



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.

MONT BLANC LE MONT VENTOUX

Un dessert inspiré d'un
terroir cher au Chef et
d'une saison riche en
goûts !



JULIEN GUÈZE

Chef pâtissier
Restaurant ***
Pierre Gagnaire (Paris • 75)



*Vous aurez
besoin de...*

BISCUIT JOCONDE

90 g d'œufs
70 g de poudre d'amandes
55 g de sucre glace
6 g de miel
15 g de beurre
32 g de farine T45
60 g de blancs d'œufs
9 g de sucre

Procédé :
Mélanger les poudres et le miel.
Ajouter les œufs un à un afin d'obtenir un mélange homogène et blanchi. Incorporer le beurre fondu froid. Monter et serrer les blancs, les incorporer au mélange précédent. Dresser en plaque et cuire à 220°C pendant 5 à 6 minutes. A la sortie du four, imbiber avec du sirop de marrons confits.

MOUSSE MARRON

60 g de crème pâtissière
3,5 g de gélatine
165 g de pâte de Marrons Imbert 🍯
12 g de rhum
50 g de Marrons confits Imbert 🍯
250 g de crème montée

Procédé :
Réaliser une crème pâtissière de base, puis ajouter la gélatine à chaud. Détendre la pâte de marrons avec le rhum. Mélanger ces deux préparations, puis ajouter la crème montée et des éclats de marrons confits.

MERINGUE SUISSE

140 g de blancs d'œufs
250 g de sucre semoule

Procédé :
Chauffer le mélange sucre et blancs d'œufs jusqu'à 50°C. Monter jusqu'à refroidissement complet. Dresser sur des moules demi-sphères. Cuire entre 90°C et 120°C sans buée pendant au moins 2 heures.

GLACE MARRONS

140 g de lait
20 g de sucre
16 g de poudre lait
8 g de miel
27 g de crème
20 g de jaunes d'œufs
80 g de pâte de Marrons Imbert 🍯
80 g de crème de Marrons Imbert 🍯
10 g de rhum

Procédé :
Mettre le lait et la crème à chauffer. Incorporer le lait en poudre, le sucre, le miel et les jaunes d'œufs. Porter le mélange à 82°C pendant au moins 1 minute, puis ajouter la pâte et la crème de marrons. Couvrir et refroidir rapidement. Maturer au moins 4 heures. Turbiner et ajouter l'alcool en fin de turbinage.

MÉLANGE D'ORANGES SANGUINE

Suprêmes d'oranges sanguines
Marmelade d'orange

Procédé :
Mélanger les suprêmes d'oranges sanguines frais avec de la marmelade d'orange.

PARFAIT AGRUMES

190 g de sucre
115 g de jus de citron
90 g de jaunes d'œufs
90 g de jus d'oranges frais
190 g de crème montée

Cuire le sucre et le jus de citron à 121°C, puis verser les jaunes d'œufs. Monter jusqu'au refroidissement complet, puis ajouter le jus d'orange et la crème montée.



Pour 10 à 12 personnes.

SABLÉ

80 g de beurre
80 g de cassonade
25 g de sucre
15 g d'œufs
5 g de cannelle
1 g de sel
6 g de lait
130 g de farine T55
40 g de poudre de noisettes

Sabler la farine, la poudre de noisettes, le beurre, le sel, les sucres et la cannelle. Incorporer le liquide et mélanger le tout sans corser. Réserver au froid, puis étaler à 3 mm, Détailler à l'emporte-pièce de diamètre 6 cm. Cuire à 155°C pendant 15 à 20 minutes, puis laisser refroidir.

MONTAGE

250 g de mâche fraîche

Assiette principale

Étaler la mousse de marron sur le biscuit joconde, puis le rouler et le détailler en rondelle, Ajouter une cuillère de glace marron et une pincée de truffe hâchée, Recouvrir avec la meringue et ajouter de la truffe.

Les satellites

Assaisonner la mâche avec un peu de jus des oranges et du sucre glace, disposer le disque de pâte sablée et la recouvrir de truffe. Disposer les suprêmes d'oranges sanguines préalablement mélangés avec la marmelade. Disposer le parfait aux agrumes et finir par une fine julienne de truffe.

Servir les trois assiettes en simultanément.