



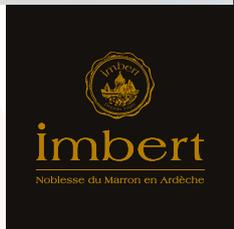
Chef pâtissier •
Champion du monde la
pâtisserie 2005



**CHRISTOPHE
MICHALAK**

Les recettes des Chefs

L'excellence du
marron sous toutes
ses formes, dans la
plus grande tradition
de la pâtisserie.



CHEF
RECIPES

Excellence of
chestnut under
all its forms, in
the best tradition
of pastry.

CHESTNUT AND BLACKCURRANT LOG CAKE

Bûche Marron Cassis



MICHALAK
PARIS



CHESTNUT CAKE

Bûche Marron cassis

You'll need...
Vous aurez
besoin de...**Les recettes
des Chefs**Retrouvez toutes nos recettes
sur www.marrons-imbert.com
All our recipes are available
at www.marrons-imbert.com

Recette pour 1 pièce.

- 1 Ganache onctueuse Guanaja
- 3 Mousses Marron Whisky
- 2 Inserts, composés de biscuit moelleux marron, crémeux cassis et crémeux marron kosmik sans alcool
- 1 Socle croustillant gianduja composé de crumble sans gluten
- 1 Décor avec glaçage mabillaut bordeaux, crème chantilly marron kosmik, 1 grand champignon et 2 petits, 2 embouts bûche, croustillant M chocolat rubis.

GANACHE ONCTUEUSE GUANAJA

Crème UHT 35%	34.9 g
Trimoline	3.5 g
Glucose	3.5 g
Guanaja 70%	21.0 g

Bouillir la crème, la trimoline et le glucose. Verser en 3 fois sur la couverture au robot coupe. Débarrasser en boîtes, filmer et réserver au frais.

MOUSSE Marron WHISKY

	Poids 1	Poids 2	Poids 3
MASSE GÉLATINE			
Eau	4.3 g	5.5 g	4.4 g
Gélatine poudre	0.7 g	0.9 g	0.7 g

MOUSSE

Crème UHT 35%	13.4 g	17.3 g	13.9 g
Sucre semoule	10.8 g	13.8 g	11.1 g
Jaune d'oeuf	6.7 g	8.6 g	7.0 g
Purée de Marrons d'Aubenas®	40.3 g	51.8 g	41.8 g
Whisky - Ballantine's	1.1 g	1.4 g	1.2 g
Crème UHT 35%	26.9 g	34.6 g	27.8 g

MASSE GÉLATINE

Mélanger l'eau froide avec la poudre de gélatine et laisser prendre au réfrigérateur. Couper en cube avant utilisation.

MOUSSE MARRON WHISKY

Pour chacun des 3 poids, cuire la crème, le sucre et les jaunes en crème anglaise. Ajouter la masse gélatine préparée ci-dessus, le whisky et la purée de marron. Ajouter la crème montée. (Selon une recette de Jean-Jacques Borne)

BISCUIT MOELLEUX Marron

	Petit insert	Grand insert
Pâte de Marrons d'Aubenas®	13.9 g	22.3 g
Purée de Marrons d'Aubenas®	5.2 g	8.3 g
Oeuf entier	8.7 g	13.9 g
Huile de pépins de raisins	4.7 g	7.5 g
Fécule de pomme de terre	1.2 g	1.9 g
Blanc d'oeuf	5.2 g	8.3 g
Sucre semoule	1.7 g	2.8 g
Recette calculée pour...	36.5 g	58.6 g

Au robot coupe, passer la pâte et la purée de marrons, les oeufs, l'huile et la féculé. Monter les blancs avec le sucre. Mélanger délicatement les blancs sur le premier mélange. Étaler le biscuit et cuire à 180°C pendant 15 à 20 min. Laisser refroidir.

CONFIT CASSIS MYRTILLE BÛCHE

	Petit insert	Grand insert
Purée de myrtilles	10.3 g	16.6 g
Cassis entiers (billes)	10.3 g	16.6 g
Glucose	1.6 g	2.5 g
Sucre semoule	1.6 g	2.5 g
Pectine NH	0.3 g	0.5 g
Jus de citron jaune	2.0 g	3.2 g
Maïzena	0.3 g	0.5 g
Recette calculée pour...	23.7 g	38.1 g

Faire chauffer la purée de myrtilles, les cassis billes et le glucose. Ajouter le sucre mélangé à la pectine. Faire bouillir et ajouter la maïzena délayée dans le jus de citron jaune.

