



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...*



BISCUIT ROULÉ AU MARRON

Un ingrédient phare,
deux recettes,
pour un maximum
de plaisir



**CHRISTOPHE
MICHALAK**

Chef pâtissier
Michalak PARIS
Champion du monde de la
pâtisserie 2005

BISCUIT MOELLEUX DE MON AMI ANTOINE SANTOS

125 g de Farine T 55
2 g de Levure chimique
450 g d'Œufs frais
140 g de Sucre semoule
50 g d'Huile pépin de raisins
50 g de Miel acacia

Procédé :

Chauffer le sucre et les œufs au bain marie à 60°.
Emulsionner le tout au fouet.
Chauffer le miel et l'huile à 40°, verser sur le mélange foisonné.
Ajouter et mélanger délicatement les poudres préalablement tamisées.
Dresser sur une plaque et feuille cuisson.
Cuire environ 10 mn à 155° four ventilé.
Réservez sur grille.

BAVAROISE AU MARRON

90 g de Lait
40 g de Miel acacia
25 g Masse gélatine (base : 100 g de gélatine poudre + 500 eau)
150 g de Pâte de Marrons Imbert
100 g de Purée de Marrons Imbert
475 g de Crème montée 40%

Procédé :

Bouillir le lait avec le miel, ajouter la masse gélatine, puis verser sur la pâte et purée de marron Imbert.
Bien dissoudre le tout au fouet, mixer.
Ajouter la crème montée.
Dresser 600 grs de bavaroise sur le biscuit côté « peau », et réserver 150 grs pour le relissage.
Parsemer 200 grs de brisures de marrons confits.
Rouler, surgeler.

FINITION

A la demande sortir un biscuit roulé du surgélateur, étaler le reste de mousse préalablement lissé au fouet, utilisez un rhodoid pour obtenir un aspect lisse.
Couper ensuite ce biscuit en 4 portions égale de 14 cm de long.
Étaler entre deux feuilles de plastiques de la pâte de marron à 2 mm au laminoin, enlever une feuille plastique et marquer avec un rouleau cranté.
Détailler une bande de 8 cm sur 16 cm.
Enrouler chaque biscuit, déposer un marron confit au sommet.

Pour 4 biscuits roulés



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-imberty.com