



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 6 à 8 pièces individuelles.

MONT BLANC LE MONT MILLE FEUILLES

Une combinaison élégante
de deux classiques de la
pâtisserie !



**SOPHIE DE
BERNARDI**

Cheffe pâtissière
Café de la Paix &
intercontinental Paris le
Grand (Paris • 75)

FEUILLETAGE

375 g de beurre sec
150 g de farine T45
350 g de farine T55
112 g de beurre
15 g de fleur de sel
2,5 g de vinaigre blanc
150 g d'eau

Procédé :

Réaliser la 1ère détrempe, mettre le beurre sec et la farine dans une cuve et mélanger à l'aide de la palette. Débarasser en formant des carrés bien plats. Filmer et réserver 24 heures au réfrigérateur. Réaliser la 2nde détrempe en mélangeant à la palette le beurre et la farine. Ajouter le sel, le vinaigre et l'eau (sans corser). Débarrasser en carré. Filmer et mettre au frais. Abaisser dans les 24 heures, la 1ère détrempe deux fois plus grande que la 2nde détrempe. Donner 2 tours double à deux heures d'intervalle, puis 1 tour simple. Etaler le feuilletage 2 mm. Le lendemain, cuire les plaques de feuilletage entre deux feuilles de cuisson et deux plaques pendant 45 minutes à 160°C. Sortir et détailler des rectangles de 4 cm x 12 cm. Sur une autre partie du feuilletage, ajouter du sucre glace à 200°C pendant 7 minutes.

CRÈMEUX MARRON

300 g de lait
50 g de jaunes d'œufs
50 g de masse gélatine
180 g de crème de Marrons Imbert
140 g de pâte de Marrons Imbert
80 g de beurre
20 g de liqueur de yuzu
200 g de mascarpone

Procédé :

Mettre à chauffer le lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'œufs et une fois cuite, verser sur la pâte de marron et la crème de marron. Ajouter le beurre, la masse gélatine et la liqueur de yuzu. Mixer le tout et stocker au frais. Le lendemain alléger le tout au fouet avec le mascarpone.

CRÈME MONT MILLE FEUILLES

820 g de crèmeux marron
200 g de mascarpone

Procédé :

Détendre le crèmeux. Ajouter le mascarpone délicatement et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Filmer au contact et stocker au frais.

CONFIT YUZU

250 g de purée de yuzu
100 g de sucre semoule
5 g de sucre semoule
5 g de pectine Nh
5 g de vanille

Procédé :

Bouillir la purée de Yuzu et 100 g de sucre semoule. Cuire quelques minutes et ajouter la pectine mélangée à 5 g de sucre. Mettre à bouillir 1 minute et finir par ajouter la vanille.

VERMICELLE MARRON

120 g de beurre
450 g de crème de Marrons Imbert
10 g de liqueur de Yuzu
1 zeste de Yuzu

Procédé :

Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit pommade, ajouter la crème de marrons, puis la liqueur de yuzu et le zeste de yuzu.

MONTAGE ET FINITIONS

1 zeste de Yuzu
Thé Moringa
Oxalys

Procédé :

Sur un rectangle de feuilletage, disposer la crème Mont Mille Feuilles. Monter un second étage identique. Pocher les vermicelles marron sur le dessus perpendiculairement à la forme. Parsemer de zeste de Yuzu, de moringa et d'oxalys.



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
Photo © Sophie de Bernardi