



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.

CONTEMPORARY CLUB SANDWICH CHESTNUT/RUM/BANANA

Club Sandwich

Marron/rhum/banane



MICHALAK
PARIS



CONTEMPORARY CLUB SANDWICH
CHESTNUT/RUM/BANANA

Les recettes
des Chefs

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

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



Club Sandwich Marron/rhum/banane



Recette pour
25 pièces.

BISCUIT Marrons

Pâte de marrons d'Aubenas®	770 g
Beurre	230 g
Oeufs	370 g
Jaunes d'oeufs	120 g
Backing	16 g

Emulsionner le beurre et la pâte de marrons.

Ajouter les oeufs et les jaunes, bien monter au fouet.

Ajouter le backing, mélanger.

Couler sur sylpat et cuire à 170°C avec buée environ 14 min.

CONFIT DE BANANE CAMEL

Sucre	100 g
Glucose	50 g
Banane purée	400 g
Pectine NH	10 g
Sucre	10 g

Jus de citron vert 10 g

Cuire le sucre et le glucose à 180°C. Déglacer avec la purée de banane.

Ajouter le mélange sucre et pectine.

Donner un bouillon et verser le jus de citron vert. Mixer et étaler tiède sur le biscuit.

CRÈME MOUSSELINE AU RHUM

Lait	250 g
Crème	40 g
Jaunes d'oeufs	60 g
Sucre	40 g
Poudre à crème	30 g
Couverture ivoire	160 g
Beurre	200 g
Vieux rhum brun	20 g
Gousse de vanille	Q.S.

Même procédé qu'une crème pâtissière.

Verser sur la couverture, mixer.

Ajouter le beurre à 40°C. Monter au fouet avec le rhum.

MONTAGE ET FINITION

Marrons confit au sirop d'Aubenas®
Tranches de bananes caramélisées

Couper le biscuit en deux dans la largeur. Sur une partie du biscuit, parsemer des brisures de marrons confits. Couler et égaliser la crème, fermer avec le second biscuit. Surgeler.

Couper des cubes de 8cm de côté, puis redécouper en triangle. Piquer avec une brochette, décor, tranche de bananes caramélisées et marrons confits.

Q.S. : QUANTITÉ SUFFISANTE

Illustration à intégrer



Recipe for
25 sandwiches.

A traduire

Chestnut BISCUIT

Chestnut paste	770 g
Butter	230 g
Eggs	370 g
Egg yolks	120 g
Backing pow	16 g

Emulsify butter and chestnut paste.

Add eggs and egg yolks. Whip up thoroughly. Add baking powder.

Pour onto silpat pastry mat and bake with steam at 170°C for around 14 min.

CARAMELISED BANANA CONFIT

Sugar	100 g
Glucose	50 g
Banana puree	400 g
NH pectin	10 g
Sugar	10 g
Limejuice	10 g

Cook sugar and glucose at 180°C.

Deglaze with banana puree.

Add sugar and pectin mixture.

Bring to the boil and add limejuice. Blend and spread onto biscuit while warm.

MOUSSELINE CREAM WITH RUM

Milk	250 g
Crème fraîche	40 g
Egg yolks	60 g
Sugar	40 g
Cream powder	30 g
White chocolate	160 g
Butter	200 g
Old dark rum	20 g
Vanilla pod	S.Q.

Made the same way as confectionner's custard.

Pour onto white chocolate. Blend and add butter at 40°C.

Whip up with rum.

Verser sur la couverture, mixer.

Ajouter le beurre à 40°C. Monter au fouet avec le rhum.

ASSEMBLY AND FINISHING OFF

Candied chestnut pieces
Slices of caramelised bananas

Cut biscuit in two lengthwise. Sprinkle broken candied chestnut pieces onto one piece of biscuit. Pour on and evenly spread the cream. Cover with the other piece of biscuit and freeze.

Cut into cubes with sides 8cm long, then cut into triangles. Skewer and decorate with slices of caramelised bananas and candied chestnut pieces.

S.Q. : SUFFICIENT QUANTITY

Illustration/coupe à intégrer