

MUNTU



Antoine Michelin

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

“ *Un dolce dal gusto intenso
di cioccolato, con note
di limone e noci pecan,
per una degustazione ricca
di sfumature. ”*



RICETTA CALCOLATA PER 6 ENTREMETS PER 6 PERSONE

CREMA INGLESE ALL'UOVO

588 g Latte intero UHT
252 g Panna UHT 35%
168 g Uova intere
67 g Zucchero semolato

1 075 g Peso totale

Far bollire il latte e la panna e versare sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero.
Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.
Utilizzare immediatamente o conservare in frigorifero raffreddando velocemente.

CREMOSO INTENSO KOMUNTU 80%

285 g Crema inglese all'uovo per cremoso al cioccolato fondente
115 g **KOMUNTU 80%**

400 g Peso totale

Quando la crema inglese è calda e mixata, emulsionare con una spatola, versando gradualmente sul cioccolato parzialmente sciolto.
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

MARMELLATA DI LIMONI

210 g Limoni di Mentone
45 g Acqua
75 g Zucchero semolato
2 g Baccello di vaniglia del Madagascar
110 g Limoni Femminello in purea 100%

442 g Peso totale

Lavare i limoni e tagliarli a brunoise. Aggiungere l'acqua, lo zucchero e la vaniglia.
Cuocere molto lentamente fino a quando la buccia dei limoni non diventa tenera.
Aggiungere la purea di limone e lasciar cuocere per qualche minuto a fuoco basso.
Mixare e mettere da parte.

PRALINATO CROCCANTE PECAN E LIMONE

180 g Noci pecan grezze
20 g Acqua
75 g Zucchero semolato
2 pz Baccelli di vaniglia esausti
2 g Scorza di limone

277 g Peso totale

Tostare le noci pecan per circa 15 minuti a 150°C.
Cuocere l'acqua con lo zucchero a 118°C, aggiungere le noci pecan e i baccelli di vaniglia esausti. Lavorare il tutto fino alla caramellizzazione.
Aggiungere le scorze di limone e versare su un foglio di silicone.
Lasciar raffreddare, poi mixare per ottenere una texture morbida e croccante.

STREUSEL PECAN GREZZO

125 g Noci pecan grezze
100 g Burro disidratato 84%
100 g Zucchero semolato
25 g Albumi
125 g Farina integrale
3 g Sale di Guérande

478 g Peso totale

Tritare le noci pecan intere nella planetaria, aggiungere gli altri ingredienti e mixare fino a ottenere una pasta omogenea.

BISCOTTO GÉNOISE KOMUNTU 80%

205 g Uova intere
70 g Zucchero semolato
205 g **KOMUNTU 80%**
55 g Olio di vinaccioli
115 g Albumi
70 g Panna UHT 35%
1 g Sale
90 g Farina 0

811 g Peso totale

Sbattere le uova con lo zucchero.
Far sciogliere la copertura e l'olio a 55°C.
Aggiungere gli albumi e la panna, mixare per rendere omogenea l'emulsione e ottenere una ganache.
Amalgamare delicatamente le uova sbattute e la ganache con la spatola, quindi aggiungere il sale e la farina precedentemente setacciata.

CROCCANTE KOMUNTU 80% PECAN

90 g Noci pecan grezze
370 g Streusel pecan grezzo
50 g **KOMUNTU 80%**
185 g Pralinato croccante pecan e limone
4 g Fior di sale

699 g Peso totale

Tostare le noci pecan per circa 25 minuti a 150°C.
Tritare grossolanamente lo streusel cotto.
Far fondere il cioccolato a circa 40°C, quindi aggiungere il pralinato pecan, il fior di sale e terminare con lo streusel e le noci pecan tritate.
Utilizzare immediatamente.

CREMA INGLESE

250 g Panna UHT 35%
250 g Latte intero UHT
100 g Tuorli
50 g Zucchero semolato

650 g Peso totale

Portare a ebollizione la panna con il latte e versarla sui tuorli precedentemente mescolati (senza montarli) con lo zucchero.
Cuocere il tutto "alla rosa" a 84/85°C, filtrare e utilizzare immediatamente.

