

# Bûche bounty (vegana, sem glúten)

## Ingrédients

- 150g de chocolate ao leite
- 85g de creme de coco
- 100g de chocolate branco
- 35g de creme de coco
- 25g de coco em pó
- 100g de coco em pó
- 50g de creme de coco
- 40g de xarope de agave
- 40g de farinha de amêndoa
- 45g de chocolate branco
- 30g de purê de amêndoa
- 25g de crepes dentelles esmigalhadas
- 50g de coco em pó
- 170g de chocolate ao leite
- 270g de creme de coco
- 250g de chocolate ao leite
- 55g de óleo neutro

## Préparation

1. Há pouco tempo, a Valrhona começou a oferecer seus chocolates veganos em seu site, e como eu queria fazer um tronco no estilo bounty, pensei que essa era a receita perfeita para experimentá-los e, portanto, oferecer a vocês um tronco totalmente vegano à base de creme de coco.
2. O tronco pode ser facilmente feito também sem glúten, se necessário, você pode optar por remover o crocante, substituir as crepes dentelles clássicas por sem glúten ou ainda por arroz tufado Material :Meu molde para tronco e molde para inserto vêm da Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado na inscrição para 10 de desconto (afiliado).
3. Ingredientes :Eu usei os chocolates veganos da Valrhona : chocolate ao leite & chocolate branco Amatika: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Eu usei o coco em pó e a farinha de amêndoas Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Tempo de preparo: 1 hora + 20 minutos de cozimento + tempo de congelamento/descongelamentoPara um tronco de 28cm : Inserto chocolate ao leite : de chocolate ao leite de creme de coco Derreta suavemente o chocolate ao leite.
6. Aqueça o creme e, em seguida, despeje-o aos poucos sobre o chocolate, misturando bem.
7. Termine com um mixer de imersão para obter uma ganache lisa e brilhante.
8. Despeje a ganache em seu molde para inserto e, em seguida, coloque-o no congelador.
9. Inserto chocolate branco & coco : de chocolate branco de creme de coco de coco em pó Derreta suavemente o chocolate branco.
10. Aqueça o creme e, em seguida, despeje-o aos poucos sobre o chocolate, misturando bem.
11. Termine com um mixer de imersão para obter uma ganache lisa e brilhante.
12. Adicione em seguida o coco em pó.
13. Despeje a ganache no molde para inserto, sobre a ganache de chocolate ao leite.
14. Coloque tudo no congelador até que esteja completamente firme.

15. Biscoito rocher coco : Eu me inspirei na receita de bloomingnolwenn.
16. com.
17. de coco em pó de creme de coco de xarope de agave de farinha de amêndoa Misture os 4 ingredientes até obter uma massa homogênea.
18. Espalhe a preparação em um retângulo um pouco menor que seu molde para tronco em uma assadeira forrada com papel manteiga.
19. Asse por 20 minutos a 180°C e depois deixe esfriar.
20. Crocante de coco : de chocolate branco de purê de amêndoa de crepes dentelles esmigalhadas de coco em pó Derreta o chocolate branco e, em seguida, adicione o purê de amêndoa, as crepes dentelles esmigalhadas e o coco em pó.
21. Espalhe tudo sobre o rocher de coco resfriado, pressionando bem.
22. Coloque o biscoito/crocante no congelador.
23. Mousse chocolate ao leite & coco : de chocolate ao leite de creme de coco Derreta o chocolate ao leite.
24. Aqueça de creme de coco.
25. Despeje o creme sobre o chocolate aos poucos, misturando bem, e depois use um mixer de imersão para obter uma boa emulsão.
26. Bata os restantes de creme de coco em chantilly.
27. Adicione delicadamente o chantilly de coco à ganache de chocolate ao leite e, em seguida, passe imediatamente para a montagem.
28. Montagem : Despeje metade da mousse no molde para tronco.
29. Adicione o inserto duplo.
30. Cubra com a mousse e, em seguida, adicione o rocher de coco/crocante.
31. Alise bem a superfície.
32. Coloque o tronco no congelador até que esteja completamente firme.
33. Acabamentos : de chocolate ao leite de óleo neutro Um pouco de coco em pó Derreta suavemente o chocolate ao leite e, em seguida, adicione o óleo neutro.
34. Desenforme o tronco congelado e, em seguida, coloque-o sobre uma grade.
35. Despeje a cobertura a 35/40°C por cima e, em seguida, adicione o coco ralado.