

Bûche bounty (vegan, walang gluten)

Ingrédients

- 150g ng chocolate au lait
- 85g ng coconut cream
- 100g ng chocolate blanc
- 35g ng coconut cream
- 25g ng coconut powder
- 100g ng coconut powder
- 50g ng coconut cream
- 40g ng agave syrup
- 40g ng almond powder
- 45g ng chocolate blanc
- 30g ng almond puree
- 25g ng crushed lace pancakes
- 50g ng coconut powder
- 170g ng chocolate au lait
- 270g ng coconut cream
- 250g ng chocolate au lait
- 55g ng neutral oil

Préparation

1. Kamakailan, nagsimula ang Valrhona na mag-alok ng kanilang vegan chocolates sa kanilang website, at dahil gusto kong gumawa ng bûche na parang bounty, naisip ko na ito ang perpektong recipe upang subukan ang mga ito at samakatuwid ay mag-alok sa inyo ng isang ganap na vegan na bûche na gawa sa coconut cream.
2. Ang bûche ay madaling gawin din nang walang gluten kung kinakailangan, maaari mong piliin na alisin ang crispy layer, o palitan ang mga klasikong lace pancakes ng gluten-free o kaya naman ng puffed rice
Materyal :Ang moule à bûche at moule à insert ay galing sa Guy Demarle: code parrainage FLAVIE10 na dapat ilagay sa pagpaparehistro para sa 10 na ibinibigay (affilié).
3. Mga Sangkap :Gumamit ako ng vegan chocolates mula sa Valrhona : chocolat au lait & chocolat blanc
Amatika: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affilié).
4. Gumamit ako ng coconut powder at almond powder mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (non affilié).
5. Oras ng paghahanda : 1 oras + 20 minuto ng pagluluto + oras ng pagyeyelo/pagpapaalamPara sa isang bûche na 28cm : Insert chocolate au lait : ng chocolate au lait ng coconut cream Dahan-dahang tunawin ang chocolate au lait.
6. Painitin ang cream, pagkatapos ay dahan-dahang ibuhos ito sa chocolate habang maayos na hinahalo.
7. Tapusin gamit ang hand blender upang makuha ang makinis at makinang na ganache.
8. Iuhos ang ganache sa iyong moule à insert, pagkatapos ay ilagay ito sa freezer.
9. Insert chocolat blanc & noix de coco : ng chocolate blanc ng coconut cream ng coconut powder Dahan-dahang tunawin ang chocolate blanc.
10. Painitin ang cream, pagkatapos ay dahan-dahang ibuhos ito sa chocolate habang maayos na hinahalo.
11. Tapusin gamit ang hand blender upang makuha ang makinis at makinang na ganache.
12. Idagdag ang coconut powder.
13. Iuhos ang ganache sa moule à insert, sa ibabaw ng ganache ng chocolate au lait.
14. Ilipat ang lahat sa freezer hanggang sa ganap na mag-set.

15. Biscuit rocher coco : Nagsimula ako mula sa recipe ng bloomingnolwenn.
16. com.
17. ng coconut powder ng coconut cream ng agave syrup ng almond powder Paghaluin ang 4 na sangkap hanggang makuha ang homogenous na masa.
18. Ipatong ang paghahanda sa isang rektanggulo na kaunti pang maliit kaysa sa iyong moule à bûche sa isang tray na may parchment paper.
19. Ilagay sa oven ng 20 minuto sa 180°C at pagkatapos ay hayaang lumamig.
20. Croustillant coco : ng chocolate blanc ng almond puree ng crushed lace pancakes ng coconut powder Dahan-dahang tunawin ang chocolate blanc, pagkatapos ay idagdag ang almond puree, ang crushed lace pancakes at ang coconut powder.
21. Ipatong ang lahat sa cooled coconut rock na pinipiga nang maayos.
22. Ilipat ang biscuit/crispy sa freezer.
23. Mousse chocolat au lait & noix de coco : ng chocolate au lait ng coconut cream Dahan-dahang tunawin ang chocolate au lait.
24. Painitin ang ng coconut cream.
25. Iuhos ang cream sa chocolate dahan-dahan habang maayos na hinahalo, pagkatapos ay gumamit ng hand blender upang makuha ang magandang emulsion.
26. I-mount ang natitirang ng coconut cream sa whipped cream.
27. Dahan-dahang idagdag ang whipped coconut sa ganache ng chocolate au lait, pagkatapos ay agad na lumipat sa assembly.
28. Assembly : Iuhos ang kalahating mousse sa moule à bûche.
29. Idagdag ang double insert.
30. Takpan ng mousse, pagkatapos ay idagdag ang coconut rock/crispy.
31. Maayos na patagin ang ibabaw.
32. Ilipat ang bûche sa freezer hanggang sa ganap na mag-set.
33. Mga Pagtatapos : ng chocolate au lait ng neutral oil Kaunting coconut powder Dahan-dahang tunawin ang chocolate au lait, pagkatapos ay idagdag ang neutral oil.
34. I-dimold ang frozen bûche, pagkatapos ay ilagay ito sa isang rack.
35. Iuhos ang glaze sa itaas sa 35/40°C, pagkatapos ay idagdag ang grated coconut.