



Christophe
Michalak

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

Sunlight marron mangue

*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

Short bread au citron vert

Beurre	180 g
Sucre glace	60 g
Sel fin	4 g
Farine	170 g
Fécule	40 g
Zestes de citron vert	2 pièces

Croustillant gianduja

Short bread cuit et broyé	400 g
Gianduja lait noisette	250 g
Feuilletine	50 g

Bavaoise marron

Lait	80 g
Sucre	40 g
Gélatine	4 g
Pâte de marrons Imbert	155 g
Purée de marrons Imbert	80 g
Crème montée	445 g

Gelée de mangue recette de mon ami Philippe Rigolot

Eau	380 g
Gélatine végétale	20 g
Sucre	60 g
Vanille gousse	1/2

Glaçage lacté

Crème fraîche	165 g
Sirup a 30°C	110 g
Glucose	40 g
Couverture lactée	270 g
Pâte a glacer lait	365 g
Huile de pépins de raisins	50 g

Recette pour 12 pièces

Short bread au citron vert

Broyer le tout au robot coupe. Etaler en direct sur 2 mm, cuisson 160°C four ventilé, environ 16 minutes.

Croustillant gianduja

Fondre le gianduja. Travailler le tout à la feuille du batteur.

Etaler sur 5 mm d'épaisseur. Surgeler et détailler des disques de 5 cm de diamètre.

Bavaoise marron

Bouillir le lait avec le sucre, ajouter la gélatine. Verser sur les pâtes et la purée de marrons Imbert. Mixer, ajouter la crème montée mousseuse et dresser dans des moules demi-sphères en flexipan. Surgeler.

Gelée de mangue, recette de mon ami Philippe Rigolot

Mélanger le tout à froid. Porter à ébullition, piquer à l'aide d'un cure-dent 12 demi-sphères de pulpe de mangue surgelée, puis les tremper en une seule fois dans la gelée. Déposer sur feuille guitare en attendant la décongélation, retirer le cure-dent.

Glaçage lacté

Bouillir la crème, sirup et glucose. Verser sur la couverture lactée et la pâte à glacer lait, ajouter l'huile et mixer.

Tempérer à 35°C et glacer les dômes de bavaoise marron surgelée.

Finition

Dresser les dômes sur les croustillants. Après décongélation, poser le décor chocolat noir en forme de soleil, puis poser la gelée de mangue au centre.



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



Sunlight marron mangue

Chestnut and
mango sunlight

Recipe for 12 pieces

Lime shortbread

Grind the mixture in a blender. Spread in a 2 mm thick layer, bake in a ventilated oven at 160°C for about 16 minutes.

Crispy gianduja

Melt the gianduja. Mix the ingredients together using a blender. Spread in a 5 mm thick layer, freeze and cut into 5 cm diameter circles.

Chestnut bavarian cake

Boil milk and sugar together, add gelatine, pour over the chestnut paste and chestnut purée. Mix, add whipped cream and pour into flexipan half-sphere moulds. Freeze.

Mango jelly recipe from my friend Philippe Rigolot

Mix ingredients without heating, then bring the mixture to boiling point, place a toothpick in each of the 12 half-spheres of frozen mango pulp. Dip in jelly and place on polyethylene coated paper. Wait for pulp to defrost then remove toothpick.

Milk icing

Boil cream, syrup and glucose together. Pour over milk chocolate topping and milk icing, add oil and stir. Leave to cool to 35°C then spread icing over the frozen chestnut bavarian cakes.

Finishing touches

Place the bavarian cakes on the crispy gianduja, wait for them to defrost, then garnish with dark chocolate decoration in the shape of a sun, and add mango jelly in the centre.

Lime shortbread

Butter	180 g
Icing sugar	60 g
Fine salt	4 g
Flour	170 g
Starch	40 g
Lime zest	2 limes

Croustillant gianduja

Cooked and crumbled shortbread	400 g
Hazelnut and milk chocolate gianduja	250 g
Feuilletine (crispy wafer flakes)	50 g

Chestnut bavarian cake

Milk	80 g
Sugar	40 g
Gelatine	4 g
Imbert chestnut paste	155 g
Imbert chestnut puree	80 g
Whipped cream	445 g

Mango jelly recipe from my friend Philippe Rigolot

Water	380 g
Vegetable gelatine	20 g
Sugar	60 g
Vanilla bean	Half a bean

Milk icing

Cream	165 g
Water and sugar syrup	110 g
Glucose	40 g
Milk chocolate topping	270 g
Milk icing	365 g
Grapeseed oil	50 g

Marrons Imbert

Chemin du Lac

07200 Aubenas

Ardèche-France

www.marrons-imbet.com