



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 10 pièces individuelles.

MONT BLANC WHOOPIE UP !

Une revisite du Mont-
Blanc aux inspirations
tout droit venues des
Etats-Unis !



**SÉBASTIEN
BAUER**

GLOBAL CHEF •
Godiva (Shanghai)

BISCUIT WHOOPIE AUX ÉCLATS D'AMANDES

1 g de lait
25 g d'eau
1 g de sel
1 g de sucre
24 g de beurre
54 g de farine tamisée
450 g d'œufs entiers
75 g de blancs d'œufs
75 g de sucre semoule
16 g d'eau
30 g d'éclats d'amandes torréfiées

Procédé :

Tamiser la farine. Faire bouillir ensemble le lait entier, l'eau, le sucre, la fleur de sel et l'huile d'arachide. Retirer du feu, ajouter la farine en mélangeant vivement à la spatule sur feu pas très vif jusqu'à ce qu'elle se détache. La débarrasser dans la cuve du batteur munie d'une feuille. Incorporer les œufs progressivement dans la pâte. Réaliser une meringue italienne avec les blancs d'œufs et un sirop cuit à 121°C. Mélanger la meringue italienne avec la pâte précédente. Faire légèrement retomber et dresser des disques de 10 cm de diamètre sur tapis siliconé. Saupoudrer les disques de biscuit d'éclats d'amandes torréfiées. La cuisson s'effectue au four ventilé pour 20 minutes à 160°C, puis baisser la température à 140°C pour 20 minutes de plus.

CRÈME DE FRUITS MYRTILLES ET CASSIS

120 g de purée de myrtilles et cassis
20 g de sucre semoule
9 g de poudre à crème
14 g de beurre de cacao
70 g de Mycryo®

Procédé :

Mélanger le sucre semoule avec la poudre à crème. Porter à ébullition avec la purée de myrtilles et cassis. Incorporer au mixeur plongeant 70 g de Mycryo®. Réserver au réfrigérateur.

CRÈMEUX AU MARRON

50 g de pâte de Marrons Imbert ☺
10 g de crème de Marrons Imbert ☺
24 g de mascarpone
12 g de crème montée

Procédé :

Foisonner la pâte de marrons avec la crème de marrons. Incorporer le mascarpone et la crème montée.

MONTAGE ET FINITIONS

Détailler les disques de biscuit amandes en deux parties égales, garnir le centre de crème de fruits myrtille et cassis et recouvrir de crèmeux au marron. Lisser à ras du biscuit à l'aide d'une palette. Placer le whoopie au congélateur pour bien figer le crèmeux, puis réaliser des vermicelles à la douille. Décorer d'une amande et de myrtilles fraîches.

Ce type de pâtisserie nécessite 12 heures de maturation au minimum, comme pour un macaron. Le whoopie n'en sera que meilleur et gagnera en saveurs et en texture.