

# MUNTU



*Antoine Michelin*

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR  
ÉCOLE VALRHONA

“ *Un entremets très chocolaté  
avec des nuances de citron  
et noix de pécan offrant  
une dégustation pleine  
de nuances.* ”



## RECETTE CALCULÉE POUR 6 ENTREMETS DE 6 PERSONNES

---

### CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS

588 g Lait entier UHT  
252 g Crème UHT 35%  
168 g Œufs entiers  
67 g Sucre semoule

1 075 g Poids total

---

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.  
Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.  
Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur en refroidissant rapidement.

---

### CRÈMEUX INTENSE KOMUNTU 80%

285 g Crème anglaise aux œufs  
pour crèmeux chocolat noir  
115 g **KOMUNTU 80%**

400 g Poids total

---

Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.  
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

---

### MARMELADE DE CITRON

210 g Citron de Menton  
45 g Eau  
75 g Sucre semoule  
2 g Vanille gousse Madagascar  
110 g Citron Femminello en purée 100%

442 g Poids total

---

Laver les citrons et les couper en brunoise. Ajouter l'eau, le sucre et la vanille.  
Cuire très lentement jusqu'à ce que la peau des citrons soit tendre.  
Ajouter la purée de citron et laisser cuire quelques minutes à feu doux.  
Mixer et réserver.

---

### PRALINÉ CROQUANT PÉCAN CITRON

180 g Noix de pécan brute  
20 g Eau  
75 g Sucre semoule  
2 pce/s Gousses de vanille épuisées  
2 g Zeste de citron jaune

277 g Poids total

---

Torréfier les noix de pécan pendant environ 15 minutes à 150 °C.  
Cuire l'eau avec le sucre à 118 °C, ajouter les noix de pécan et les gousses de vanille épuisées.  
Sabler le tout jusqu'à caramélisation.  
Ajouter les zestes de citron et verser sur une toile siliconée.  
Laisser refroidir puis mixer afin d'obtenir une texture souple et croquante.

---

### STREUSEL PÉCAN BRUT

125 g Noix de pécan brute  
100 g Beurre sec 84%  
100 g Sucre semoule  
25 g Blancs d'œufs  
125 g Farine T150  
3 g Sel de Guérande

478 g Poids total

---

Broyer les noix de pécan entières au robot-coupe, ajouter les autres ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

---

### BISCUIT GÉNOISE KOMUNTU 80%

205 g Œufs entiers  
70 g Sucre semoule  
205 g **KOMUNTU 80%**  
55 g Huile de pépins de raisin  
115 g Blancs d'œufs  
70 g Crème UHT 35%  
1 g Sel  
90 g Farine T55

811 g Poids total

---

Foisonner les œufs avec le sucre.  
Fondre la couverture et l'huile à 55 °C.  
Ajouter les blancs d'œufs et la crème, mixer pour parfaire l'émulsion afin d'obtenir une ganache.  
Mélanger délicatement à la maryse les œufs foisonnés avec la ganache puis ajouter le sel et la farine préalablement tamisée.

---

#### CROUSTILLANT KOMUNTU 80% PÉCAN

90 g	Noix de pécan brute
370 g	Streusel pécan brut
50 g	<b>KOMUNTU 80%</b>
185 g	Praliné croquant pécan citron
4 g	Fleur de sel
699 g	Poids total

Torréfier les noix de pécan pendant environ 25 minutes à 150 °C.  
Broyer grossièrement le streusel cuit.  
Fondre le chocolat à environ 40 °C puis ajouter le praliné pécan, la fleur de sel et terminer avec le streusel et les noix de pécan hachées.  
Utiliser aussitôt.

---

#### CRÈME ANGLAISE

250 g	Crème UHT 35%
250 g	Lait entier UHT
100 g	Jaunes d'œufs
50 g	Sucre semoule
650 g	Poids total

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.  
Cuire le tout «à la nappe» à 84/85 °C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

---

#### MOUSSE ANGLAISE KOMUNTU 80%

480 g	Crème anglaise
450 g	<b>KOMUNTU 80%</b>
720 g	Crème UHT 35%
1650 g	Poids total

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu.  
Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
Stabiliser si besoin cette émulsion avec un ajout de crème montée mousseuse.  
Dès que le mélange est lisse, vérifier la température (45/50 °C) et ajouter le reste de la crème montée mousseuse.  
Utiliser de suite.

