

# MUNTU



*Antoine Michelin*

CHEF PASTELERO FORMADOR  
ÉCOLE VALRHONA

« Una tarta muy chocolateada  
con toques de limón y nuez  
de pecán que ofrece una  
degustación llena de matices. »



## RECETA CALCULADA PARA 6 TARTAS DE 6 PERSONAS

---

### CREMA INGLESA CON HUEVO

588 g Leche entera UHT  
252 g Nata UHT 35 %  
168 g Huevos enteros  
67 g Azúcar

1075 g Peso total

---

Llevar a ebullición la leche y verter sobre los huevos anteriormente mezclados (sin blanquear) con el azúcar.  
Cocerlo todo a 84 °C para homogeneizar.  
Utilizar enseguida o reservar en la nevera enfriando rápidamente.

---

### CREMOSO INTENSO KOMUNTU 80 %

285 g Crema inglesa de huevos para cremoso de chocolate negro  
115 g **KOMUNTU 80 %**

400 g Peso total

---

Cuando la crema inglesa esté caliente y batida, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.  
Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.  
Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

---

### MERMELADA DE LIMÓN

210 g Limón de Menton  
45 g Agua  
75 g Azúcar  
2 g Vaina de vainilla de Madagascar  
110 g Puré de limón Femminello 100 %

442 g Peso total

---

Lavar los limones y cortar en brunoise. Añadir el agua, el azúcar y la vainilla.  
Cocer muy despacio hasta que la piel de los limones esté tierna.  
Añadir el puré de limón y dejar cocer unos minutos a fuego lento.  
Mezclar y reservar.

---

### PRALINÉ CROUJIENTE PÉCAN LIMÓN

180 g Nueces pecanas al natural  
20 g Agua  
75 g Azúcar  
2 uds. Vainas de vainilla agotadas  
2 g Ralladura de limón

277 g Peso total

---

Tostar las nueces pecanas durante unos 15 minutos a 150 °C.  
Cocer el agua con el azúcar a 118 °C, añadir las nueces pecanas y las vainas de vainilla gastadas. Sablar todo hasta la caramelización.  
Añadir las cortezas de limón y verter sobre una tela de silicona.  
Dejar enfriar después batir para obtener una textura flexible y crujiente.

---

### STREUSEL PECAN

125 g Nueces pecanas al natural  
100 g Mantequilla seca 84 %  
100 g Azúcar  
25 g Claras  
125 g Harina T150  
3 g Sal de Guérande

478 g Peso total

---

Triturar las nueces enteras en el robot-coupe, añadir los otros ingredientes y batir hasta obtener una pasta homogénea.

---

### BIZCOCHO GENOVÉS KOMUNTU 80 %

205 g Huevos enteros  
70 g Azúcar  
205 g **KOMUNTU 80 %**  
55 g Aceite de pepitas de uva  
115 g Claras  
70 g Nata UHT 35 %  
1 g Sal  
90 g Harina T55

811 g Peso total

---

Montar los huevos con el azúcar.  
Fundir la cobertura y el aceite a 55 °C.  
Añadir las claras de huevo y la nata, batir para perfeccionar la emulsión para obtener una ganache.  
Mezclar delicadamente con la lengua pastelera los huevos montados con la ganache y añadir la sal y harina tamizada.

---

#### CRUJIENTE KOMUNTU 80% PECÁN

90 g Nueces pecanas al natural  
370 g Streusel pecan  
50 g **KOMUNTU 80 %**  
185 g Praliné crujiente pecana limón  
4 g Flor de sal  
  
699 g Peso total

Tostar las nueces pecanas durante unos 25 minutos a 150°C.  
Triturar toscamente el streusel cocido.  
Fundir el chocolate a unos 40°C después añadir el praliné pecán, la flor de sal y terminar con el streusel y las nueces pecanas picadas.  
Usar inmediatamente.

---

#### CREMA INGLESA

250 g Nata UHT 35 %  
250 g Leche entera UHT  
100 g Yemas  
50 g Azúcar  
  
650 g Peso total

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.  
Cocinarlo a 84/85°C, colar y utilizar inmediatamente.

