



Christophe
Michalak



Chef pâtissier · Pastry chef · Champion du monde de la pâtisserie 2005
Hôtel Plaza Athénée · Paris

Cake marron groseille

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

Chestnut and mango sunlight

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



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

Pâte à cake

Beurre pommade	140 g
Sucre	70 g
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre	70 g
Blancs d'œufs	90 g
Sucre	70 g
Lait	95 g
Farine	190 g
Levure chimique	4 g
Pâte marrons Imbert	200 g
Groseilles surgelées	100 g

Glaçage croustillant-acidulé

Sucre glace	400 g
Jus de citron jaune frais	100 g
Colorant rouge	Q.S.

Q.S. : Quantité Suffisante

Recette pour 2 cakes

Pâte à cake

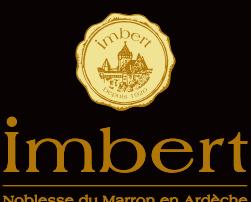
Monter le beurre avec le sucre.
 Monter les jaunes d'œufs avec le sucre.
 Monter les blancs d'œufs avec le sucre.
 Mélanger les 3 masses sans attendre, ajouter délicatement le lait tempéré à 45°C puis la farine et la levure chimique tamisée.
 Pesar 750 g de masse à cake et ajouter les cubes de pâte de marrons Imbert avec les groseilles surgelées.
 Dresser 2 x 500 g dans des moules beurrés et farinés.
 Cuisson four ventilé 160°C environ 20 minutes.

Glaçage croustillant-acidulé

Tamiser le sucre glace, mélanger avec le jus de citron jaune frais et le colorant.
 Napper entièrement le cake et croûter le tout 1 minute dans un four ventilé à 190°C.

Cake marron groseille

Chestnut and redcurrant cake

**Cake mixture**

Softened butter	140 g
Sugar	70 g
Eggs yolks	60 g
Sugar	70 g
Eggs whites	90 g
Sugar	70 g
Milk	95 g
Flour	190 g
Baking powder	4 g
Imbert chestnut paste	200 g
Frozen redcurrants	100 g

Crispy lemon-flavoured icing

Icing sugar	400 g
Fresh yellow lemon juice	100 g
Red food colouring	S.Q.

S.Q.: Sufficient Quantity

Recipe for 2 cakes

Cake mixture

Whisk butter and sugar together.
 Whisk eggs yolk and sugar together.
 Whisk eggs white and sugar together.
 Blend the 3 mixtures together at once, slowly add milk, preheated at 45°C, then sift flower and baking powder, and add them to the mixture.
 Weigh 750 g of cake mixture, add 200 g of Imbert chestnut paste cubes and frozen red currants.
 Place 2 x 500 g in cake tins, greased with melted butter and dusted over with flower.
 Bake in a ventilated oven at 160°C for 20 minutes.

Crispy lemon-flavoured icing

Sift icing sugar and mix with lemon juice and colouring.
 Spread the icing over the whole cake and place in a ventilated oven for 1 minute so the icing forms a crispy crust.