



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 L'ARDÈCHE

Une revisite spectaculaire
pour un mont-blanc teinté
d'Ardèche !



**BASTIEN
GIRARD**

Chef pâtissier
La Pâtisserie Intense
(Tournon-sur-Rhône • 07)
champion du monde de la
pâtisserie 2017

MERINGUE

130 g de blancs d'oeufs
260 g de sucre semoule

Procédé :
Chauffer au bain marie à 50°C les blancs avec le sucre. Monter au batteur jusqu'à refroidissement. Dresser la meringue suisse à l'aide d'un chablon de la forme du montage et d'une épaisseur de 8 mm. Cuire 2 heures à 95°C.

MASSE DE MARRON

200 g de pâte de Marrons Imbert 🍫
85 g de crème de Marrons Imbert 🍫
1/2 gousse de vanille
14 g de rhum brun

Procédé :
Détendre la pâte de marrons avec le rhum. Ajouter la crème de marrons et la vanille.

CRÉMEUX MARRON

170 g de lait entier
110 g de pâte de Marrons Imbert 🍫
55 g de purée de Marrons Imbert 🍫
30 g de sucre semoule
30 g de jaunes d'oeufs
11 g de poudre à flan
15 g de masse de gélatine
110 g de beurre
8 g de rhum brun

Procédé :

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, la purée, la pâte, le sucre, les jaunes et la poudre à flan. Ajouter la masse de gélatine fondue, puis le beurre en mixant.

MOUSSE À LA VANILLE

75 g de crème Fleurette 35% M.G.
1/2 gousse de vanille
30 g de sucre semoule
30 g de masse de gélatine
370 g de crème Fleurette 35% M.G.

Procédé :

Chauffer la première pesée de crème avec la vanille et le sucre, puis laisser infuser. Réchauffer à 70°C. Ajouter la masse de gélatine fondue, puis verser sur la crème moussue en mélangeant délicatement au fouet.

FLOPAGE OPALYS

154 g de couverture Opalys
46 g de beurre de cacao

Procédé :

Fondre le beurre de cacao avec la couverture.

CONFIT D'AGRUMES

72 g de zestes d'orange frais
24 g de zestes de citron frais
24 g de zestes de pamplemousse frais
239 g de jus d'orange frais
59 g de jus de citron frais
179 g de sucre semoule
1+1/4 gousse de vanille
1 pincée de sel

Procédé :

Blanchir les zestes 3 fois (départ eau froide avec une pincée de sel). Réaliser un sirop avec le reste des ingrédients et y ajouter les zestes blanchis. Laisser réduire doucement 45 minutes. Mixer.

MONTAGE ET FINITIONS

Framboises
Brisures de Marrons confits Imbert 🍫
Segments d'orange

Préparation de l'insert

Tremper les meringues dans le flocage fondu, puis laisser cristalliser. Pocher sur celles-ci le crémeux marron, puis marbrer avec la masse de marron. Disposer quelques brisures de marrons, puis congeler.

Montage

Couler la mousse à la vanille dans le moule silicone, puis déposer l'insert. Lisser et surgeler. Démouler.

Finitions

Napper de nappage neutre les montages à l'aide d'un pistolet, puis pulvériser de flocage blanc pour donner un effet velours. Déposer sur carton. Pocher dans le creux du montage une fine couche de confit d'agrumes, puis dresser les segments d'orange et les framboises. Terminer avec quelques brisures de marrons.

Pour 1 pièce individuelle.