MOUSSE INGLESE KOMUNTU 80%

480 g Crema inglese
450 g **KOMUNTU 80%**
720 g Panna UHT 35%

1 650 g Peso totale

Quando la crema inglese è calda e filtrata, versare progressivamente sul cioccolato parzialmente sciolto.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Se necessario, stabilizzare l'emulsione con l'aggiunta di panna montata.
Una volta che il composto è omogeneo, controllare la temperatura (45/50°C) e aggiungere il resto della panna montata.
Utilizzare immediatamente.

GELATINA DECORAZIONE PRALINATO PECAN

200 g Latte intero UHT
2 g Agar-agar
10 g Zucchero semolato
2 g Gelatina in polvere 220 Bloom
10 g Acqua d'idratazione
70 g Pralinato croccante pecan e limone

294 g Peso totale

Scaldare il latte in un pentolino.
A 45°C circa, aggiungere l'agar-agar mescolato con lo zucchero, sbattendo, quindi portarli a ebollizione.
Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
Versare sul pralinato e mixare.
Lasciar raffreddare a circa 60°C prima dell'utilizzo.

NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

180 g **Nappage Absolu Cristal**
18 g Acqua minerale

198 g Peso totale

Portare a ebollizione il nappage neutro Absolu Cristal con l'acqua.
Spruzzare con una pistola da cucina a circa 80°C.

PREPARATO DA SPRUZZARE KOMUNTU 80%

60 g **Burro di cacao**
140 g **KOMUNTU 80%**

200 g Peso totale

Far sciogliere tutti gli ingredienti e spruzzare a una temperatura di 40/45°C.

NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE KOMUNTU 80%

745 g **Nappage Absolu Cristal**
75 g Acqua minerale
180 g **KOMUNTU 80%**

900 g Peso totale

Portare a ebollizione il nappage neutro Absolu Cristal con l'acqua.
Aggiungere il cioccolato e mixare.
Spruzzare con una pistola da cucina a circa 80°C.

PREPARAZIONE

Preparare il cremoso, la marmellata di limoni, il pralinato pecan e lo streusel.

Preparare il biscotto, versare in un quadro di 38 × 27,5 cm e cuocere per circa 12 minuti a 180°C.

Preparare il croccante e stenderlo sul biscotto freddo. Conservare a 4°C.

Ritagliare delle strisce da 22,5 × 3,5 cm. Mettere da parte per il montaggio.

MONTAGGIO

In un quadro di 28 × 10 cm, che fungerà da supporto principale, collocare una striscia di rodoide alta 4,5 cm.

Creare una forma originale con il rodoide posizionando un cerchio di 4,5 cm tra uno dei lati lunghi del quadro e il rodoide.

Preparare la mousse al cioccolato e versarne circa 150 g nel quadro. Posizionare una striscia di biscotto/croccante verticalmente sul lato piatto del montaggio, premendo saldamente il lato croccante contro il quadro.

Usando una spatola, distribuire la mousse attorno al rodoide in modo da rivestirlo completamente.

Utilizzando una tasca senza bocchetta, disporre circa 15 g di marmellata di limoni e 15 g di pralinato croccante in modo casuale sulla mousse, senza raggiungere il bordo del montaggio. In seguito, versare 50 g di cremoso al cioccolato e terminare aggiungendo circa 15 g di marmellata di limoni e 15 g di pralinato pecan. Ricoprire la preparazione con circa 150 g di mousse, livellare e congelare.

Preparare la gelatina e versare tra due righelli da 2 mm su un foglio di silicone. Quando la gelatina sarà fredda, ritagliare delle strisce di circa 35 × 3 cm. Spruzzare un leggero velo di Absolu Cristal.

DECORAZIONI

Stendere su delle strisce di foglio chitarra diversi colori di copertura precristallizzata e, prima della completa cristallizzazione, ritagliare con un coltello delle strisce sottili. In seguito, posizionarle su rulli di diversi diametri in modo da dare forma alle decorazioni. Lasciar cristallizzare a 16°C.

Sformare le strisce fondenti e, con l'aiuto di una pistola, spruzzare a bassa pressione il preparato Komuntu per ottenere un effetto maculato.

Stendere la copertura fondente precristallizzata tra due fogli di trasferibile e ritagliare delle forme corrispondenti alla forma dell'entremets. Lasciar cristallizzare a 16°C.

FINITURA

Spruzzare gli entremets con il nappage Absolu al cioccolato, quindi decorare con una striscia di gelatina al pralinato su tutta la lunghezza. Terminare con le decorazioni di cioccolato.