



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 12 pièces individuelles

FADA DU MONT BLANC

Un Mont-Blanc explosif
où la poire dispute la
gourmandise au marron !



JÉRÉMIE RUNEL

Pâtissier et fondateur • La
Fabrique Givrée (Tournon-
sur-Rhône • 07)

MERINGUE CROQUANTE VANILLE

60 g de blanc d'oeuf
56 g de sucre glace
50 g de sucre cristal
8 g de poudre d'amandes
0,6 g de poudre vanille maison

Procédé :

Foisonner les blancs d'oeufs. Ajouter petit à petit le sucre cristal. Mélanger la poudre de vanille et la poudre d'amandes au sucre glace tamisée. A l'aide d'une maryse, verser le mélange sucre glace/amandes. Dresser les meringues avec une douille cannulée numéro 15. Saupoudrer de vanille en poudre, puis de sucre glace. Cuisson à 70°C four ventilé.

GLACE MARRON

260 g de lait entier
24 g de lait en poudre 0% MG
34 g de sucre cassonade
12 g de sucre inverti
80 g de pâte de Marrons Imbert
100 g de crème de Marrons Imbert
1,2 g de farine de caroube
80 g de crème fleurette 35% MG

Procédé :

Chauffer le lait, la crème, la poudre de lait et le sucre inverti. A 45°C, mixer le lait avec la pâte et la crème de marrons. Ajouter le sucre préalablement mélangé à la farine de caroube. A 80°C, mixer 5 minutes. Pasteuriser à 85°C et refroidir rapidement. Laisser maturer au minimum 12 heures. Ne pas mixer la glace froide. Turbiner.

SORBET POIRE WILLIAM

168 g de pulpe poires Williams
31 g de glucose atomisé
25 g de sucre cristal
360 g de pulpe poires Williams
15 g d'eau
1,4 g de farine de caroube

Procédé :

Chauffer la première pesée de pulpe de poires, l'eau et le glucose. A 45°C ajouter le sucre préalablement mélangé avec la farine de caroube. Pasteuriser à 85°C. Refroidir rapidement. Ajouter la grande partie de pulpe, puis mixer. Vérifier le brix (29), turbiner.

CHANTILLY

200 g de crème fleurette 35% MG
18 g de sucre glace

Procédé :

Foisonner la crème bien froide avec le sucre glace.

VERMICELLES MARRON

50 g de pâte de Marrons Imbert
60 g de crème de Marrons Imbert
30 g de purée de Marrons Imbert

Procédé :

A l'aide du mélangeur, mélanger la pâte de marrons avec la purée. Terminer avec la crème de marrons. Mélanger jusqu'à ce que la texture soit homogène, crémeuse et légèrement blanchie.

FINITIONS

Brisures de Marrons glacés Imbert

Procédé :

Dresser sur 2 meringues à l'envers 1 boule de glace marron et une boule de sorbet poire. Réaliser 2 rosaces de chantilly, puis ajouter les vermicelles marron. Terminer en déposant quelques brisures de marrons glacés.



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
Photo © Laurent Rouvrais