



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.

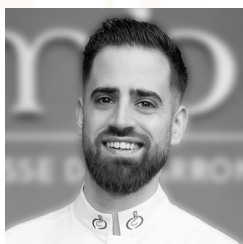
*Vous aurez
besoin de...*



Pour une dizaine de biscuits

BISCUIT FONDANT MARRONS POIRE CHOCOLAT AU LAIT

Un dessert gourmand
et régressif au visuel
soigné et moderne



**FRANÇOIS
JOSSE**

Chef pâtissier
Champion de France
du Dessert 2018

BISCUIT FONDANT AUX MARRONS

160g Œufs
180g Sucre glace
400g de pâte de Marrons Imbert
½ gousse de Vanille
120g de poudre de noisette
60g de farine de châtaigne
10g de levure chimique
30g de rhum brun
200g de beurre liquide

Procédé :

Foisonner au fouet les œufs, le sucre, la pâte de marrons et la vanille. Ajouter la farine de châtaigne, la levure chimique et la poudre de noisette, mélanger et ajouter le beurre liquide puis le rhum. Remplir au 2/3 du moule (modèle SF154 de chez Silikomart) puis cuire à 160°C environ 12 min. Quand les biscuits sont refroidis, détailler le cœur à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.

CHANTILLY CHOCOLAT AU LAIT

225g de crème 35% 1
25g de sirop de glucose
25g de sucre inverti
360g de chocolat lait 34%
635g de crème 35% 2

Procédé :

Faire frémir la crème 1 avec le glucose et le sucre inverti puis verser sur le chocolat au lait, mixer puis ajouter la crème 2 froide et mixer encore une fois. Laisser au frais minimum 12h avant utilisation.

DÔMES DE CONFIT POIRE

250g de purée de poire non sucrée
25g de sucre
5g de pectine NH
10g de jus de citron

Procédé :

Faire chauffer la purée de poire puis verser le mélange sucre et pectine NH puis porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le jus de citron puis couler en demi sphère de 3cm de diamètre et placer au congélateur.

À PRÉVOIR

Nappage neutre
Poche de crème de Marrons IMBERT
Grué de cacao
Poudre de vanille

MONTAGE

Garnir le creux des biscuits avec la crème de marrons IMBERT, monter la chantilly chocolat au lait au batteur puis la pocher sur le biscuit (avec une douille unie de 12) et saupoudrer de poudre de vanille. Floquer les dômes de confit poire avec le nappage neutre et les placer au centre du gâteau sur la chantilly puis parsemer légèrement de grué de cacao pour terminer.