

imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

**YES... FOURRÉ A LA MARMELADE D'ABRICOT
ET A LA CREME DE MARRONS**

**YES... FILLED WITH APRICOT MARMALADE
AND CHESTNUT CREAM**

Tout le monde se souvient de cette ancienne publicité :
YES... enfin un gâteau qui se mange sans assiette et cuillère !
Voici le **YES** de notre époque, délicat et gourmand...

*Everyone in France remembers the old advertisement :
YES... finally a cake you can eat without a plate and
spoon ! Here is our contemporary version of the
YES cake, rich and delicate...*

**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

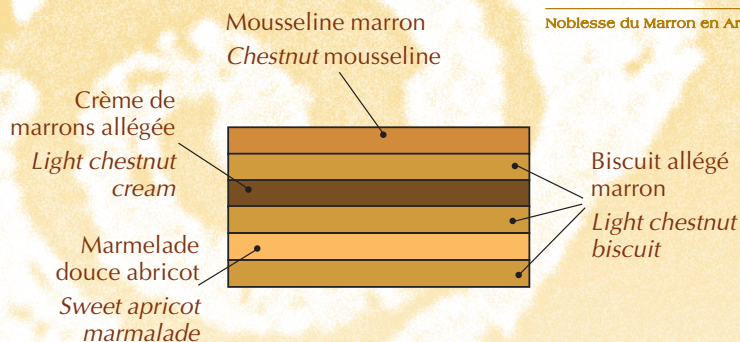
Création : Grégoire 07 600 Vols des Balais / Photos : Romeo Balancourt - Laurent Fau - Gérard Mongalvy





imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



RECETTE POUR 30 YES.

BISCUIT ALLEGÉ AU MARRON

- Pâte de marrons **Imbert**.....350 g
- Purée de marrons **Imbert**.....150 g
- Œufs.....220 g
- Huile de pépins de raisin.....120 g
- Farine T45.....30 g
- Blancs.....130 g
- Sucre.....50 g

Mixer au robot-coupe la pâte et la purée de marrons **Imbert** avec les œufs.

Emulsionner le tout au fouet, ajouter la farine tamisée puis l'huile et les blancs montés avec le sucre.

Dresser sur *silpat* et cuire environ 12 mn à 170° (four ventilé).

Couper le biscuit en 3 parts égales (18 cm de large sur 38 cm de long)

MARMELADE DOUCE À L'ABRICOT

- Pulpe abricot réduite.....100 g
- Gélatine.....2 g
- Abricots semi secs (coupés en cubes).....300 g
- Essence amande amère

Mélanger délicatement et dresser sur le biscuit.

CRÈME DE MARRONS ALLEGÉE

- Crème de marrons **Imbert**.....300 g
- Purée de marrons **Imbert**.....70 g
- Sel fin.....1 g

Mélanger sans trop émulsionner et dresser sur le biscuit.

MOUSSELINE MARRON

- Purée de marrons **Imbert**.....250 g
- Pâte de marrons **Imbert**.....250 g
- Crème de marrons **Imbert**.....150 g
- Beurre.....50 g
- Rhum brun.....10 g

Monter le tout au batteur, dresser en direct sur le dernier biscuit, une couche horizontale, une couche verticale, puis deux couche en diagonale.

Surgeler puis passer au velours chocolat lait.

MONTAGE ET FINITION

Couper le montage en deux bandes de 8 x 38 cm, puis découper 15 **YES** de 2,5 cm de large par bande, soit 30 pièces.

YES... FOURRÉ A LA MARMELADE D'ABRICOT ET A LA CREME DE MARRONS YES... FILLED WITH APRICOT MARMALADE AND CHESTNUT CREAM

RECIPE FOR 30 YES CAKES

LIGHT CHESTNUT BISCUIT

- **Imbert** Chestnut paste.....350 g
- **Imbert** Chestnut puree.....150 g
- Eggs.....220 g
- Grapeseed oil.....120 g
- T45 Flour.....30 g
- Egg whites.....130 g
- Sugar.....50 g

Blend the chestnut paste, chestnut purée and eggs together in a food processor.

Emulsify with a whisk and add the sieved flour then the oil and egg whites beaten stiff with the sugar.

Lay out on *silpat* and bake at 170°C (338°F) for around 12 min (ventilated oven).

Cut the biscuit into 3 equal parts (18 cm wide by 38 cm long).

SWEET APRICOT MARMALADE

- Reduced apricot pulp.....100 g
- Gelatine.....2 g
- Semi-dried apricots (diced).....300 g
- Bitter almond essence

Gently mix together and lay out on the biscuit.

LIGHT CHESTNUT CREAM

- **Imbert** Chestnut cream.....300 g
- **Imbert** Chestnut puree.....70 g
- Table salt.....1 g

Mix together without emulsifying too much, then lay out on the biscuit.

CHESTNUT MOUSSELINE

- **Imbert** Chestnut puree.....250 g
- **Imbert** Chestnut paste.....250 g
- **Imbert** Chestnut cream.....150 g
- Butter.....50 g
- Dark rum.....10 g

Whisk all the ingredients together and lay out straight onto the last biscuit with one horizontal layer, one vertical layer, and then two diagonal layers.

Freeze then coat in a thin layer of velvety milk chocolate.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Cut the cake into two 8 cm x 38 cm strips, then cut out fifteen 2.5cm wide **YES** cakes from each strip, or 30 pieces.

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-imbert.com ■ contact@marrons-imbert.com