



**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 10 pièces individuelles.*

# MARRON COING MONT BLANC

Un dessert aux saveurs  
et textures multiples qui  
marient à la perfection  
la douceur des deux  
fruits.



**JOANNIC  
TATON**

Chef pâtissier Formateur

### MERINGUES CHOCOLAT

45 g de sucre glace  
12 g de cacao poudre  
45 g de blancs d'oeufs  
45 g de sucre semoule

**Procédé :**  
Monter les blancs d'oeuf avec le sucre semoule. Tamiser le sucre glace et le cacao poudre ensemble. Réaliser le mélange. Cuire à 100°C pendant 2 heures.

### CRUMBLE NOISETTE

25 g de poudre de noisettes brutes  
10 g de poudre de noisettes déshuilée  
15 g de farine T55  
25 g de sucre cassonade  
22,5 g de beurre doux

**Procédé :**  
Sabler tous les ingrédients ensemble. Cuire en cercle de 3 cm de diamètre à 160°C pendant 12 minutes.

### CRÉMEUX COING

5 g de jus de citron jaune  
120 g de purée de coings  
2 g de pectine NH  
10 g de sucre semoule

**Procédé :**  
Chauffer la purée de coing et le jus de citron jaune à 40°C. Ajouter le mélange sucre et pectine NH. Cuire 30 secondes à ébullition. Pocher à la forme désirée. Surgeler l'ensemble.

### CRÈME PÂTISSÈRE MARRON

50 g de lait entier  
0,4 g de gousse vanille  
29 g de pâte de Marrons Imbert  
8 g de crème de Marrons Imbert  
12,6 g de jaunes d'oeufs  
0,6 g de pectine NH  
4,5 g d'amidon  
0,1 g de sel de Guérande  
5 g de beurre doux

### Procédé :

Chauffer le lait avec la gousse de vanille à ébullition. Ajouter la pâte et la crème de marrons et cuire ensuite avec le restant des ingrédients. À la fin, ajouter le beurre et refroidir l'ensemble.

### COINGS CARAMÉLISÉS

40 g de coing frais  
4 g de beurre doux  
6 g de sucre semoule  
40 g de purée de coing  
4 g de jus de citron jaune

### Procédé :

Eplucher, couper en deux, puis évider le coing. Placer dans un sac sous vide avec le jus de citron jaune, cuire au four vapeur à 85°C. Egoutter le coing, puis couper en brunoise. Réaliser un caramel à sec. Ajouter le beurre, puis le coing en brunoise. Caraméliser l'ensemble, puis ajouter la purée de coing et laisser mijoter. Refroidir rapidement.

### GLAÇAGE MARRON

45 g de sucre cristal  
18,6 g d'eau  
45 g de sirop de glucose  
30 g de lait concentré non sucré  
2,7 g de gélatine  
16,2 g d'eau  
45 g de couverture lait 40%  
30 g de purée de Marrons Imbert

### Procédé :

Hydrater la gélatine avec la deuxième eau froide. Cuire ensemble l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 103°C. Ajouter la gélatine, puis verser sur le mélange lait concentré, couverture lait et purée de marrons. Mixer l'ensemble. Température d'utilisation : 27°C.

### GLAÇAGE COING

100 g de purée de coings  
100 g de jus de coings  
4 g de lota

Mixer l'ensemble à froid, puis chauffer à ébullition. Refroidir l'ensemble. Température d'utilisation : 80°C.

### MOUSSE MARRON

2 g de gélatine poudre  
12 g d'eau  
150 g de crème de Marron Imbert  
15 g de whisky  
83 g de crème fleurette

Hydrater la gélatine avec l'eau froide. Détendre la crème de marrons avec le whisky, puis ajouter la gélatine fondue. Réaliser le mélange avec la crème montée. Pocher à la forme désirée en demi-sphère. Surgeler l'ensemble.

### MOUCHOIR COING

57 g de purée de coing  
37,5 g d'eau  
0,8 g de pectine NH  
7,5 g de sucre semoule  
0,5 g de gélatine poudre  
2,1 g d'eau

Chauffer l'eau avec la purée de coing à 40°C. Ajouter le mélange sucre et pectine NH, donner une ébullition, puis ajouter la gélatine hydratée avec la deuxième eau froide. Etaler très finement sur une plaque anti-adhésive. Cuire à 150°C pendant 8 minutes. Former à votre convenance. Stocker en boîte hermétique.

### MONTAGE ET FINITIONS

Glacer le crémeux coing avec le glaçage coing, puis le déposer sur le crumble noisette. Glacer la mousse marron avec le glaçage marron, puis le déposer sur une fine plaquette chocolat. Garnir la meringue avec la crème pâtissière marron et la brunoise de coing. Déposer la meringue sur le crémeux coing. Ajouter sur la meringue garnie la fine plaquette de chocolat avec la mousse marron glacée. Pour finir déposer délicatement un mouchoir coing.