

MUNTU



Antoine Michelin

AUSBILDENDER CHEF-PÂTISSIER
ÉCOLE VALRHONA

*„Eine schokoladige
Süßspeise mit Noten von
Zitrone und Pekannuss,
die bei der Verkostung
für ein nuancenreiches
Geschmackserlebnis sorgen.“*



FÜR 6 DESSERTS FÜR 6 PERSONEN

ENGLISCHE CREME MIT EI

588 g Ultrahocherhitze Vollmilch
252 g Ultrahocherhitze Sahne 35 %
168 g Ei
67 g Zucker

1075 g Gesamtgewicht

Die Milch und die Sahne zum Kochen bringen und auf die zuvor mit dem Zucker vermischten (nicht schaumig geschlagenen) Eier geben.

Alles bei 84°C kochen und mixen, um eine glatte Textur zu erhalten.

Sofort verwenden oder schnell abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

CREME MIT KOMUNTU 80% UND INTENSIVEM GESCHMACK

285 g Englische Creme mit Ei für eine Creme mit dunkler Schokolade
115 g **KOMUNTU 80 %**

400 g Gesamtgewicht

Sobald die Englische Creme heiß ist und gemixt wurde, mit einem Teigschaber emulgieren.

Dazu die Creme nach und nach auf die teilweise geschmolzene Schokolade gießen.

So schnell wie möglich alles gründlich mischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Idealerweise 12 Stunden bei 4°C kristallisieren lassen.

ZITRONENMARMELADE

210 g Menton-Zitrone
45 g Wasser
75 g Zucker
2 g Vanilleschote aus Madagaskar
110 g Püree Femminello-Zitrone 100 %

442 g Gesamtgewicht

Zitronen waschen und in fein würfeln. Wasser, Zucker und Vanille dazugeben.

Langsam garen, bis die Schale der Zitronen weich ist.

Zitronenpüree dazugeben und ein paar Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Pürieren und beiseitestellen.

KNUSPRIGES PRALINÉ PEKANNUSS-ZITRONE

180 g Rohe Pekannüsse
20 g Wasser
75 g Zucker
2 Stk. Ausgekratzte Vanilleschoten
2 g Geriebene Zitronenschale

277 g Gesamtgewicht

Die Pekannüsse etwa 15 Minuten lang bei 150°C rösten.

Wasser mit dem Zucker auf 118°C erhitzen, Pekannüsse und ausgekratzte Vanilleschoten dazugeben. Nüsse gut mit dem Zucker vermischen und unablässig rühren, bis der Zucker karamellisiert.

Gerieben Zitronenschale dazugeben und Mischung auf eine Silikonmatte geben.

Abkühlen lassen und anschließend pürieren, um eine geschmeidige und zugleich knusprige Textur zu erhalten.

STREUSEL MIT ROHEN PEKANNÜSSEN

125 g Rohe Pekannüsse
100 g Tourierbutter 84 %
100 g Zucker
25 g Eiweiß
125 g Mehl T1600
3 g Guérande-Salz

478 g Gesamtgewicht

Die ganzen Pekannüsse in der Küchenmaschine mahlen. Anschließend die übrigen Zutaten hinzugeben und so lange vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.

BISKUIT MIT KOMUNTU 80%

205 g Ei
70 g Zucker
205 g **KOMUNTU 80 %**
55 g Traubenkernöl
115 g Eiweiß
70 g Ultrahocherhitze Sahne 35 %
1 g Salz
90 g Mehl T550

811 g Gesamtgewicht

Die Eier mit Zucker aufschlagen.

Die Kuvertüre und das Öl bei 55°C zum Schmelzen bringen.

Eiweiß und Sahne hinzufügen und gut mixen, bis eine perfekte Emulsion für die Ganache entsteht.

Die aufgeschlagene Eimasse mithilfe eines Teigschabers vorsichtig unter die Ganache heben. Anschließend das zuvor gesiebte Mehl und das Salz hinzugeben.

KNUSPERMASSE KOMUNTU 80% UND PEKANNUSS

90 g	Rohe Pekannüsse
370 g	Streusel mit rohen Pekannüssen
50 g	KOMUNTU 80%
185 g	Knuspriges Praliné Pekannuss-Zitrone
4 g	Fleur de Sel
699 g	Gesamtgewicht

Die Pekannüsse etwa 25 Minuten lang bei 150 °C rösten.
Die gebackenen Streusel grob zermahlen.
Schokolade bei etwas 40 °C schmelzen, dann das Pekannuss-Praliné, das Fleur de Sel und zuletzt die Streusel und die gehackten Pekannüsse dazugeben.
Sofort weiterverarbeiten.

ENGLISCHE CREME

250 g	Ultrahocherhitze Sahne 35 %
250 g	Ultrahocherhitze Vollmilch
100 g	Eigelb
50 g	Zucker
650 g	Gesamtgewicht

Die Sahne mit der Milch aufkochen und auf das zuvor mit dem Zucker vermischte (nicht schaumig geschlagene) Eigelb gießen.
Bei 84–85 °C eindicken lassen, anschließend durch ein Spitzsieb passieren und sofort verwenden.

