



imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

Les recettes des Chefs

L'excellence
du marron sous
toutes ses formes,
dans la plus grande
tradition de
la pâtisserie.



*Vous aurez
besoin de...*



Pour une dizaine de fingers

FINGERS MANDARINE MARRONS & VANILLE DE MADAGASCAR



**FRANÇOIS
JOSSE**

Chef pâtissier
Champion de France
du Dessert 2018

SABLÉ CHÂTAIGNE

385g Poudre d'amande
355g Farine
355g Farine de châtaigne
370g Cassonade
115g Sucre
495g Beurre
15g Fleur de sel

Procédé :

Crémier le beurre, le sel et les sucres.
Ajouter les farines et la poudre d'amande
et bien mélanger.
Étaler à 3cm au laminoir puis détailler
avec l'emporte-pièce fourni

BISCUIT MARRON

1 plaque 40x60
200g Poudre d'amande
200g Sucre glace
30g Fécule de pomme de terre
145g Blancs 1
20g Jaunes
55g Pâte de marrons d'Aubenas Imbert
80g Sucre
135g Blancs 2
155g Beurre

Procédé :

Mixer au robot coupe la poudre d'amande,
le sucre glace et la fécule.
Ajouter les blancs 1, les jaunes et la pâte
de marrons IMBERT
Serrer les blancs 2 avec le sucre et mélan-
ger à la première masse puis terminer par
le beurre fondu tiède
Cuire en silpat rebords sur 175° environ
10 min

CONFIT MANDARINE

355g Mandarines entières
140g Sucre 1
95g Jus de citron
15g Sucre 2
3g Pectine NH
1 gousse Vanille

Procédé :

Piquer les mandarines puis les porter à
ébullition dans de l'eau.
Les couper en morceaux et faire cuire
avec le sucre 1, jus de citron et la gousse
de vanille gratée
Mixer le tout, ajouter le sucre 2 et la NH et
reporter à ébullition puis stocker au frais

MOUSSE MANDARINE VANILLÉE

335g Purée mandarine
1 gousse Vanille
20g Sucre
200g Crème montée
80g Gélatine

Procédé :

Chauffer la purée, la vanille et le sucre
pour y faire fondre la gélatine réhydra-
tée puis mélanger délicatement avec la
crème montée. Attention à ne pas faire le
mélange trop chaud pour avoir une belle
texture de mousse.

GLAÇAGE MANDARINE

200g Purée mandarine
25g Sucre
4g Pectine NH
2g Gélatine

Procédé :

Faire tiédir la purée puis ajouter sucre +
pectine puis porter à ébullition, hors du feu
ajouter la gélatine réhydratée.

CRÈME DE MARRON

150g Pâte de marrons d'Aubenas Imbert
150g Crème de marrons d'Aubenas Imbert
10g Poudre de vanille
15g Rhum brun

Procédé :

Bien détendre la pâte de marron avec la
feuille au batteur, ajouter le reste des in-
grédients et faire un mélange homogène.
Utiliser une douille unie de 10 pour pocher
les inserts et décorer sur le dessus

PASTILLES DE MANDARINE

2 pièces Mandarines
QS Sucre
QS Eau

Procédé :

Peler à l'aide du rasoir les man-
darines puis les faire blanchir 3 fois.
Détailler des pastilles avec une douille
unie de 9 puis les faire confire dans un
sirop TPT.

À prévoir : Feuille d'or

MONTAGE

Étaler le confit mandarine sur le biscuit
marrons puis détailler des rectangles selon
la taille indiquée pour réaliser les inserts.
Pocher sur les rectangles des bandes de
crème de marrons à l'aide d'une douille
unie de 10 puis les laisser durcir au
congélateur.

Verser la mousse dans les moules sili-
cones puis venir placer les inserts et lisser
puis laisser minimum 4h congélateur.
Faire réchauffer le glaçage au bain marie
(environ 35°) puis glacer les Fingers et les
placer sur un sablé châtaigne cuit.

Venir pocher sur le gâteau des « vague-
lettes » de crème de marron à l'aide de
la douille unie de 4 puis décorer avec
quelques pastilles de mandarine confites
et une ou deux pointes de feuilles d'or.

