

Bounty kütü ü (vegan, glütensiz)

Ingrédients

- 28 cm'lik bir kütük için:
- 150g sütlü çikolata
- 85g hindistancevizi kreması
- 100g beyaz çikolata
- 35g hindistancevizi kreması
- 25g hindistancevizi tozu
- 100g hindistancevizi tozu
- 50g hindistancevizi kreması
- 40g agave urubu
- 40g badem tozu
- 4 malzemeyi homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın.
- 20 dakika 180°C'de pi irin ve so umaya bırakın.
- 45g beyaz çikolata
- 30g badem püresi
- 25g ezilmi dantel krepleri
- 50g hindistancevizi tozu
- 170g sütlü çikolata
- 270g hindistancevizi kreması
- 50g hindistancevizi kremasını ısıtın. Kremayı çikolataya yava yava ekleyerek iyice karı tırın, ardından iyi bir emülsiyon elde etmek için el blenderi kullanın.
- 250g sütlü çikolata
- 55g nötr ya

Préparation

1. Az önce, Valrhona vegan çikolatalarını web sitesinde sunmaya başladı ve ben de bir bounty tarzı kütük yapmak istedi için, denemek için mükemmel bir tarif oldu unu dü ündüm ve böylece tamamen hindistancevizi kreması ile vegan bir kütük sunabilirim.
2. Kütük, ihtiyaç halinde glütensiz de yapılabilir; isterseniz ya çıtır ı kaldırabilir ya da klasik dantel krep yerine glütensiz olanları veya patlamı pirinci kullanabilirsiniz Malzemeler :Benim kütük kalıbım ve insert kalıbım Guy Demarle'dan: 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu belirtin (ba lı).
3. Malzemeler :Ben Valrhona'nın vegan çikolatalarını kullandım: sütlü çikolata & beyaz çikolata Amatika: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
4. Hindistancevizi tozu ve Koro'nun badem tozunu kullandım: tüm sitede %5 indirim için ILETAITUNGATEAU kodunu kullanın (ba lı).
5. Hazırlama süresi: 1 saat + 20 dakika pi irme + dondurma/çözülme süresi28 cm'lik bir kütük için: Sütlü çikolata inserti: sütlü çikolata hindistancevizi kreması Sütlü çikolatayı yava ça eritin.
6. Kremayı ısıtın, ardından çikolataya yava yava ekleyerek iyice karı tırın.
7. Pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için el blenderi ile sonlandırın.
8. Ganajı insert kalıbınıza dökün, ardından dondurucuya yerle tirin.
9. Beyaz çikolata & hindistancevizi inserti: beyaz çikolata hindistancevizi kreması hindistancevizi tozu Beyaz çikolatayı yava ça eritin.
10. Kremayı ısıtın, ardından çikolataya yava yava ekleyerek iyice karı tırın.
11. Pürüzsüz ve parlak bir ganaj elde etmek için el blenderi ile sonlandırın.
12. Ardından hindistancevizi tozunu ekleyin.
13. Ganajı sütlü çikolata ganajının üzerine dökün.

14. Tümünü dondurucuya yerle tirin ve tamamen sertle ene kadar bekleyin.
15. Hindistancevizi rocher keki: bloomingnolwenn.
16. com tarifinden ilham aldım.
17. hindistancevizi tozu hindistancevizi kreması agave urubu badem tozu 4 malzemeyi homojen bir hamur elde edene kadar karı tırın.
18. Hazırlı ı, kütük kalıbınızdan biraz daha küçük bir dikdörtgen ekinde ya lı ka ıt serili bir tepsiye yayın.
19. 20 dakika 180°C'de pi irin ve so umaya bırakın.
20. Hindistancevizi çıtır ı: beyaz çikolata badem püresi ezilmi dantel krepleri hindistancevizi tozu Beyaz çikolatayı eritin, ardından badem püresini, ezilmi dantel krepleri ve hindistancevizi tozunu ekleyin.
21. Tümünü so uyan hindistancevizi rocherin üzerine yayın ve iyice bastırın.
22. Bisküvi/çıtır keki dondurucuya yerle tirin.
23. Sütü çikolata & hindistancevizi mousse: sütü çikolata hindistancevizi kreması Sütü çikolatayı eritin.
24. hindistancevizi kremasını ısıtın.
25. Kremayı çikolataya yava yava ekleyerek iyice karı tırın, ardından iyi bir emülsiyon elde etmek için el blenderi kullanın.
26. Kalan hindistancevizi kremasını çırpın.
27. Hindistancevizi chantilly'sini çikolata ganajına nazikçe ekleyin, ardından hemen montaja geçin.
28. Montaj : Moussenin yarısını kütük kalıbına dökün.
29. Çift inserti ekleyin.
30. Moussenin üzerine kaplayın, ardından hindistancevizi rocher/çıtır keki ekleyin.
31. Yüzeyi düzgünle tirin.
32. Kütü ü tamamen sertle ene kadar dondurucuya yerle tirin.
33. Son dokunu lar : sütü çikolata nötr ya Biraz hindistancevizi tozu Sütü çikolatayı yava ça eritin, ardından nötr ya ı ekleyin.
34. Dondurulmu kütü ü kalıptan çıkarın, ardından bir ızgaranın üzerine yerle tirin.
35. Glazürü 35/40°C'de üzerine dökün, ardından rendelenmi hindistancevizi ekleyin.