ENGLISCHE MOUSSE KOMUNTU 80%

480 g	Englische Creme
450 g	KOMUNTU 80%
720 g	Ultrahocherhitze Sahne 35 %
1650 g	Gesamtgewicht

Die Englische Creme heiß durch ein feines Sieb streichen. Dann nach und nach in die teilweise zerlassene Schokolade gießen.
So schnell wie möglich alles mischen, um die Emulsion fertigzustellen.
Die Emulsion ggf. durch die Zugabe von schaumig geschlagener Sahne stabilisieren.
Sobald eine glatte Textur entstanden ist, die Temperatur prüfen (45–50 °C) und den Rest der aufgeschlagenen Sahne hinzufügen.
Sofort verwenden.

DEKORGELEE PEKANNUSS-PRALINÉ

200 g	Ultrahocherhitze Vollmilch
2 g	Agar-Agar
10 g	Zucker
2 g	Pulvergelatine 220 Bloom
10 g	Hydratwasser
70 g	Knuspriges Praliné Pekannuss-Zitrone
294 g	Gesamtgewicht

Die Milch in einem Topf erhitzen.
Bei etwa 45 °C das mit dem Zucker vermischte Agar-Agar hinzugeben, kräftig rühren und aufkochen.
Die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen.
Über das Praliné gießen und mixen.
Vor dem Verwenden auf etwa 60 °C abkühlen lassen.

NEUTRALER SPRITZGUSS ABSOLU

180 g	Überguss Absolu Cristal
18 g	Mineralwasser
198 g	Gesamtgewicht

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen.
Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

SPRITZMASSE MIT KOMUNTU 80%

60 g	Kakaobutter
140 g	KOMUNTU 80%
200 g	Gesamtgewicht

Die Zutaten für die Spritzmasse miteinander verschmelzen und bei 40–45 °C aufsprühen.

SPRITZGUSS ABSOLU MIT KOMUNTU 80%

745 g	Überguss Absolu Cristal
75 g	Mineralwasser
180 g	KOMUNTU 80%
900 g	Gesamtgewicht

Den neutralen Überguss Absolu Cristal mit Wasser zum Kochen bringen.
Schokolade hinzufügen und mixen.
Sofort im Anschluss mit einer Spritzpistole bei etwa 80 °C aufsprühen.

VORBEREITEN

Crème, Zitronenmarmelade, Pekannuss-Praliné und Streusel herstellen.

Biskuitteig herstellen, in einen Backrahmen von 38×27,5 cm verteilen und bei 180°C 12 Minuten backen.

Die Knuspermasse zubereiten und auf dem erkalteten Biskuitboden verteilen. Bei 4°C aufbewahren.

Streifen von 22,5×3,5 cm zuschneiden. Für den Aufbau zur Seite stellen.

ZUBEREITEN

Einen Rahmen von 28×10 cm, der als Grundlage verwendet wird, mit einem 4,5 cm breiten Streifen Tortenrandfolie auskleiden.

Um eine originelle Form zu erhalten, auf einer der langen Seiten des Rahmens zwischen Tortenrandfolie und Rahmen einen Backring von 4,5 cm positionieren.

Schokoladenmousse zubereiten und etwa 150 g in den Rahmen füllen. Einen Biskuit-Knuspermasse-Streifen an der geraden Seite des Desserts anlegen. Die Knuspermassenseite muss dabei eng am Rahmen anliegen.

Mousse mithilfe eines Teigschabers rundum an der Tortenrandfolie bis an deren Oberkante hochziehen.

Mit einem Spritzbeutel ohne Tülle etwa 15 g Zitronenmarmelade und 15 g knuspriges Praliné willkürlich auf der Mousse verteilen, dabei nicht direkt am Rand aufspritzen. Anschließend 50 g Schokoladencreme darauf geben und mit etwa 15 g Zitronenmarmelade und 15 g Pekannuss-Praliné abschließen. Die Kreation mit etwa 150 g Mousse bedecken, glatt streichen und einfrieren.

Gelee zubereiten und zwischen zwei 2-mm-Teigleisten auf eine Silikonmatte geben. Wenn das Gelee erkaltet ist, Streifen von etwa 35×3 cm zuschneiden. Mit einem Hauch Absolu Cristal besprühen.

DEKORIEREN

Verschiedenfarbige vorkristallisierte Kuvertüreschokolade auf Schokoladenfolienstreifen verteilen, vor der vollständigen Kristallisation mit dem Messer feine Streifen zuschneiden und anschließend über Rollen mit unterschiedlichen Durchmessern legen, um sie zu wölben. Bei 16°C kristallisieren lassen.

Die Streifen aus dunkler Schokolade aus der Form lösen und vorsichtig mit der Spritzmasse Komuntu besprühen, um einen Tupfen-Effekt zu erzielen.

Die vorkristallisierte dunkle Kuvertüre zwischen zwei Transferfolien verstreichen und der Form des Desserts entsprechende Formen zuschneiden. Bei 16°C kristallisieren lassen.

FERTIGSTELLEN

Dessert mit Absolu-Überguss mit Schokolade besprühen und dann einen Streifen Praliné-Gelee auflegen. Zuletzt mit dem Schokodekor verzieren.