



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...*



CAKE MOELLEUX AUX MARRONS

La douceur du marron
dans un gâteau de voyage
moelleux et tendre.



PHILIPPE RIGOLLOT

Chef pâtissier • Pâtisserie
Philippe Rigollot
(Annecy • 74)
Champion du monde
de la pâtisserie 2005
Un des meilleurs ouvriers
de France pâtissiers-
confiseurs 2007

APPAREIL CAKE

220 g de Sucre cassonade
270 g de Beurre
360 g de Farine
10 g de Levure chimique
140 g de Lait entier
2 Œufs
1 Blanc
500 g de Crème de Marrons Imbert
200 g de Purée de Marrons Imbert
35 g de Rhum

Procédé :

Mélanger le sucre au beurre pommade puis ajouter les œufs et le blanc un à un, bien monter.
Verser la farine et la levure chimique tamisée.
Ajouter le lait en un petit filet puis finir par la crème et la purée de marron et le rhum.
Garnir les moules à cake en intercalant de la crème de marron et des brisures de marron aux sirop.
Cuire 18 minutes à 200°C puis 12 minutes à 170°C.
A la sortie du four arroser les cakes de rhum brin.

GLAÇAGE MARRON

300 g de Fondant
100 g de Sirop de Marrons confits Imbert
200 g de Purée de Marrons Imbert

Procédé :

Détendre la purée de marron avec le sirop des marrons puis ajouter le fondant.

FINITION

Napper les cakes froids avec un nappage neutre puis glacer le dessus des cakes avec le glaçage marron.
Finir avec un joli marron et une pointe d'or.



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