préparation

1. Jak i czas temu Valrhona zaczął oferować swoje wegańskie czekolady na swojej stronie, a ponieważ chciałem przygotować log w stylu bounty, pomyślałem, że to idealny przepis, aby je wypróbować i zaproponować wam cała krowie wegański log na bazie kremu kokosowego.
2. Log można również łatwo przygotować bezglutenowo, jeśli zajdzie taka potrzeba, można wybrać albo usunąć chrupkość, albo zastąpić klasycznymi naleśnikami bezglutenowymi lub jeszcze rysem pufowanym.
Sprawdź: Moja forma do loga i forma do wlewu pochodzą od Guy Demarle: kod polecający FLAVIE10 do podania przy rejestracji, aby otrzymać 10€ gratis (partner).
3. Składniki: Użyłem wegańskich czekolad od Valrhona: czekolada mleczna & czekolada biała Amatika: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
4. Użyłem wiórków kokosowych i maki migdałowej Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (niepartner).
5. Czas przygotowania: odzina + 20 minut pieczenia + czas mrożenia/odmrażania Dla loga o długości 28 cm: Wlewką czekoladową mleczną: czekolady mlecznej kremu kokosowego Rozpuść delikatnie czekoladę mleczną.
6. Podgrzej krem, a następnie wlewaj go stopniowo na czekoladę, dobrze mieszaj.
7. Na koniec użyj blendera ręcznego, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganachę.
8. Wlej ganachę do swojej formy do wlewu, a następnie umieść ją w zamrażarce.
9. Wlewką czekoladową białą & kokosową: czekolady białej kremu kokosowego wiórków kokosowych Rozpuść delikatnie czekoladę białą.
10. Podgrzej krem, a następnie wlewaj go stopniowo na czekoladę, dobrze mieszaj.
11. Na koniec użyj blendera ręcznego, aby uzyskać gładką i błyszczącą ganachę.
12. Następnie dodaj wiórki kokosowe.
13. Wlej ganachę do formy do wlewu, na wierzchu ganachy czekoladowej mlecznej.
14. Umieść wszystko w zamrażarce, a cała krowie stwardnieje.

15. Biszkopt kokosowy : Zainspirowałem się przepisem z bloomingnolwenn.
16. com.
17. wiórków kokosowych kremu kokosowego syropu agawowego maki migdałowej Wymieszaj 4 składniki, a uzyskasz jednolitą masę.
18. Rozgrzej przygotowaną masę w prostokątnej nieco mniejszej niż twoja forma do loga na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
19. Piec przez 20 minut w 180°C, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
20. Chrupko kokosowe : czekolady białej puree migdałowego pokruszonych naleśników wiórków kokosowych Rozpuść czekoladę białą, a następnie dodaj puree migdałowe, pokruszone naleśniki i wiórki kokosowe.
21. Rozgrzej wszystko na średnim ogniu kokosowym rocherze, dobrze dociskaj.
22. Umieść biszkopt/chrupko w zamrażarce.
23. Mousse czekoladowa mleczna & kokosowa : czekolady mlecznej kremu kokosowego Rozpuść czekoladę mleczną.
24. Podgrzej kremu kokosowego.
25. Wlej krem na czekoladę stopniowo, dobrze mieszaj, a następnie użyj blendera ręcznego, aby uzyskać dobrą emulsję.
26. Ubij pozostałe kremu kokosowego na bitą śmietanę.
27. Delikatnie dodaj bitą śmietanę kokosową do ganache czekoladowej mlecznej, a następnie natychmiast przejdź do montażu.
28. Montaż: Wlej pozostałą masę do formy do loga.
29. Dodaj podwójną ilość.
30. Przykryj muszem, a następnie dodaj kokosowy rocher/chrupko.
31. Dobrze wygładź powierzchnię.
32. Umieść log w zamrażarce, a także kowicie stwardnieje.
33. Wykończenia : czekolady mlecznej oleju neutralnego Trochę wiórków kokosowych Rozpuść delikatnie czekoladę mleczną, a następnie dodaj olej neutralny.
34. Wyjmij zamrożony log, a następnie umieść go na kratce.
35. Wlej polewę w temperaturze 35/40°C na wierzch, a następnie dodaj wiórki kokosowe.