

Fiche recette

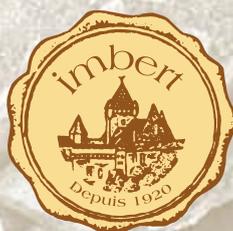
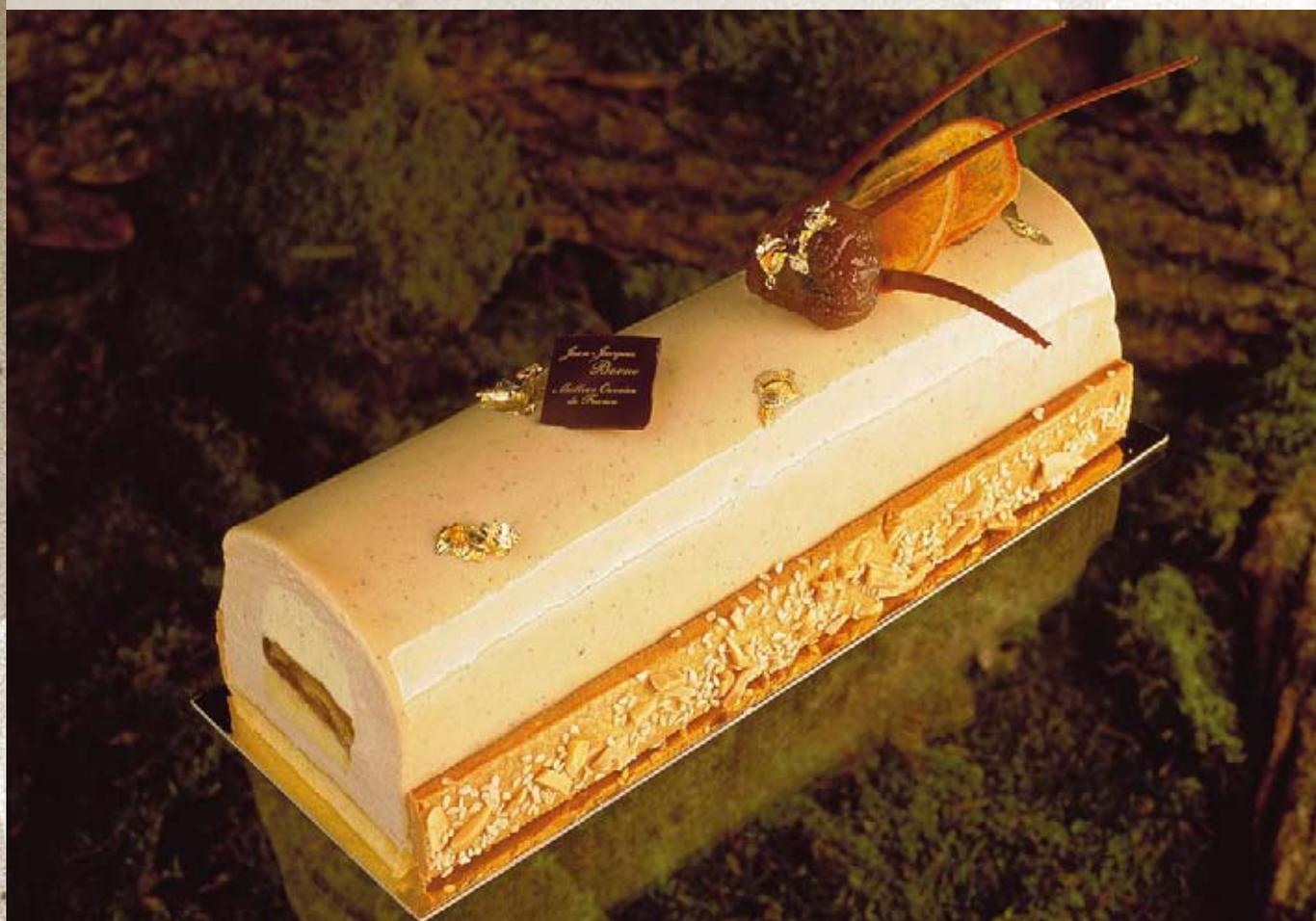
de Jean-Jacques BORNE

*Jean-Jacques
Borne
Meilleur Ouvrier
de France*



*Jean-Jacques
Borne*

Buche Divana Marrons

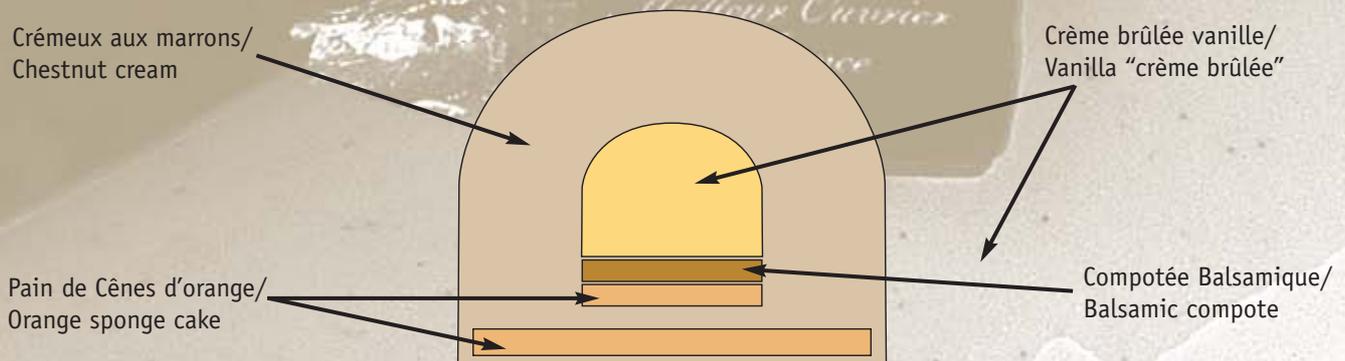


imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

Buche Divana Marrons

Divana Chestnut Log



Pain de Gênes: (recette pour un cadre 60x40)

