

Tiamat Creations

RECETTES & TAMBOUILLES

www.TiamatCreations.com



La recette des "Bounty"

Notes et informations légales:

Cette recette est la traduction et l'adaptation d'une recette originale issue du blog de jocooks.

Lien original: <http://www.jocooks.com/other/sweets/homemade-bounty-bars>

Les notes perso, astuces ajoutées à cette recette sont de mon cru, libre à vous d'en tenir compte ou pas

Vous pouvez utiliser cette recette librement, merci de faire un lien vers le blog de la créatrice originale et le mien si vous publiez un article sur un blog, forum ou site ou quelque autre plateforme que ce soit par respect pour le travail fourni.

Liens à mentionner:

www.jocooks.com

www.TiamatCreations.com

Vous n'êtes pas autoriser à vendre ce PDF ni son contenu. Ce PDF est mis à disposition **gratuitement** tout comme la recette originale de jocooks, merci de respecter notre travail à chacune.

Pour toute questions relatives à ce PDF merci de me contacter soit par email:

tiamat.creations@gmail.com

Pour toute demande ou autre questions, techniques ou non, vous pouvez également me contacter ou consulter mon blog et ses archives.

Je réalise également des traductions à la demande, merci de vous rendre dans la boutique du blog pour en connaître les modalités.

Tiamat

Ingredients:

3 pots de coco rapée
1 demi pot de sucre en poudre
2 tiers du pot de lait concentré
200gr de chocolat noir
*40gr de chocolat au lait
*1 poche à douille en plastique ou un sac congelation
papier sulfurisé

**Ce sont les ingrédients supplémentaire dont je me suis servi pour ma version de cette recette, vous n'êtes pas obligé(e)s de vous en servir.*

Les mesures sont indiquées en pot, je me suis servie d'un verre tout simple, type verre de cantine pour prendre les mesure, vous pouvez également utiliser un pot de yaourt en verre ou autre...

Recette:

Préparation: 15min

Repos: 1h + 1h

Lavez vous les mains car il va falloir mettre la main à la pâte comme on dit. Préparer une assiette à côté de vous. Dans un saladier, mélangez la coco rapée, le sucre et le lait concentré avec les doigts. Formez des "boudins" d'environ la taille d'un doigts ou plus ou moins gros selon votre envie ;-) et placez les dans l'assiette au fur et mesure. Si besoin remouillez vous légèrement les mains pour faciliter le modelage.

Une fois tous vos "boudins" faits, placez l'assiette au frigo 1h afin qu'ils durcissent.

Faire fondre le chocolat noir soit au bain marie, soit dans 1 bol avec une cuillère à soupe d'eau au four micro-onde. Une fois bien fondu et homogène, on roule les boudins dans ce mélange avant de les reposer sur l'assiette.

(Astuce: utiliser une paire baguette chinoise pour cette opération, et mettre du papier sulfurisé sur l'assiette pour faciliter le décollement après séchage du chocolat.)

Replacer votre assiette au frigo pendant 1h afin que le chocolat durcissent et forme la coque!

Si vous souhaitez les faire comme les miens avec le petit serpent de chocolat au lait sur le dessus, faites fondre le chocolat au lait et le placer dans la poche a douille ou le sac congelation et ne couper qu'un petit trou au bout afin de faire un filet lorsque vous pressez la poche. Décorer vos bounty avant de les remettre au frigo.

Dégustez et partagez avec les gourmand(e)s de votre entourage.

Tiamat

Je reste à votre disposition pour toute questions /aides /commandes via mon blog: www.TiamatCreations.com

Ou par email: Tiamatcreations@gmail.com.

Vous me trouverez également sur facebook, twitter, tumblr, livr@ddict, DeviantArt, Ravelry, googlet, linked, viadeo, etsy et hellocoton...