



**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 15 pièces individuelles.*

# MONT BLANC À LA MUROISE

Une déclinaison fruitée de ce véritable joyau de la pâtisserie française.



## CHRISTOPHE MICHALAK

Chef pâtissier  
Michalak PARIS  
Champion du monde de la  
pâtisserie 2005

### CRÈME ONCTUEUSE AU MARRON

150 g de lait  
80 g de jaunes d'œufs  
10 g de sucre  
8 g de gélatine  
300 g de purée de Marrons Imbert 🍫  
150 g de pâte de Marrons Imbert 🍫  
150 g de crème de Marrons Imbert 🍫  
15 g de rhum

#### Procédé :

Cuire le lait avec le sucre et les jaunes à 83°C. Ajouter la gélatine et verser sur la pâte, la crème et la purée de marrons. Dresser la crème avec une douille à Mont-Blanc dans des demi-sphères en flexipan de 6 cm de diamètre. Surgeler.

### CONFIT DE MUROISE

4 g de pectine NH  
50 g de sucre  
200 g de purée de mûres  
400 g de framboise bille  
125 g de sucre  
100 g de glucose  
60 g de jus de citron frais

Mélanger la pectine et les 50 g de sucre.  
Mélanger à froid tous les autres ingrédients.  
Rajouter le mélange pectine/sucre.  
Donner un bouillon.  
Ajouter le jus de citron.

### MERINGUE

100 g de blancs d'œufs  
80 g de sucre cristal  
80 g de sucre glace

Serrer les blancs avec le sucre cristal.  
Mélanger le sucre glace.  
Dresser en forme de boules.  
Cuire 2 heures à 85°C.

### MONTAGE ET FINITION

Brisures de Marrons confits Imbert 🍫  
Chocolat noir

Mouler des demi-sphères en chocolat noir.  
Les garnir de crème chantilly vanillée et de brisures de marrons.  
Déposer au centre une meringue bien sèche, lisser à ras.  
Déposer par dessus les demi-sphères surgelées de crème onctueuse au marron, préalablement garnies de confit de mûroise.