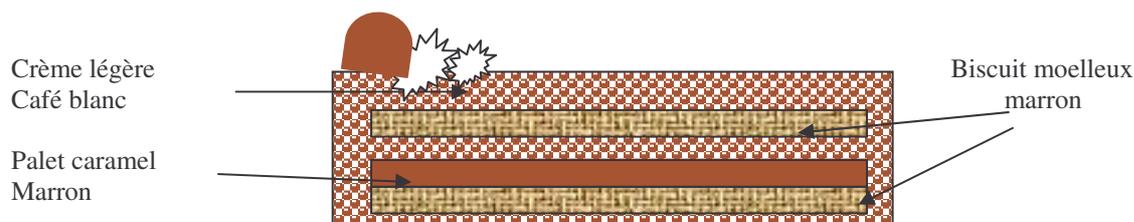


LE PUR « IMBERT »



Biscuit moelleux au marron :

1kg	pâte de marron IMBERT
320g	blancs non montés
300g	beurre fondu clarifié

Procédé :

Mélanger pâte et blancs au mixer ou mélangeur. Ajouter ensuite le beurre fondu.
Dresser à la poche et cuire four vif, 220°C 5 à 8 minutes. Surgeler pour travailler.

Palet caramel et marrons

250g	sucre cristal
100g	glucose
100g	purée de marron IMBERT
600g	crème
8g	gélatine

Procédé :

Faire un caramel légèrement foncé avec le sucre et le glucose. Décuire avec la crème, ajouter la gélatine et la purée de marron. Couler en moules silicone, parsemer de débris de marrons, surgeler.

Crème légère au café blanc

750g	lait
250g	crème
100g	café grains arabica
260g	jaunes
240g	sucre cristal
120g	poudre à crème
14g	gélatine feuilles
1200g	crème fouettée

Procédé :

Faire griller le café au four et le faire infuser dans le lait et la crème (20mn) Chinoiser. Faire une crème pâtissière avec les jaunes, le sucre et la poudre à crème. Ajouter la gélatine et faire légèrement refroidir.
Ajouter ensuite la crème fouettée.

Glacage noir

480 g	crème
580 g	eau
720 g	sucre cristal
240 g	poudre de cacao
24 g	gélatine

Procédé

Faire bouillir la crème le sucre et l'eau. Ajouter le cacao et cuire jusqu'à 103°C ou 65°brix. Ajouter ensuite la gélatine

Nougatine au grué de cacao

200g	beurre
250g	sucre cristal
5g	Pectine NH
100g	lait
100g	glucose
130g	amandes hachées
120g	grué de cacao
50g	farine

Procédé :

Cuire à 110°C : le beurre, le sucre, la pectine, le lait et le glucose. Ajouter ensuite la farine mélangée aux amandes et grué. Etaler entre deux feuilles silicone en plaque fine. Surgeler, découper à l'emporte-pièce et recuire au four à 200°C. Ou laisser en plaque entière, recuire au four à 200°C et après refroidissement, faire des éclats.
Conservé au sec.

Décors, finitions :

Glaçage chocolat café
Nougatine au grué autour
Pâte de marron IMBERT étalé au milieu
Marron confit entier IMBERT, grains de café, décors chocolat, or.
Etiquette maison