---

#### MOUSSE INGLESA KOMUNTU 80%

480 g Crema inglesa  
450 g **KOMUNTU 80 %**  
720 g Nata UHT 35 %  
  
1650 g Peso total

Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, verter progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.  
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.  
Si fuera necesario, estabilizar la emulsión añadiendo un poquito de nata montada espumosa.  
Cuando la mezcla quede lisa, comprobar la temperatura (45/50°C) y añadir el resto de la nata montada.  
Usar enseguida.

---

#### GELÉE DECORACIÓN PRALINÉ PECÁN

200 g Leche entera UHT  
2 g Agar-agar  
10 g Azúcar  
2 g Gelatina en polvo 220 Bloom  
10 g Agua de hidratación  
70 g Praliné croujiente Pécan limón  
  
294 g Peso total

Calentar la leche en una cacerola.  
A unos 45°C añadir batiendo el agar-agar mezclado con el azúcar después llevar a ebullición.  
Añadir la gelatina hidratada.  
Verter sobre el praliné y batir.  
Dejar enfriar a unos 60°C antes de usar.

---

#### GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

180 g **Glaseado Absolu Cristal**  
18 g Agua mineral  
  
198 g Peso total

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.  
Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.

---

#### MASA PARA PULVERIZAR KOMUNTU 80%

60 g **Manteca de cacao**  
140 g **KOMUNTU 80 %**  
  
200 g Peso total

Fundir todos los ingredientes y pulverizar a una temperatura de 40/45°C.

---

#### GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR KOMUNTU 80%

745 g **Glaseado Absolu Cristal**  
75 g Agua mineral  
180 g **KOMUNTU 80 %**  
  
900 g Peso total

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.  
Añadir el chocolate y batir.  
Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.

### **PREPARACIÓN**

Realizar el cremoso, la mermelada de limón, el praliné de pecán y el streusel.

Preparar el bizcocho, verter en marco de 38 × 27,5 cm y cocer unos 12 minutos a 180 °C.

Realizar el crujiente y extenderlo sobre el bizcocho frío. Reservar a 4 °C.

Cortar tiras de 22,5 × 3,5 cm. Reservar para el montaje.

### **MONTAJE**

En un marco de 28 × 10 cm que servirá de soporte principal, colocar una tira de rhodoïd de 4,5 cm de alto.

Realizar una forma original con el rhodoïd poniendo un aro de 4,5 cm entre uno de los lados grandes del marco y el rhodoïd.

Realizar la mousse de chocolate y verter unos 150 g en el marco. Colocar verticalmente una tira de bizcocho/crujiente sobre el lado plano del montaje aplastando bien el lado crujiente contra el marco.

Con una espátula, subir la mousse sobre el contorno del rhodoïd para encamisarlo completamente.

Con una manga sin boquilla poner unos 15 g de mermelada limón y 15 g de praliné crujiente de manera aleatoria sobre la mousse sin llegar hasta el borde del montaje. Escudillar, a continuación, 50 g de cremoso de chocolate y terminar añadiendo unos 15 g de mermelada de limón y 15 g de praliné pecán. Cubrir este montaje con unos 150 g de mousse, alisar y congelar.

Hacer la gelée y colar entre dos reglas de 2 mm sobre una tela de silicona. Cuando la gelée esté fría, cortar tiras de aproximadamente 35 × 3 cm. Pulverizar un ligero velo de absolu cristal.

### **DECORACIÓN**

Extender sobre tiras de hoja de guitarra diferentes colores de coberturas pre-cristalizadas y antes de la completa cristalización, cortar con el cuchillo finas tiras, después poner sobre rodillos de diferentes diámetros para curvar las decoraciones. Dejar que cristalice a 16 °C.

Desmoldar las tiras negras y pulverizar a baja presión, con una pistola, la preparación para pulverizar Komuntu para realizar un efecto moteado.

Extender cobertura negra pre-cristalizada entre dos hojas transfer y cortar formas que se correspondan a la forma de la tarta. Dejar que cristalice a 16 °C.

### **ACABADO**

Pulverizar la tarta con glaseado absolu chocolate después decorar con una tira de gelée praliné a lo largo. Terminar poniendo las decoraciones de chocolate.