



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 50 croissants de 0,045 KG pièces

CROISSANTS FOURRÉS AUX MARRONS

GLACAGE PERLE WHISKY/
CITRONNE

Une recette insolite dont le
glacage au whisky renforce
intimement le goût du marron



**CHRISTOPHE
MICHALAK**

Chef pâtissier
Michalak PARIS
Champion du monde de la
pâtisserie 2005

PÂTE À CROISSANT

1,000 KG de Farine de gruau
0,025 KG de Sel
0,125 KG de Sucre
0,500 KG de Lait
0,060 KG de Levure
0,020 KG de Miel d'acacia
0,100 KG de Beurre noisette
0,500 KG de Beurre de tourage

Procédé :

Malaxer les premiers ingrédients au pétrin 2 mn en première vitesse et 7 mn en deuxième, laisser pousser à température ambiante pendant une heure.
Stocker filmer à 4° pendant 12 heures.
Tourer avec le beurre, donner 3 tours simples en reposant le pâton une heure entre chaque opération.
Étaler à 2 mm, détailler et rouler les croissants avec le fourrage aux marrons. Reposer une nuit à 4°.
Mettre en pousse environ 2 heures, dorer puis cuire à 180° four ventilé.

FOURRAGE AU MARRON

0,250 KG de Purée de Marrons Imbert ☺
0,250 KG de Pâte de Marrons Imbert ☺
0,250 KG de Brisures de Marrons confits Imbert ☺

Procédé :

Mélanger à la feuille du batteur la pâte, la purée et les débris de marrons confit (préalablement rincé à l'eau), dresser en boudin à l'aide d'une poche et d'une douille n° 10, surgeler et couper sur 6 cm de long.

GLACAGE WHISKY / CITRON

0,900 KG de Sucre glace tamisé
0,250 KG de Whisky
0,050 KG de Jus de citron frais

Glacer les croissants cuits, parsemer de débris de marron confit et enfourner au four à 200° pour environ 30 secondes.
Déguster tiède.