400 gPâte d'amandes 65 %
120 gglucose
300 gsucre cristal
500 gœufs
160 gfarine
5 glevure chimique
140 gbeurre noisette froid

Procédé:

Mélanger petit à petit la Pâte d'amandes, le sucre et le glucose. Incorporer les œufs un par un et ensuite le beurre noisette. Ajouter ensuite le mélange tamisé, farine et levure.
Cuisson: 160 °C pendant 15 à 20 minutes.

Sponge cake: (recipe for a 60x40 square)

400 gAlmond paste 65 %
120 gglucose
300 ggranulated sugar
500 geggs
160 gflour
5 gbaking powder
140 gcold brown butter

Method:

Gradually mix the almond paste, sugar and glucose. Add the eggs one at a time and then the brown butter. Then add the sieved mixture of flour and baking powder
Cooking time: 160 °C for 15 to 20 minutes

Crèmeux aux marrons: (2 gouttières)

300 gpâte de marrons **IMBERT**
120 gcrème de marrons **IMBERT**
140 gjaunes d'œufs
150 gsirop de marrons confits
12 ggélatine
50 gwhisky
650 gcrème fouettée

Procédé:

Faire chauffer au bain marie à 65 °C; la pâte de marron, la crème de marron, les jaunes et le sirop, ajouter la gélatine. Faire monter au mélangeur jusqu'à complet refroidissement. Mélanger le whisky avec la crème et faire le mélange des deux appareils.

Chestnut cream: (2 moulds)

300 g**IMBERT** chestnut paste
120 g**IMBERT** chestnut spread
140 gegg yolks
150 gcrystallised chestnut syrup
12 ggelatine
50 gwhisky
650 gwhipped cream

Method:

Heat the chestnut paste, chestnut spread, yolks and syrup in a bain marie at 65 °C, add gelatine. Whisk in blender until completely cold. Mix the whisky with the cream and combine the two.

Crème brûlée vanille: (2 inserts)

500 gcrème
200 glait
160 gjaunes d'œufs
170 gsucre cristal
1 ggousse de vanille
9 ggélatine

Procédé:

Faire chauffer la crème avec le lait et la vanille. Ajouter le mélange jaunes et sucre et faire cuire à 85 °C. Ajouter la gélatine et couler en gouttière.

Vanilla crème brûlée: (2 inserts)

500 gcream
200 gmilk
160 gegg yolks
170 ggranulated sugar
1 gpod of vanilla
9 ggelatine

Method:

Heat the cream with the milk and vanilla. Add the mixture of yolks and sugar and cook at 85 °C. Add the gelatine and pour into mould.

Compote d'orange au Balsamique

250 gorange entière
80 gsucre cristal
3 gpectine NH
25 gsucre cristal
20 gvinaigre Balsamique

Procédé:

Blanchir à l'eau, les oranges pendant une heure. Ensuite les couper en petits morceaux et les faire compoter légèrement avec le sucre. Ajouter le mélange sucre et pectine, faire bouillir 2 minutes et ajouter le vinaigre Balsamique.

Balsamic orange compote

250 gwhole orange
80 ggranulated sugar
3 gpectin NH
25 ggranulated sugar
20 gbalsamic vinegar

Method:

Blanch oranges in water for an hour. Then chop them into small pieces and gently make a compote with the sugar. Add the mixture of sugar and pectin, boil for 2 minutes and add the balsamic vinegar.

Glaçage marron

500 glait
2 g2 gousses de vanille
160 gglucose sirop
16 ggélatine
400 gchocolat blanc
200 gcouverture lait
610 gpâte à glacer blanche
80 gpâte de marron **IMBERT**

Procédé:

Bouillir le lait avec la vanille, ajouter le glucose et la gélatine. Ensuite vider sur le chocolat blanc et la pâte à glacer. Mixer et réserver.

Chestnut icing

500 gmilk
2 gpods of vanilla
160 gglucose syrup
16 ggelatine
400 gwhite chocolate
200 gmilk couverture chocolate
610 gwhite icing
80 g**IMBERT** chestnut paste

Method:

Boil the milk with the vanilla, add the glucose and gelatine. Then pour onto white chocolate and icing. Mix and keep.

Décor, finitions:

Glacer la bûche avec le glaçage marron. Coller le long de la bûche, une abaisse de pâte sablée cuite avec amandes bâtonnets et sésame. Marrons confits **IMBERT**, orange séchée, étiquette maison

Decoration, finishing touches:

Ice the log with the chestnut icing. Stick a layer of sable pastry cooked with almonds and sesame seeds all along the log.
IMBERT crystallised chestnuts, dried orange, house label.