CRÉMEUX CASSIS

	Petit insert	Grand insert
MASSE GÉLATINE		
Eau	0.8 g	1.3 g
Gélatine poudre	0.1 g	0.2 g

CRÉMEUX

Oeuf entier	7.3 g	52.7 g
Sucre semoule	5.8 g	9.3 g
Purée cassis	7.3 g	11.7 g
Purée framboise	4.4 g	7.0 g
Beurre	10.9 g	17.5 g
Recette calculée pour...	32.8 g	52.7 g

Pocher les oeufs, le sucre et les pulpes à 85°C. Ajouter la masse gélatine préparée (voir mousse marron whisky). A 40°C, incorporer le beurre et mixer. Réserver au froid.

CRÉMEUX Marron KOSMIK SANS ALCOOL

	Petit insert	Grand insert
Purée de Marrons d'Aubenas®	5.6 g	9.0 g
Crème de Marrons d'Aubenas®	11.2 g	17.9 g
Pâte de Marrons d'Aubenas®	11.2 g	17.9 g
Sel fin	0.1 g	0.1 g
Eau	4.5 g	7.2 g
Recette calculée pour...	29.2 g	46.9 g

Mixer l'ensemble des ingrédients au robot-coupe.

INSERTS BÛCHE MARRON CASSIS

	Petit insert	Grand insert
Biscuit moelleux au marron	36.5 g	58.6 g
Confit cassis myrtille bûche	23.7 g	38.1 g
Crémeux cassis	32.8 g	52.7 g
Crémeux marron kosmik 0 alcool	29.2 g	46.9 g

Couler le confit cassis myrtille sur le biscuit moelleux Marron. Congeler.

Couler ensuite le crémeux cassis et lisser. Couler pour finir le crémeux Marron Kosmik sans alcool et congeler le tout.

Décadrer l'insert.

POUR LE PETIT INSERT

Détailler une bande de 4.5 x 50cm

POUR LE GRAND INSERT

Détailler une bande de 6.5 x 50 cm.

CRUMBLE SANS GLUTEN

Beurre	16.1 g
Maïzena	12.8 g
Sucre glace	15.2 g
Farine de riz	3.3 g
Poudre d'amande brute	10.8 g
Fleur de sel	0.3 g
Recette calculée pour...	52.6 g

Mélanger le beurre mou, la maïzena, le sucre glace, la féculé, la poudre d'amande et la fleur de sel. Eparpiller sur une plaque à cuire à 150°C pendant environ 25 à 30 min, aura ouvert. Refroidir et concasser en fins morceaux sans faire de poudre.



CHESTNUT CAKE

Bûche Marron cassis

You'll need...
Vous aurez
besoin de...

**Les recettes
des Chefs**

Retrouvez toutes nos recettes
sur www.marrons-imberty.com
All our recipes are available
at www.marrons-imberty.com



Recette pour 1 pièce (suite)

Crouble sans gluten	52.6 g
Gianduja noisette lait 35%	26.3 g
Feuillantine	8.8 g
Sel fin	0.4 g
Jivara lactée 40%	4.4 g

Mélanger le crouble sans gluten, le gianduja noisette fondu, la feuillante, le sel fin et la couverture jivara fondue. Une fois le mélange bien homogène, étaler 200 g de croustillant par blister de 50 cm x 7 cm. Congeler puis démouler.

GLAÇAGE MABILLEAU BORDEAUX

MASSE GÉLATINE

Eau	7.1 g
Gélatine poudre	1.2 g

GLAÇAGE

Sucre semoule	22.2 g
Glucose	22.2 g
Eau	11.1 g
Lait concentré sucré	14.8 g
Jivara lactée 40%	33.3 g
Colorant rouge liposoluble E129	0.1 g
Recette calculée pour...	100 g

Bouillir le sucre, le glucose et l'eau. Ajouter le lait concentré et la masse gélatine préparée. Verser sur les couvertures et le colorant. Mixer. Réserver à +4°C.

