



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...



MONT BLANC FAÇON PAVLOVA

Contraste délicat entre
la rondeur du Marron et
l'acidulé de la mûre
pour une gourmandise
assurée à la dégustation.



ANGELO MUSA

Champion du monde de
la pâtisserie
Un des meilleurs ouvriers
de France pâtissiers-
confiseurs

& TIZIANA MUSA

CAP pâtisserie 2020
mention complémentaire
2021

MERINGUE À L'AMANDE

100 g de blancs d'œufs
70 g de sucre cassonade parfumé
30 g de sucre semoule
100 g de sucre glace
45 g de poudre d'amandes, brutes
légèrement torréfiées
0,7 g de fleur de sel
1,5 g de zestes de citron

Procédé :

Chauffer les blancs d'œufs avec le sucre cassonade parfumé et le sucre semoule à 55°C. Faire monter au batteur. À froid, ajouter le sucre glace tamisé, la poudre d'amandes brutes légèrement torréfiées, la fleur de sel et les zestes de citron finement râpés. Pocher des boules de meringue d'environ 25 g sur des moules à mini-tartellettes positionnés à l'envers. Cuire environ à 120°C pendant 1 heure, puis finir la cuisson à 60°C pendant au moins encore 1 heure.

CRÈME MARRON-VANILLE

135 g de crème liquide
1 gousse de vanille
75 g de lait
14 g de farine
14 g de Maïzena®
100 g de pâte de Marrons Imbert
65 g de crème de Marrons Imbert
30 g de purée de Marrons sucrée Imbert
190 g de crème fouettée

Chauffer la crème liquide avec la vanille grattée, la pâte de marrons et la purée de marrons sucrée. Ajouter la farine et la Maïzena® tamisées mélangées au lait.

Cuire comme une crème pâtissière. Ajouter la crème de marrons, mixer, et refroidir.

Lorsque la crème est bien froide, foisonner au batteur, puis incorporer la crème fouettée en 3 fois.

MARMELADE DE MÛRE

190 g de mûres fraîches
80 g de purée de mûres
27 g de crème de mûres
½ gousse de vanille
27 g de jus de citron vert
7 g de sucre
4 g de pectine 325NH95
1 g de gomme de xanthane

Tailler les mûres en deux et les chauffer avec la purée de mûres, le jus de citron vert, la gousse de vanille grattée et l'alcool.

À 40°C environ, verser le sucre mélangé à la pectine et à la gomme de xanthane. Donner un bon bouillon et laisser reposer une nuit.

MASSE MARRON

150 g de crème de Marrons Imbert
200 g de pâte de Marrons Imbert
150 g de purée de Marrons Imbert
6 g de vanille liquide
1 g de fleur de sel
80 g de mûres déshydratées
30 g de crème de mûres
100 g de beurre

Réduire la purée de mûres à 40%, soit en les plaçant dans un four à 80°C pendant environ 2 heures ou en utilisant un déshydrateur.

Pour 12 pièces individuelles.

À la feuille du batteur, mélanger la crème, la pâte et la purée de marrons. Ajouter la vanille liquide, la fleur de sel, la crème de mûres, avec la purée réduite refroidie. Émulsionner en ajoutant le beurre pom-made.

FINITION

Quantité suffisante de Marrons confits en brisures Imbert
Quantité suffisante d'armagnac

Faire macérer les marrons dans l'armagnac une journée. Les égoutter avant utilisation.

Isoler l'intérieur de la meringue à l'amande avec une fine couche de couverture noire fondue. Pocher un peu de crème marron-vanille, et déposer quelques morceaux de marrons confits macérés à l'armagnac. Garnir d'environ 15 g de marmelade de mûres, puis dresser sur le dessus environ 40 g de crème marron-vanille. Placer au congélateur pour bloquer.

À l'aide d'un plateau tournant, pocher la masse marron bien émulsionnée munie d'une douille à nid, et terminer en décorant la Pavlova.