

imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

SAFARI

SAFARI

Safari... Le mariage du marron et de la noix de coco associé à l'acidité et au parfum très particulier de la mandarine apporte une réelle touche de fraîcheur à ce petit gâteau...

***Safari...** A perfect marriage of chestnut and coconut, with the sharpness and special flavour of mandarin, gives this little cake a really fresh taste*

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-Bains / Photos : Roméo Balancourt - Laurent Fau - Gérard Mongalvy





RECETTE POUR 10 PETITS GATEAUX EN MOULES ÉVASÉS FLEXIPAN

GELÉE DE MANDARINE

- Jus frais de Mandarine.....0,250 kg
- Zestes0,004 kg
- Sucre.....0,080 kg
- Gélatine.....0,007 kg

Tiédifier le jus, ajouter la gélatine, mixer et couler en moules flexipan, surgeler, puis ajouter un disque de biscuit marron détaillé à 5 cm de diamètre.

MOUSSE COCO

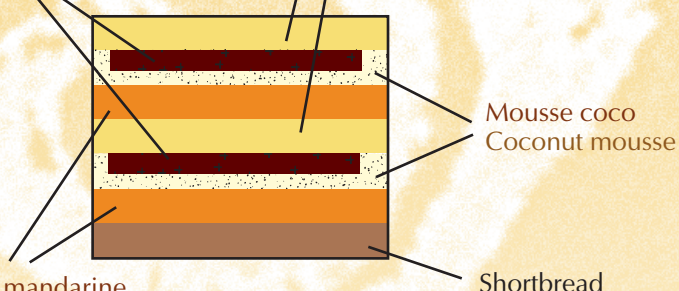
- Pulpe coco.....0,150 kg
- Gélatine.....0,005 kg
- Meringue italienne.....0,100 kg
- Crème montée.....0,130 kg

Tiédifier la pulpe et mélanger la gélatine, incorporer la meringue italienne tiède et la crème montée mousseuse, couler sur la gelée de mandarine, surgeler.

Biscuit
Confit mandarine
Mandarin jelly

Bavaroise mandarine
Chestnut bavaroise

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche



BAVAROISE MARRON

- Lait.....0,100 kg
- Miel d'arbousier.....0,010 kg
- Jaune d'œuf.....0,030 kg
- Pâte de marrons **Imbert**.....0,075 kg
- Purée de marrons **Imbert**.....0,075 kg
- Gélatine.....0,002 kg
- Crème montée.....0,085 kg

Cuire le lait, miel et jaunes à 85°, ajouter la gélatine, puis la pâte et la purée de marrons **Imbert**, mixer.

Mélanger à 35° avec la crème montée mousseuse, couler sur la mousse coco, surgeler.

BISCUIT MARRON

- Pâte de marrons **Imbert**.....770 g
- Beurre.....230 g
- Œufs.....370 g

- Jaunes.....120 g
- Baking.....16 g

Émulsionner le beurre et la pâte de marrons **Imbert**, ajouter les œufs et les jaunes, bien monter au fouet, ajouter le baking, couler sur sylpat et cuire à 170° avec buée environ 14 mn.

SHORT BREAD

- Beurre demi sel.....0,125 kg
- Sucre glace.....0,060 kg
- Farine.....0,135 kg

Malaxer le tout sans corser, étaler à 4 mm d'épaisseur, détailler à 5 cm de diamètre, reposer une nuit puis cuire dans un four ventilé à 140° pendant environ 12 mn.

SAFARI SAFARI

RECIPE FOR 10 SMALL CAKES IN ROUND FLEXIPAN MOULDS

MANDARIN JELLY

- Fresh mandarin juice.....250 g
- Zest of mandarin4 g
- Sugar.....80 g
- Gelatine.....7 g

Warm the mandarin juice, add the gelatine, mix well and pour into the flexipan moulds, freeze, then add a chestnut biscuit round cut out to 5 cm diameter.

COCONUT MOUSSE

- Coconut pulp.....150 g
- Gelatine.....5 g
- Italian meringue.....100 g
- Whipped cream.....130 g

Warm the pulp and mix in the gelatine, add the warm Italian meringue and the softly whipped cream, pour on to the mandarin jelly, freeze.

CHESTNUT BAVAROISE

- Milk.....100 g
- Arbutus (strawberry tree) honey..10 g
- Egg yolks.....30 g
- **Imbert** chestnut paste.....75 g
- **Imbert** chestnut puree.....75 g
- Gelatine.....2 g
- Whipped cream.....85 g

Heat the milk, honey and egg yolks to 85°C, add the gelatine, then the chestnut paste and chestnut purée, mix well.

At 35°C, add the whipped cream, pour on to the coconut mousse, freeze.

CHESTNUT BISCUIT

- **Imbert** chestnut paste.....770 g
- Butter.....230 g
- Eggs.....370 g

- Egg yolks.....120 g
- Baking powder.....16 g

Emulsify the butter and **Imbert** chestnut paste. Add the eggs and egg yolks. Whip up thoroughly and add baking powder. Pour onto Silpat pastry mat and bake with steam at 170°C for around 14 min.

SHORTBREAD

- Slightly salted butter.....125 g
- Icing sugar.....60 g
- Plain flour.....135 g

Lightly mix all the ingredients together to form a dough, roll out to 4 mm thickness, cut out 5 cm diameter rounds, leave overnight, then bake in a fan oven at 140°C for about 12 min.