

Bounty-stubbe (vegan, glutenfri)

Ingrédients

- 150g mjölkchoklad
- 85g kokosgrädde
- 100g vit choklad
- 35g kokosgrädde
- 25g kokosmjöl
- 100g kokosmjöl
- 50g kokosgrädde
- 40g agavesirap
- 40g mandelmjöl
- 45g vit choklad
- 30g mandelpasta
- 25g krossade dentelle-crêpes
- 50g kokosmjöl
- 170g mjölkchoklad
- 270g kokosgrädde
- 250g mjölkchoklad
- 55g neutral olja

Préparation

1. För en tid sedan började Valrhona erbjuda sina veganska choklad på sin webbplats, och eftersom jag ville göra en bûche à la bounty, tänkte jag att det var det perfekta receptet för att prova dem och därför erbjuda er en helt vegansk bûche baserad på kokosgrädde.
2. Bûchen kan också enkelt göras glutenfri om så önskas, ni kan välja att antingen ta bort krispigheten, eller byta ut de klassiska dentelle-crêpes mot glutenfria eller till och med puffat ris Utrustning :Min bûcheform och insatsform kommer från Guy Demarle: rabattkod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % i rabatt (affiliat).
3. Ingredienser :Jag har använt Valrhonas veganska choklad: Valrhona: mjölkchoklad & vit choklad Amatika: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
4. Jag har använt kokosmjöl och mandelmjöl Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
5. Förberedelse tid: 1 timme + 20 minuters gräddning + tid för frysning/tiningFör en bûche på 28 cm : Insats mjölkchoklad : mjölkchoklad kokosgrädde Smält försiktigt mjölkchokoladen.
6. Värm grädden, håll sedan i den lite i taget över chokladen medan du blandar väl.
7. Avsluta med en stavmixer för att få en slät och glansig ganache.
8. Häll ganachen i din insatsform, och placera den i frysen.
9. Insats vit choklad & kokos : vit choklad kokosgrädde kokosmjöl Smält försiktigt den vita chokladen.
10. Värm grädden, håll sedan i den lite i taget över chokladen medan du blandar väl.
11. Avsluta med en stavmixer för att få en slät och glansig ganache.
12. Tillsätt sedan kokosmjöl.
13. Häll ganachen i insatsformen, ovanpå mjölkchokladganachen.
14. Placera allt i frysen tills det är helt fast.
15. Kokos rocher-kaka : Jag har inspirerats av receptet från bloomingnolwenn.
16. com.
17. kokosmjöl kokosgrädde agavesirap mandelmjöl Blanda de 4 ingredienserna tills du får en homogen

deg.

18. Bred ut blandningen i en rektangel som är något mindre än din bûcheform på en plåt täckt med bakpapper.
19. Grädda i 20 minuter vid 180°C och låt svalna.
20. Krispig kokos : vit choklad mandelpasta krossade dentelle-crêpes kokosmjöl Smält den vita chokladen, tillsätt sedan mandelpasta, de krossade dentelle-crêpes och kokosmjöl.
21. Bred ut allt på den avsvalnade kokos-rocher-kakan och tryck ner ordentligt.
22. Placera kakan/krispigheten i frysen.
23. Mjölkchoklad & kokosmousse : mjölkchoklad kokosgrädde Smält mjölkchokoladen.
24. Värm kokosgrädde.
25. Häll grädden över chokladen lite i taget medan du blandar väl, använd sedan en stavmixer för att få en bra emulsion.
26. Vispa de återstående kokosgrädde till grädde.
27. Tillsätt försiktigt kokosgrädden till mjölkchokladganachen, och gå sedan omedelbart vidare till monteringen.
28. Montering : Häll hälften av moussen i bûcheformen.
29. Tillsätt dubbelinsatsen.
30. Täck med moussen, och tillsätt kokos-rocher/krispigheten.
31. Släta ut ytan ordentligt.
32. Placera bûchen i frysen tills den är helt fast.
33. Avslutningar : mjölkchoklad neutral olja Lite kokosmjöl Smält försiktigt mjölkchokoladen, tillsätt sedan den neutrala oljan.
34. Vänd bûchen ut ur frysen, placera den på ett galler.
35. Häll glasyr vid 35/40°C över, tillsätt sedan riven kokos.