



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...*



SAVARIN À LA CHANTILLY DE MARRON

Un dessert de tradition
alliant la yuzu et le
marron... à la perfection



**CHRISTOPHE
MICHALAK**

Chef pâtissier
Michalak PARIS
Champion du monde de la
pâtisserie 2005

PÂTE À SAVARIN

200 g de Farine T 55
15 g de Sucre semoule
5 g de Sel
150 g d'Œufs frais
100 g de Lait
10 g de Levure biologique
50 g de Beurre

Procédé :

Dans un robot coupe, mixer la farine, sel
et sucre.
Ajouter les œufs un par un.
Ajouter ensuite le lait avec la levure préa-
lablement dilué.
Ajouter le beurre fondu à environ 45°.

Dresser la pâte dans une poche sans
douille.
Dresser cette dernière dans des moules
flexipan de forme « Savarins » légèrement
graissés.
Pousser deux heures à 30°.
Cuire à 190° four ventilé, environ 25 mn.

SIROP AU YUZU

900 g d'Eau
450 g de Sucre
2 pièces + jus de Zestes de yuzu

Procédé :

Bouillir l'eau et le sucre, ajouter les zestes
et jus puis laisser infuser 30 mn.
Imbiber les savarins tiède dans le sirop
tiède.

CHANTILLY DE MARRON

30 g de Sucre semoule
150 g de Pâte de Marrons Imbert
60 g de Crème de Marrons Imbert
60 g de Purée de Marrons Imbert
200 g de Crème 35%
20 g de Masse gélatine (base : 100 g de
gélatine poudre +500 eau)

Bouillir la crème, ajouter et dissoudre la
gélatine.
Ajouter le sucre, pâte, purée et crème de
marron, mixer.
Reposer 24h00 au réfrigérateur.

FINITION

Brisures de Marrons confits Imbert

Procédé :

Monter la chantilly au fouet.
La dresser à l'aide d'une poche et d'une
douille cannelée au dessus du savarin.
Parsemer de brisures de marrons confit
Imbert.
Dresser une fine feuille de chocolat noir.

Pour 10 savarins