



# imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

## MARRON SPLIT AUX SAVEURS DE GRIOTTE ET CITRONNELLE MORELLO CHERRY AND LEMON GRASS FLAVOURED CHESTNUT SPLIT

*Une esquisse du Banana split version estivale, les cerises Burlat et le parfum de la citronnelle réhaussent le goût et la texture du marron...*

*A summery version of the Banana split, the Burlat cherries and lemon grass flavour bring out the taste and texture of the chestnuts...*



Christophe MICHALAK

Champion du Monde  
de la Pâtisserie 2005

Winner of  
World Pastry Cup 2005

Chef pâtissier - Pastry chef  
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE - PARIS

**Un produit exceptionnel mérite  
toujours une recette originale !**

*Exceptional products always  
deserve original recipes...*





Chantilly marbrée  
citronnelle et griotte

Lemon grass and  
morello cherry mottled  
chantilly cream

Bavaroise miel marron  
et coulis griotte

Honey and chestnut  
bavaroise with  
morello cherry coulis

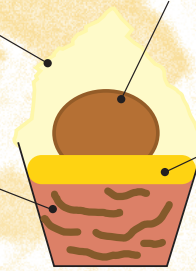
Sorbet marron  
Chestnut sorbet

**imbert**

Noblesse du Marron en Ardèche

Savarin punch  
à la citronnelle

Savarin soaked  
in lemon grass



## CONFIT DE CERISES BURLAT

- Cerises burlat.....250 g
- Purée de griottes.....250 g
- Sucre.....25 g
- Gélatine.....8 g

Compoter les griottes avec la purée et le sucre, mixer puis ajouter la gélatine.

## BAVAROISE ONCTUEUSE AU MARRON

- Lait.....250 g
- Miel acacia.....20 g
- Jaunes.....70 g
- Pâte de marrons **Imbert**.....250 g
- Purée de marrons **Imbert**.....100 g
- Gélatine.....8 g
- Crème montée.....200 g

Cuire le lait, jaunes et miel à 85°, verser sur la gélatine, pâte et purée de marrons **Imbert**, mixer. Ajouter la crème montée lorsque le mélange est à 15°, couler un peu de confit tempéré dans le verre et pocher la bavaroise pour obtenir un effet marbré.

## PATE A SAVARIN

- Farine T45.....200 g
- Farine de châtaigne.....50 g
- Sel.....5 g
- Sucre.....20 g
- Eau.....30 g
- Levure.....10 g
- Œufs.....200 g
- Beurre.....60 g

Travailler au crochet les farines, sel, sucre et ajouter le mélange eau et levure, lorsque la pâte se décolle de la cuve, ajouter les œufs, bien corser pendant 10 mn.

Ajouter le beurre fondu froid, reposer 30 mn, puis dresser dans un moule à pain de mie. Pousser environ 45 mn puis cuire à 180° four ventilé.

Imbiber avec sirop léger à la citronnelle.

## CREME CHANTILLY CITRONNELLE

- Crème liquide.....300 g
- Sucre.....30 g

- Gélatine.....3 g
- Feuilles de citronnelle.....10 g

Chauffer la crème à 70°, ajouter le sucre et la gélatine, réserver minimum 6 heures à 4°, monter au fouet.

## CREME CHANTILLY GRIOTTE

- Crème liquide.....200 g
- Purée de griottes (+ colorant).....100 g
- Sucre.....30 g
- Gélatine.....3 g

Idem que la précédente

## SORBET MARRON

- Eau.....350 g
- Sucre.....100 g
- Trimoline.....20 g
- Stabilisateur.....3 g
- Pâte de marrons **Imbert**.....150 g
- Purée de marrons **Imbert**.....200 g
- Crème de marrons **Imbert**.....150 g

Mélanger les sucres et le stabilisateur à froid, donner une ébullition puis maturer une nuit à 4°, mixer et turbiner, mélanger 250 g de brisures de marrons confits **Imbert** à la sortie de la turbine.

## MARRON SPLIT AUX SAVEURS DE GRIOTTE ET CITRONNELLE MORELLO CHERRY AND LEMON GRASS FLAVOURED CHESTNUT SPLIT

### CRYSTALLISED BURLAT CHERRIES

- Burlat cherries.....250 g
- Morello cherry purée.....250 g
- Sugar.....25 g
- Gelatine.....8 g

Stew the Morello cherries with the purée and sugar, blend, and then add the gelatine.

### CREAMY CHESTNUT BAVAROISE

- Milk.....250 g
- Acacia honey.....20 g
- Egg yolks.....70 g
- **Imbert** Chestnut paste.....250 g
- **Imbert** Chestnut purée.....100 g
- Gelatine.....8 g
- Wipped cream.....200 g

Cook the milk, egg yolks and honey at 85°C (185°F), pour onto the gelatine, chestnut paste and chestnut purée, and blend. Add the whipped cream once the mixture has cooled to 15°C (59°F), pour a little of the tempered crystallised Burlat cherries into the glass and poach the bavaroise to obtain a mottled effect.

### SAVARIN MIXTURE

- T45 flour.....200 g
- Chestnut flour.....50 g
- Salt.....5 g
- Sugar.....20 g
- Water.....30 g
- Yeast solution.....10 g
- Eggs.....200 g
- Butter.....60 g

Work the flour, salt and sugar together using the dough hook and add the water and yeast solution to the mixture. When it comes off the bowl, add the eggs and thicken for 10 min.

Add the cold melted butter, leave to stand for 30 min, pour into a loaf tin, leave to rise for around 45 min and then bake at 180°C (356°F) in a ventilated oven. Soak in light lemon grass cordial.

### LEMON GRASS CHANTILLY CREAM

- Single cream.....300 g
- Sugar.....30 g
- Gelatine.....3 g
- Lemon grass.....10 g

Heat the cream to 70°C (158°F), add the sugar

and gelatine, keep at a temperature of 4°C (39°F) for at least 6 hours, and then whip.

### MORELLO CHERRY CHANTILLY CREAM

- Single cream.....200 g
- Morello cherry purée.....100 g  
+ colouring
- Sugar.....30 g
- Gelatine.....3 g

Same as the lemon grass chantilly cream.

### CHESTNUT SORBET

- Water.....350 g
- Sugar.....100 g
- Trimoline.....20 g
- Stabiliser.....3 g
- **Imbert** Chestnut paste.....150 g
- **Imbert** Chestnut purée.....200 g
- **Imbert** Chestnut cream.....150 g

Mix the sugar and stabiliser together while cold, bring to the boil then leave at a temperature of 4°C (39°F) overnight, blend and turbine, and mix in 250 g of pieces of **Imbert** candied chestnuts when the mixture comes out of the turbine.

IMBERT - Chemin du Lac - 07200 Aubenas - France -

Tél. 33 (0)4 75 35 13 39 - Fax 33 (0)4 75 35 57 49 - [www.marrons-imberty.com](http://www.marrons-imberty.com) ■ [contact@marrons-imberty.com](mailto:contact@marrons-imberty.com)