



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

BÛCHE PRESTIGE



**CHRISTOPHE
MICHALAK**

Chef pâtissier
Michalak PARIS
Champion du monde de la
pâtisserie 2005

PÂTE SUCRÉE

Cuire une abaisse de pâte sucrée à 4 mm
sur une grandeur de 16 x 53 cm, piquer et
cuire à 160°.

BISCUIT MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

185 g de Beurre pommade
1 g de Sel fin
60 g de Sucre
55 g de Crème liquide
30 g de Trimoline
190 g de Jaunes
160 g de Farine de châtaignes
10 g de Baking
176 g de Blancs
134 g de Sucre

Procédé :

Monter au fouet le beurre, sel et sucre.
Ajouter la crème, trimoline et jaunes, puis
la farine et le baking tamisé. Ensuite les
blancs montés avec le sucre. Peser 1 kg de
biscuit sur la plaque de pâte sucrée cuite,
cuire à 190°, refroidir sur grille.

CRÈMEUX CAFÉ MARRON IVOIRE

400 g de Crème
70 g de Café, grains grillés et concassés
4 g de Gélatine
350 g de Couverture Ivoire
200 g de Pâte de Marrons Imbert

Infuser 30 mn les grains de café, chinoi-
ser et reporter le poids de crème. Bouillir,
ajouter la gélatine, verser en 3 fois sur la
couverture fondue, ajouter la pâte de mar-
rons et mixer intensément. Couler 1 kg de
crèmeux sur le biscuit côté éponge, puis
parsemer 200 g de brisures de marrons
confits, surgeler, couper selon les matrices
suivantes :

- 2 bandes de 3 x 53 cm
- 2 bandes de 6 x 53 cm
- 2 bandes de 8 x 53 cm + pâte sucrée

CRÈME LÉGÈRE À LA NOIX CARAMÉLISÉE

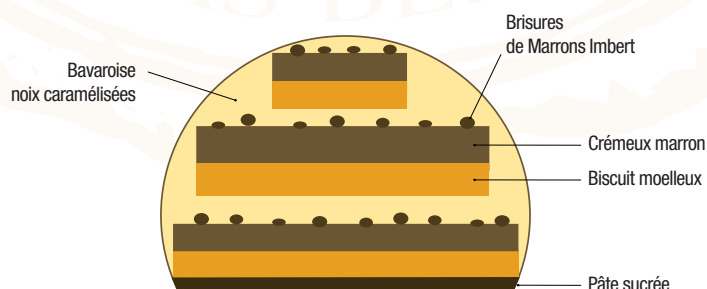
90 g d'Amandes brutes peau
350 g de Noix invalide
300 g de Sucre caramel
220 g de Lait
40 g de Sucre caramel
60 g de Jaunes
14 g de Gélatine
85 g de Liqueur de noix
850 g de Crème montée

Caraméliser le sucre, ajouter les fruits
secs tièdes, refroidir puis broyer au robot
coupe. Cuire le deuxième sucre au cara-
mel, décuire avec le lait, ajouter les jaunes
et pocher à 85°.

Ajouter la gélatine, mixer et refroidir à 35°.
Mélanger avec la crème montée, puis les
fruits secs caramélisés et broyés. Peser 1
kg de crème légère par moule à bûche.

FINITION

Démouler la bûche et napper avec un
glacage lacté, parsemer d'éclats de feuille
or et poser des imitations de souche en
chocolat noir poudré cacao.



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-imbert.com