



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

RELIGIEUSE AUX MARRONS GLACÉS

CHOUX BUNS WITH MARRONS GLACÉS

Une **religieuse** originale pour éviter d'attendre les fêtes de fin d'année afin de déguster des marrons glacés...

*An original **choux bun** that allows you to enjoy marrons glacés without having to wait for Christmas.*

Un produit exceptionnel mérite toujours une recette originale !

Exceptional products always deserve original recipes...



Christophe MICHALAK

Champion du Monde
de la Pâtisserie 2005

Winner of
World Pastry Cup 2005

Chef pâtissier - Pastry chef
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE - PARIS

Création : Grégoire 07 600 Vals-les-Bains / Photos : Roméo Balancourt - Laurent Fau - Gérard Mongalvy





RECETTE POUR 10 PIÈCES

CREMEUX MARRON

- Lait.....0,200 kg
- Jaunes.....0,030 kg
- Sucre.....0,050kg
- Gélatine.....0,003 kg
- Crème de marrons **Imbert**...0,050 kg
- Purée de marrons **Imbert**...0,150 kg
- Rhum brun.....0,020 kg
- Beurre.....0,075kg

Bouillir le lait, ajouter le mélange jaunes, sucre et amidon, cuire comme une pâtissière, ajouter la gélatine, la crème et la purée de marrons **Imbert**, le rhum puis le beurre, mixer.

Stocker minimum 4 heures à 4°C.

MONTAGE ET FINITION

Ajouter 20% de brisures de marrons confits **Imbert** au crémeux marron, garnir la pâte à choux.

Glacer avec un fondant de couleur marron et parfumé à la vanille, dresser une couronne de crème au beurre à l'aide d'une mini douille à saint-honoré.

RELIGIEUSE AUX MARRONS GLACÉS CHOUX BUNS WITH MARRONS GLACÉS

RECIPE MAKES 10

RICH CHESTNUT CREAM

- Milk200 g
- Egg yolks.....30 g
- Sugar.....50 g
- Arrowroot.....10 g
- Gelatine.....3 g
- **Imbert** chestnut cream.....50 g
- **Imbert** chestnut puree.....150 g
- Dark rum.....20 g
- Butter.....75 g

Boil the milk, mix together the egg yolks, sugar and arrowroot and add to the milk, cook as for a crème pâtissière, add the gelatine, **Imbert** chestnut cream and **Imbert** chestnut puree, rum and butter, mix well.

Leave for at least 4 hours at 4°C.

TO ASSEMBLE AND FINISH

Add a fifth of the pieces of candied chestnuts **Imbert** to the rich chestnut cream, use to fill the choux buns.

Glaze with chestnut-coloured, vanilla-flavoured icing, pipe a rosette of butter cream on top of the buns with a small piping nozzle.