



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 TONKA

Un Mont-Blanc tout en
délicatesse et légèreté.



QUENTIN BAILLY

Artiste Chocolatier
(Lille • 59)

Champion du monde
de la pâtisserie 2013

PÂTE SABLÉE DIAMANT VANILLE

21 g de sucre glace
1,5 g de poudre de vanille
52 g de beurre
53 g de farine T55

Procédé :

Tamiser le sucre et la vanille poudre ensemble.
Mélanger au beurre pommade et terminer par la farine.
Laisser refroidir à 4°C avant de rabattre la pâte et l'étaler au laminoir à 1 cm d'épaisseur.

MERINGUE SOUFFLÉE VANILLE

25 g de blancs d'œufs
48 g de sucre semoule
14 g d'eau
12 g de sucre semoule
1 g de poudre de vanille

Procédé :

Cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C, verser sur les blancs montés. Une fois tiède ajouter le sucre glace préalablement tamisé avec la poudre de vanille.
Pocher à la douille n°12 des boules de 3.5 cm de diamètre sur le silpat.
Cuire à 120°C pendant environ 1h10.

MASSE GÉLATINE 1/6

10 g d'eau
1,7 g de gélatine poudre 200 blooms

Procédé :

Mélanger la gélatine poudre dans l'eau

froide au fouet. Laisser prendre 20 minutes au frais, puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation. Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

CHANTILLY AUX MARRONS

43 g de crème 35%
22 g de crème de Marrons Imbert ☺
41 g de pâte de Marrons Imbert ☺
6 g de masse gélatine 1/6
2 g de rhum
86 g de crème 35%

Chauffer la première partie de crème avec la crème et la pâte de marrons. Hors du feu ajouter la masse gélatine et le rhum, puis, à 30°C, incorporer délicatement la crème montée.
Utiliser tout de suite ou laisser prendre au frais avant de retravailler pour une texture plus grasse type crèmeux.

CHANTILLY FÈVE DE TONKA MASCARPONE

41 g de crème 35%
1 fève tonka
7 g de sucre inverti
7 g de glucose DE38
9,5 g de beurre de cacao
5,5 g de masse gélatine 1/6
27 g de mascarpone
102 g de crème 35%

Chauffer la crème avec la fève de tonka à 70°C.
Laisser infuser 20 minutes.
Chinoiser et compléter en humidité, puis ajouter ensuite les sucres. Réchauffer à environ 60°C, puis verser sur le beurre de cacao et la masse gélatine.

Pour 10 pièces individuelles.

Une fois fondus, ajouter le mascarpone, puis la deuxième partie de crème froide. Mixer et réserver au frais pour le dressage le lendemain.

NAPPAGE À PULVÉRISER

24 g d'eau
6 g de sucre semoule
12 g de glucose DE 38
59 g de nappage neutre à chaud

Chauffer l'eau, le sucre, et le glucose. Ajouter le nappage absolu et porter à ébullition.
Utiliser à environ 80°C pour réaliser un choc thermique.

MONTAGE ET FINITIONS

Brisures de Marrons confits Imbert ☺

Monter la chantilly fève de tonka réalisée la veille et garnir les moules demi-sphères de 6 cm de diamètre. Ajouter les inserts de chantilly aux marrons pour une partie et les meringues pour l'autre.
Garder une partie de la chantilly pour coller ensemble les 2 parties après congélation, puis coller de suite sur le diamant.
Réaliser un bloc de chocolat blanc, puis réaliser des copeaux à l'aide d'un économe et réserver à température ambiante.
Pulvériser au nappage neutre les montages et déposer les copeaux par-dessus. Terminer par les brisures de marrons confits.