



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 1 tarte de 6 personnes.

TARTE MONT BLANC

Une tarte gourmande au
jeu subtil de textures et au
visuel éblouissant !



JULIEN GRESENT

Pâtissier
Pâtisserie Tourbillon
(Saulx-les-Chartreux • 91)

PÂTE SUCRÉE

90 g de beurre
140 g de farine ordinaire T55
25 g d'œufs
50 g de tant pour tant
0,5 g de sel fin
27 g de sucre semoule
Un demi-citron jaune

Procédé :

Couper le beurre en morceaux et mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'un sablage.
Ajouter le sucre semoule, le zeste de citron, le sel et le tant pour tant. Incorporer les œufs et mélanger sans trop travailler. Filmer et réserver au froid 1 heure.
Étaler la pâte assez fine et foncer des cercles de 19 cm de diamètre, tarte Ring Silikomart.

MERINGUES CROQUANTES

30 g de blancs d'œufs
30 g de sucre semoule
30 g de sucre glace

Procédé :

Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre semoule, puis ajouter le sucre glace tamisé.
Pocher des bâtonnets avec une douille unie de 10 mm.
Cuire à 100°C pendant 1 heure, réserver dans une boîte hermétique.

CRÈME D'AMANDES

45 g de beurre
18 g de poudre d'amandes brutes
37 g de poudre d'amandes blanches
52 g de sucre glace
45 g d'œufs entiers

8 g de fécule
25 g de crème pâtissière
5 g de liqueur de châtaigne
25 g de brisures de Marrons confits Imbert

Procédé :

Monter le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes et l'œuf entier.
Rajouter la fécule et garnir le fond de pâte. Ajouter les brisures de marrons.
Cuire sur une plaque perforée avec toile siliconée ajourée à 165°C pendant 25 minutes environ.

CRÈMEUX AUX MARRONS

75 g de crème liquide
15 g de sucre semoule
30 g de jaunes d'œufs
1 g de gélatine poudre
7 g d'eau
150 g de mascarpone
125 g de pâte de Marrons Imbert

Procédé :

Hydrater la gélatine avec l'eau.
Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et verser sur la crème chaude.
Cuire à 82°C, ajouter la gélatine hydratée et verser sur le mascarpone et la pâte de marrons.
Réserver 1 heure à 4°C.

VERMICELLES DE MARRONS

160 g de pâte de Marrons Imbert
175 g de crème de Marrons Imbert
110 g de purée de Marrons Imbert
20 g de rhum vieux

Procédé :

Mélanger la pâte de marrons avec la crème de marrons et le rhum.
Ajouter la purée et ne pas trop mélanger.
Réserver à température ambiante, filmé au contact.

CRÈME FOUETTÉE VANILLÉE

125 g de crème liquide
1 gousse de vanille
10 g de sucre semoule
2 g de gélatine poudre
14 g d'eau
75 g de mascarpone
250 g de crème liquide

Procédé :

Infuser la crème avec la vanille pendant 5 minutes.
Ajouter le sucre semoule et tiédir, ajouter la gélatine hydratée et frémir.
Verser sur le mascarpone, ajouter la crème froide et laisser refroidir 12 heures à 4°C.
Monter au batteur assez crémeux.

MONTAGE ET FINITIONS

5 à 6 Marrons confits Imbert

Chemiser un moule silicone de 17 cm (tarte ring silikonart) de crème fouettée vanille.
Garnir au centre de crèmeux marrons et relisser avec la crème fouettée.
Bloquer à -20°C pendant 3 heures.
Démouler et placer au centre de la tarte. Pocher en ligne les vermicelles de marrons. Placer autour les bâtonnets de meringue concassés.
Saupoudrer de sucre décor et déposer quelques marrons confits.