



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 2 moules à bûche de 54 cm de long, soit 6 bûches de 18 cm

LINGOT MARRON DESIGN

Un lingot efficace
comme le goût pur
des Marrons Imbert !



CHRISTOPHE MICHALAK

Chef pâtissier
Michalak PARIS
Champion du monde de la
pâtisserie 2005

BISCUIT MOELLEUX AU MARRON

240 g de Pâte de Marrons Imbert
90 g de Purée de Marrons Imbert
150 g d'œufs
80 g d'Huile de pépins de raisin
20 g de Féculé
90 g de Blancs montés
30 g de Sucre semoule

Procédé :

Mixer au robot coupe la pâte + purée + œufs. Ajouter l'huile et la féculé tamisée. Ajouter les blancs montés serrés avec le sucre.

Dresser sur une demi-plaque sur flexipan et cadre 20 x 30 cm. Cuisson environ 10 mn à 180° four ventilé. A froid, découper des rectangles de 10 x 4 cm, superposer sur des rectangles de pâte sucrée cuite, (de même taille) et les coller avec un peu de crème de marrons Imbert.

COULIS GELIFIES FRAMBOISE CASSIS

150 g de Purée de groseille
350 g de Purée de cassis
80 g de Sucre semoule
10 g de Gélatine

Chauffer la pulpe et les framboises billes à 60°, ajouter le sucre et la gélatine, couler sur une épaisseur de 1,5 cm dans des cadres inox, surgeler puis découper des rectangles de 7 x 2 cm.

CRÈME MOUSSELIN MARRON CASSIS

300 g de Pâte de Marrons Imbert
80 g de Purée de cassis
30 g d'Alcool de cassis
75 g de Beurre
300 g de Crème de Marrons Imbert
450 g de Crème montée

Bouillir la pulpe cassis, verser sur la pâte de marrons (au robot coupe), ajouter le beurre puis l'alcool, et en dernier la crème de marrons, mixer intensément.

Mélanger délicatement avec la crème montée, puis mouler en flexipan 8 x 2,5 cm en insérant au centre le rectangle de coulis gélifié.

FINITIONS

Démouler les lingots, napper avec un glaçage neutre coloré cassis, poser sur le biscuit et dresser des brisures de marrons confits Imbert sur deux côtés seulement. Dresser à l'aide d'une douille unie N°8 un tube de crème chantilly vanille sur le dessus du lingot, déposer un grain de groseille et une tige chocolat ivoire de couleur rouge.

