



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 tartellettes de 8cm de diamètre

TARTELETTE POMME GRANNY MARRON ET COCO



**FRANÇOIS
JOSSE**

Chef pâtissier
Champion de France
du Dessert 2018

PÂTE SUCRÉE 2 feuilles 60x40

160g de Beurre mou
150g de Sucre glace
125g de Jaunes
370g de Farine

Procédé :

À la feuille, mélanger le beurre mou avec le sucre glace puis ajouter les jaunes et la farine.

Étaler à 3 au laminoir puis laisser au frais minimum 2h et fonder des cercles a tartellette de 8 cm de diamètre.

Cuisson à 145° environ 10 min puis ajouter du temps selon la coloration souhaitée.

BISCUIT MARRON 1 plaque 60x40

95g de Beurre pommade
30g de Purée de Marrons IMBERT
1g de Sel
30g de Sucre 1
30g de Crème
15g de Sucre inverti
95g de Jaunes
80g de Farine de châtaigne
5g de Levure chimique
90g de Blancs
65g de Sucre 2

Procédé :

Mélanger avec la feuille du batteur le beurre pommade, la purée de marrons, le sel et le sucre 1.

Ajouter la crème, le sucre inverti et les jaunes puis remélanger.

Monter les blancs avec le sucre 2.

Ajouter la farine de châtaigne et la levure chimique tamisées au 1er mélange puis les blancs montés délicatement et étaler le biscuit sur un silpat à environ 3mm

d'épaisseur et cuire 10/12 min à 180°. Quand le biscuit est froid, découper des disques de 6cm de diamètre.

CRÉMEUX COCO

50g de Lait
250g de Crème 1
10g de Glucose
300g de Chocolat blanc
20g de Beurre de cacao
6g (3 feuilles) de Gélatine
150g de Crème 2
300g de Crème de coco

Procédé :

Hydrater la gélatine dans de l'eau bien froide.

Faire fondre au bain marie le chocolat blanc et le beurre de cacao.

Chauffer le lait, la crème 1, et le glucose à 85° puis ajouter les feuilles de gélatine hydratées,

Verser directement sur le mélange chocolat blanc et beurre de cacao fondu, mixer sans incorporer trop d'air puis verser la crème 2 et la crème de coco en continuant de mixer.

Laisser reposer minimum 12h au frais avant utilisation.

PALETS DE POMMES GRANNY SMITH

3 pièces de Pommes granny
500g de Purée de pomme verte (non sucrée)
10g de Pectine NH
60g de Sucre
15g de Jus de citron

Procédé :

Tailler des petits cubes de pommes vertes d'environ 3mm de côté et les mélanger

avec un peu de jus de citron pour pas qu'elles s'oxydent.

Faire chauffer la purée de pomme verte puis ajouter le sucre et la pectine NH et porter à ébullition.

Hors du feu ajouter le jus de citron puis laisser au frais minimum 3h.

Quand c'est bien froid, mixer et ajouter les cubes de pommes et mélanger le tout. Garnir des palets de 50ml (moule silicone « kit 6 tartellettes » de chez Silikomart) puis laisser prendre au congélateur et démouler délicatement.

CHANTILLY AUX MARRONS

300g de Crème 35%
200g de Mascarpone
100g de Crème de Marrons IMBERT

À prévoir :

Nappage neutre
Poche de crème de marron IMBERT
Marrons confits IMBERT
Quartiers de pomme verte
Noix de coco en poudre

MONTAGE

Dans le fond de pâte sucrée cuite, déposer le disque de biscuit marron, et disposer autour du biscuit de la crème de marrons IMBERT.

Garnir de crémeux coco jusqu'en haut puis lisser proprement et couvrir de poudre de coco.

Floquer le palet de Granny Smith avec du nappage neutre pour le déposer au centre de la tartellette puis venir pocher à l'aide d'une mini douille St Honoré la chantilly aux marrons.

Placer une brisure de marron confit IMBERT et un petit quartier de pomme verte.