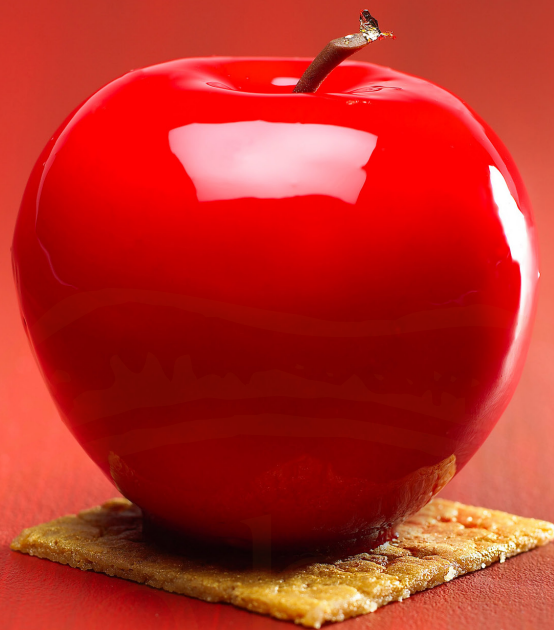




imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

Les recettes des Chefs

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



*Vous aurez
besoin de...*



LA POMME D'AMOUR AUX MARRONS



PHILIPPE RIGOLLOT

Chef pâtissier • Pâtisserie
Philippe Rigolot
(Annecy • 74)
Champion du monde
de la pâtisserie 2005
Un des meilleurs ouvriers
de France pâtissiers-
confiseurs 2007

POMMES POÊLÉES

400 g de Pommes
40 g de Sucre semoule
1 p de Gousse de Vanille
20 g de Beurre
40 ml de Calvados

Procédé :

Éplucher et couper en brunoise les pommes,
fondre le beurre dans une poêle,
cuire les pommes avec le sucre et la vanille.
Flamber au Calvados, réserver au froid.

MARMELADE DE POMMES

625 g de Jus de pomme (centrifugé)
65 g de Sucre semoule
13 g de Gélatine
5 p de Gousses de vanille
312 g de Pomme Granny
312 g de Pommes poêlées
13 g de Jus de citron

Procédé :

Fondre la gélatine, puis l'incorporer dans le
jus de pomme sucré et vanillé.
Ajouter les pommes et le jus de citron.
Réserver au froid.
Garnir des flexipans demi-sphère de 3 cm
de diamètre, congeler.

CRÉMEUX MARRON ALLÉGÉ

320 g de Lait
100 g de Purée de Marrons Imbert ☺
200 g de Pâte de Marrons Imbert ☺
100 g de Sucre
48 g de Jaunes
20 g de Poudre à flan
4 g de Gélatine feuille
200 g de Beurre

Procédé :

Chauffer le lait avec la purée et la pâte de
marron. Mélanger le sucre,
les jaunes et la poudre à flan, puis réaliser
comme une crème pâtissière.
Hors du feu, ajouter la gélatine, puis re-
froïdir à 40°C. Incorporer le beurre en le
mixant.
Réaliser une meringue italienne en cuisant
le sucre à 121°C.
Ajouter 10 % du poids du crémeux, de
meringue froide. Pocher de suite.

MERINGUE

100 g d'Eau
200 g de Sucre
200 g de Blancs

NAPPAGE MANZANA

750 g de Nappage neutre
40 g de Manzana
Q.S. Colorant rouge

Procédé :

Chauffer légèrement le nappage neutre, puis
ajouter la Manzana et le colorant rouge.

SABLÉ CASSONADE

250 g de Beurre
125 g de Cassonade
250 g de Farine
20 g de Jaunes d'oeufs
Une pincée de Sel

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients, puis étaler à
3 mm d'épaisseur. Cuire à 150°C
pendant 15 à 20 minutes. A mi cuisson
détailler des carrés de 5 cm de cotés
et creuser le centre à l'aide d'un em-
porte-pièce de 3 cm de diamètre.
A froid, le poudrer d'or.

MÉLANGE CHOCOLAT

500 g de Couverture ivoire
300 g de Beurre de cacao
Q.S. de Beurre de cacao rouge

Procédé :

Fondre tous les éléments à 32°/35°C.

MONTAGE ET FINITION

Garnir des demi-sphères de crémeux
marron, insérer la marmelade de pomme,
bien lisser et mettre au congélateur. Réunir
les demi-sphères puis les tremper
dans le mélange chocolat. Glacer avec le
nappage pomme, puis les déposer
sur le carré de sablé cassonade.