---

#### GELÉE DÉCOR PRALINÉ PÉCAN

200 g	Lait entier UHT
2 g	Agar-agar
10 g	Sucre semoule
2 g	Gélatine poudre 220 Bloom
10 g	Eau d'hydratation
70 g	Praliné croquant pécan citron
294 g	Poids total

Chauffer le lait dans une casserole.  
À environ 45 °C ajouter l'agar-agar mélangée au sucre en fouettant puis porter à ébullition.  
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.  
Verser sur le praliné et mixer.  
Laisser refroidir à environ 60 °C avant utilisation.

---

#### NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

180 g	<b>Nappage Absolu Cristal</b>
18 g	Eau minérale
198 g	Poids total

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.  
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

---

#### APPAREIL À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

60 g	<b>Beurre cacao</b>
140 g	<b>KOMUNTU 80%</b>
200 g	Poids total

Fondre l'ensemble des ingrédients et pulvériser à une température de 40/45 °C.

---

#### NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER KOMUNTU 80%

745 g	<b>Nappage Absolu Cristal</b>
75 g	Eau minérale
180 g	<b>KOMUNTU 80%</b>
900 g	Poids total

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau.  
Ajouter le chocolat et mixer.  
Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

#### **MISE EN PLACE**

Réaliser le crémeux, la marmelade de citron, le praliné pécan et le streusel.

Réaliser le biscuit, couler en cadre de 38×27,5 cm et cuire environ 12 minutes à 180 °C.

Réaliser le croustillant et l'étaler sur le biscuit froid. Réserver à 4 °C.

Découper des bandes de 22,5×3,5 cm. Réserver pour le montage.

#### **MONTAGE**

Dans un cadre de 28×10 cm qui servira de support principal, déposer une bande de rhodoïd de 4,5 cm de hauteur.

Réaliser une forme originale avec le rhodoïd en posant un cercle de 4,5 cm entre l'un des grands côtés du cadre et le rhodoïd.

Réaliser la mousse chocolat et couler environ 150 g dans le cadre. Déposer verticalement une bande de biscuit/croustillant sur le côté plat du montage en plaquant bien le côté croustillant contre le cadre.

À l'aide d'une spatule, remonter la mousse sur le tour du rhodoïd afin de le chemiser complètement.

À l'aide d'une poche sans douille déposer environ 15 g de marmelade citron et 15 g de praliné craquant de manière aléatoire sur la mousse sans aller jusqu'au bord du montage. Dresser ensuite 50 g de crémeux chocolat et terminer en ajoutant environ 15 g de marmelade de citron et 15 g de praliné pécan. Recouvrir ce montage d'environ 150 g de mousse, lisser et surgeler.

Réaliser la gelée et couler entre deux règles de 2 mm sur une toile siliconée. Lorsque la gelée est froide, détailler des bandes d'environ 35×3 cm. Pulvériser d'un léger voile d'absolu cristal.

#### **DÉCORS**

Étaler sur des bandes de feuille guitare différentes couleurs de couvertures pré-cristallisées et avant complète cristallisation, détailler au couteau des fines bandes puis déposer sur des rouleaux de différents diamètres afin de galber les décors. Laisser cristalliser à 16 °C.

Démouler les bandes noires et pulvériser à basse pression à l'aide d'un pistolet, l'appareil à pulvériser Komuntu afin de réaliser effet moucheté.

Étaler de la couverture noire pré-cristallisée entre deux feuilles transfert et détailler des formes correspondantes à la forme de l'entremet. Laisser cristalliser à 16 °C.

#### **FINITION**

Pulvériser l'entremets de nappage absolu chocolat puis décorer avec une bande de gelée praliné sur toute la longueur. Terminer en déposant les décors chocolat.