CRÈME CHANTILLY Marron KOSMIK

Crème de Marrons d'Aubenas®	6.9 g
Pâte de Marrons d'Aubenas®	6.9 g
Purée de Marrons d'Aubenas®	2.8 g
Sel fin	0.1 g
Whisky - Ballantine's	0.3 g
Crème UHT 35%	38.5 g
Chantfix	0.1 g
Recette calculée pour...	50 g

Faire chauffer une partie de la crème et verser sur celle-ci la purée, la pâte de marrons, le sel et le whisky. Mixer. Ajouter ensuite le restant de crème en continuant de mixer. Repos 24h. Monter au fouet.

DÉCORS CHAMPIGNONS ET EMBOUTS BÛCHE BORDEAUX

	Grands champ.	Petits champ.	Embouts bûche
Jivara lactée 40%	7.0 g	7.0 g	28.2 g
Tanariva lactée 33%	3.5 g	3.5 g	14.1 g
Guanaja 70%	1.2 g	1.2 g	4.7 g
Fleur de sel	0.1 g	0.1 g	0.1 g
Colorant rouge liposoluble - E129	0.5 g	0.5 g	2.1 g
Recette calculée pour...	1 p	2 p	2 p

Mettre les 3 couvertures à fondre dans la tempéreuse avec la fleur de sel et le colorant. Réaliser la courbe (sur une base de chocolat lacté).

Pour les champignons, mouler les prises. Laisser figer quelques minutes retournés sur une plaque avant de les ébarber.

Pour les embouts, couler les moules embouts bûche carrés « Michalak Paris ». Taper pour enlever les bulles et lisser à ras. Laisser cristalliser et démouler.

CRUMBLE M CHOCOLAT

Beurre	2.9 g
Sucre semoule	1.4 g
Farine T55	2.2 g
Polenta	0.4 g
Sel fin	0.1 g
Poudre d'amande brute	4.0 g
Sucre cassonnade	1.4 g
Cacao poudre	0.2 g
Recette calculée pour	11.3 g

Mélanger tous les ingrédients à la feuille. Une fois le mélange bien fait, sans corser, étaler sur plaque grossièrement et cuire 20 min à 150°C.

CRUMBLE M CHOCOLAT RUBIS

Crumble M chocolat	11.3 g
Sucre cassonnade	2.3 g
Feuillantine	1.0 g
Gianduja noisette lait 35%	3.2 g
Manjari 64%	2.4 g
Scintillant rubis	1.8 g

Faire fondre le gianduja noisette et la couverture Manjari. Une fois fondu, ajouter au crumble M chocolat. Mélanger puis ajouter la cassonnade et la feuillante. Eparpiller sur plaque et congeler. Passer ensuite au robot-coupe à petite vitesse. Enrober le croustillant M chocolat de poudre scintillante rubis. Stocker.

MONTAGE ET FINITION

Petites étoiles blanches PCB	5.0 g
------------------------------	-------

POUR LE MONTAGE D'UNE GOUTTIÈRE

Sur un papier Rhodoid de 17cm x 49 cm, étaler la ganache onctueuse et lisser. La glisser dans la gouttière et laisser figer.

Couler le premier poids de mousse marron whisky dans le fond de la gouttière et déposer le petit insert de 4.5 cm x 50 cm. Puis couler le deuxième poids de mousse marron whisky et y déposer le grand insert de 6.5 cm x 50 cm.

Couler ensuite le dernier poids de mousse marron whisky et finir en déposant le socle de croustillant. Laisser prendre au réfrigérateur. Congeler la gouttière avant de démouler et retirer le Rhodoid.

POUR LE DÉCOR

Parer la gouttière de 1 cm de chaque côté et découper chaque gouttière en 3 morceaux égaux de 16cm de long.

Glacer chaque bûche au glaçage Mabilieu bordeaux et déposer sur carton. Parsemer de Croustillant M chocolat Rubis et de petites étoiles blanches PCB.

Au milieu de la bûche, pocher une grosse pointe de crème chantilly marron Kosmik entourée de deux petites. Déposer 2 petits décors champignons bordeaux et 1 grand.

Coller un embout de bûche décors « Michalak Paris » carré bordeaux sur chaque extrémité de la bûche.