



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

**VACHERIN CONTEMPORAIN  
MARRON/NOIX/SIROP D'ERABLE**  
**CONTEMPORARY VACHERIN  
CHESTNUT/WALNUT/MAPLE SYRUP**

Noblesse d'un produit irréprochable associé à un grand dessert très aérien...

*The nobility of an unparalleled product combined with a high-flying dessert...*

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 : Christophe Michalak / Photos : Roméo Balancourt - Laurent Fau - Gérard Mongatly





**RECETTE POUR 10 DESSERTS  
A L'ASSIETTE**

**COMPOTEE DE MARRON**

- Crème de marrons **Imbert**.....200 g
- Purée de marrons **Imbert**.....150 g

Mélanger sans corser, stocker à 4°.

**MERINGUE FRANCAISE**

- Blanc.....250 g
- Sucre Muscovado.....180 g
- Sucre glace.....200 g
- Sel fin.....2 g

Monter les blancs et serrer avec le sucre muscovado, ajouter le sucre glace tamisé avec le sel, dresser à l'aide d'une douille unie N° 8 des boudins de 40 cm de long, cuire 2 heures à 85°, couper avec un couteau scie des cubes de 1 cm de long, stocker à l'étuve pour le service.

**GLACE AUX OEUFS - SIROP  
ERABLE**

- Sirop érable réduit.....400 g
- Lait.....1 kg
- Stabilisateur.....4 g
- Crème.....400 g
- Jaunes.....350 g

Réduire 1 litre de sirop d'érable à 400g. Diluer le lait froid avec le stabilisateur, ajouter crème puis les jaunes au sirop d'érable et pocher au bain marie à 85°.

Macérer une nuit à 4°, mixer puis turbiner, réserver à - 8° pour le service.

**EMULSION VANILLE** *(selon une  
recette originale d'Eddie Benghanem)*

- Lait.....900 g
- Crème.....370 g

- Glucose.....30 g
- Sucre.....100 g
- Jaunes.....120 g
- Gélatine.....8 g

Bouillir la crème avec le glucose, ajouter les jaunes et le sucre, pocher à 85°. Verser la gélatine, mixer mettre en syphon puis reposer minimum 2 heures à 4°. Chargez 2 cartouches de gaz avant le service.

**FINITION**

Fondre de l'isomalt, colorer en rouge + poudre or, retourner vos verres sur une feuille PVC, puis couler autour des bords.

Retourner les verres lorsqu'ils sont tièdes et former l'isomalt en direct.

Pocher au fond du verre la compote de marrons, dresser une boule de crème glacée au sirop d'érable, parsemer de noix caramélisées ainsi que des cubes de meringue, dresser le syphon vanille puis les brisures de marrons confits et déguster sans attendre.

**VACHERIN CONTEMPORAIN MARRON/NOIX/SIROP D'ERABLE  
CONTEMPORARY VACHERIN CHESTNUT/WALNUT/MAPLE SYRUP**

**RECIPE FOR 10 PLATED DESSERTS**

**CHESTNUT COMPOTE**

- **Imbert** Chestnut spread.....200 g
- **Imbert** Chestnut purée.....150 g

Blend gently and store at 4°C.

**FRENCH MERINGUE**

- Egg whites.....250 g
- Muscovado Sugar.....180 g
- Icing sugar.....200 g
- Fine salt.....2 g

Whip the egg whites and blend well with the Muscovado sugar, add the icing sugar sifted with the salt, then using a No. 8 decorating tube make 40 cm long sausage-shapes, bake for 2 hours at 85°C, using a bread knife cut into 1cm long cubes and store in the batch oven ready to be served.

**ICE CREAM WITH EGGS  
AND MAPLE SYRUP**

- Reduced maple syrup.....400 g
- Milk.....1 kg
- Stabiliser.....4 g
- Cream.....400 g
- Egg yolks.....350 g

Reduce 1 litre of maple syrup to 400 g. Dilute the cold milk with the stabiliser, add the cream then the egg yolks to the maple syrup and poach in a bain-marie at 85°C.

Macerate overnight at 4°C, mix then blend in an ice cream turbine and store at -8°C ready to serve.

**VANILLA EMULSION** *(from an  
original recipe by Eddie Benghanem)*

- Milk.....900 g
- Cream.....370 g
- Glucose.....30 g

- Sugar.....100 g
- Egg yolks.....120 g
- Gelatine.....8 g

Boil the cream with the glucose, add the egg yolks and sugar and poach at 85°C.

Pour the gelatine, mix, syphon, and leave to rest for a minimum of 2 hours at 4°C. Load 2 gas cartridges before serving

**FINISHING**

Melt the isomalt, colour with red + gold powder, turn your glasses over on a PVC sheet and pour around the edges. Turn the glasses over when lukewarm and shape the isomalt immediately.

At the bottom of the glass, poach the chestnut compote, add one scoop of maple syrup ice cream, sprinkle with caramelised nuts and meringue cubes, arrange the siphoned vanilla and the candied chestnuts and serve immediately .