



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...*



MONT BLANC MARRON NOISETTE

Un Mont-Blanc délicat
et très légèrement sucré
où la noisette se marie
délicieusement
à la saveur marron si
caractéristique de cette
pâtisserie.



PHILIPPE RIGOLLOT

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

CRÉMEUX MARRON

60 g de lait
141 g de purée de Marrons Imbert
120 g de pâte de Marrons Imbert
6 g de sucre
0,6 g de pectine NH
30 g de jaunes d'œufs
51 g de beurre

Procédé :

Mélanger le sucre et la pectine NH.
Chauffer la purée et la pâte de marrons,
les jaunes d'œufs à 45°C.
Incorporer en pluie fine le mélange des
poudres.
Cuire le tout à 85°C tout en mélangeant
avec un fouet.
Refroidir à 40°C, puis mixer fortement en
incorporant le beurre pommodé.
Pocher le crémeux en moule en forme de
dôme de 5 cm de diamètre, puis congeler.

MERINGUE NOISETTE

108 g de sucre
58 g de blancs d'œufs
14 g de poudre de noisettes brutes

Torréfier la poudre de noisettes 15 mi-
nutes à 160°C. Refroidir.
Au bain-marie, chauffer les blancs et le
sucre.
A 50°C, monter au batteur jusqu'à refroi-
dissement.
Ajouter la poudre de noisettes, puis pocher
sur silpat des boules de 5 cm de diamètre.
Cuire à 80°C pendant 2 heures. Réserver
au sec.

CHANTILLY VANILLE MASCARPONE

90 g de crème 35%
90 g de mascarpone
45 g de sucre
2 g de gélatine poudre 200 bloom
10 g d'eau
1,5 gousse de vanille
360 g de crème 35%

Procédé :

Chauffer les 90 g de crème à 50°C avec
le sucre semoule et les gousses de vanille
ouvertes et grattées.
Ajouter la gélatine réhydratée.
Incorporer le mascarpone et la deuxième
partie de crème froide et bien mixer.
Réserver au frais au minimum 12 heures.
Monter au fouet.

MONTAGE ET FINITION

200 g de chocolat blanc Ivoire
400 g de beurre de cacao
200 g de chocolat au lait
40 g de noisettes hachées grillées
Crème de Marrons Imbert
Marrons confits Imbert

Procédé :

Pocher la chantilly dans des moules de
mi-sphères de 7 cm de diamètre.
Insérer la boule de meringue et lisser à ras.
Pocher un point de crème de marrons et
poser dessus le dôme de crémeux marron.
Congeler.
Démouler, puis tremper le dessus du mon-
tage dans la crème chantilly. Congeler.
A l'aide d'un pistolet électrique, pulvériser

du chocolat blanc détendu au beurre de
cacao (200 g) sur le petit gâteau pour un
effet velours. Congeler.

Tremper la base dans un mélange de cho-
colat lait/beurre de cacao (200 g)/noisettes
hachées.

Un point de crème de marrons, un petit
morceau de marron confit pour le décor.

Pour 12 pièces individuelles.