



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...



MACARON MARRON

Une création raffinée,
alliant douceur, intensité
du marron et finition
élégante au chocolat au
lait et marrons confits.



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

PÂTE À MACARONS

250 g de sucre
62 g d'eau
94 g de blanc d'oeufs
500 g TPT blanc
1 p de gousse de vanille
88 g blancs liquide

Procédé :

Monter les blancs, puis verser le sucre cuit
à 117°C.

Mixer le sucre glace, la poudre d'amandes
et la gousse de vanille.

Verser les blancs liquides sur le TPT, mé-
langer, puis incorporer la meringue froide.
Bien mélanger et macaroner pour avoir un
mélange pas trop ferme ni trop mou.

Pocher sur une plaque avec Silpat et lais-
ser croûter 20 à 30 min.

GARNITURE MARRON

250 g de Purée de Marrons Imbert 🍯
250 g de Pâte de Marrons Imbert 🍯
150 g de Crème de Marrons Imbert 🍯
50 g de beurre
10 g de rhum

Procédé :

Monter le tout au batteur puis garnir les
coques de macarons.

MONTAGE ET FINITION

Coller les macarons sur un petit rectangle
de chocolat au lait et réaliser un décor
avec des marrons confits.

Pour 50 macarons garnis

MARRONS D'AUBENAS DEPUIS 1920



imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

MARRONS IMBERT • 455 CHEMIN DU LAC 07200 AUBENAS • ARDÈCHE (FRANCE)
Marrons d'Aubenas est une marque internationale déposée de Marrons Imbert.

Retrouvez toutes nos recettes sur
www.marrons-imberr.com