



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...*



VERRINE COMME UN MONT BLANC

Un vrai Mont Blanc
au Marron sans chichis
ni tralala...



**CHRISTOPHE
MICHALAK**

Chef pâtissier
Michalak PARIS
Champion du monde de la
pâtisserie 2005

CRÈME DE MARRON ALLÉGÉE

200 g de Crème de Marrons Imbert
200 g de Purée de Marrons Imbert
40g de Brisures de Marrons confits
Imbert

Procédé :

Mélanger le tout, dresser au fond des
verrines et parsemer avec les brisures de
marrons confits.

MERINGUE FRANÇAISE

120 g de Blancs d'œufs, soit 3 pièces
2 g de Pincée de sel fin
100 g de Sucre semoule
100 g de Sucre glace

Procédé :

Monter les blancs tièdes avec le sel
Serrer avec le sucre semoule
Ajouter le sucre glace préalablement tamisé,
mélanger le tout délicatement
Dresser de fins boudins à l'aide d'un
poche sans douille, cuire 2h00 à 80°, cou-
per en petits morceaux à la sortie du four
Stocker dans une pièce sèche

CRÈME CHANTILLY VANILLE

400 g de Crème 35%
20 g de Sucre semoule
1 pièce de Gousse de vanille

Procédé :

Mélanger le tout au fouet
Dresser dans la verrine sur les marrons
confits à l'aide d'une poche avec une
douille cannulée.

FINITION

Dresser les meringues sur la chantilly,
réservez minimum une heure au réfrigé-
rateur et dégustez sans attendre

Pour 10 verrines



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