



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

ZEN GARDEN ZEN GARDEN

Métissage du marron avec la subtilité du gingembre et du citron vert, souvenir émotion d'Indonésie...

A blend of chestnut with the subtlety of ginger and lime, reminiscent of Indonesia....

**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 UN DEMI CADRE DE 4,5 CM DE HAUT RECTANGLES DE 9 X 3 CM SOIT 36 PETITS GATEAUX

BISCUIT PAIN DE GENES A LA FRAMBOISE

- Oeufs tempérés.....350 g
- Pâte amande 70%.....360 g
- Beurre chaud.....110 g
- Farine.....70 g
- Backing.....5 g
- Blancs montés.....150 g
- Sucre semoule.....50 g
- Brisures de framboises.....200 g

Passer au robot coupe la pâte d'amande avec les oeufs. Monter le tout au fouet avec le beurre fondu chaud, farine et backing.

Ajouter les blancs serrés avec le sucre. Etaler de la pâte sucrée à 2 au laminoin sur une demi plaque, pré cuire à 160° four ventilé.

Etaler la totalité du biscuit sur la plaque cuisson, parsemer de framboises et cuire à 180°.

MOUSSE MARRON BAILEYS

- Crème.....100 g
- Bailey.....100 g
- Gélatine.....8 g
- Crème de marrons **Imbert**.....200 g
- Purée de marrons **Imbert**.....200 g
- Crème montée.....400 g
- Couverture Tanariva100 g

Bouillir la crème et le bailey, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat fondu, réaliser une émulsion puis ajouter la purée et la crème de marrons.

Incorporer délicatement la crème montée souple. Couler 1 kg de mousse sur le premier biscuit, fermer avec le deuxième.

BAVAROISE GINGEMBRE ET CITRON VERT

- Crème.....200 g
- Zestes de citron vert.....3 g
- Lait.....200 g
- Sucre.....60 g
- Gélatine.....12 g
- Jus de gingembre centrifugé.....80 g
- Jus de citron vert frais.....50 g
- Crème montée.....400 g

Bouillir la crème et infuser les zestes de citron vert minimum une heure.

Pocher le lait avec la crème, le sucre à 85°, ajouter la gélatine, puis à 35° verser le jus de citron vert frais et le gingembre, incorporer la crème montée et couler 1 kg de bavaroise.

FINITION

Glacer avec un nappage neutre coloré avec du blanc de titane, à l'aide d'un pinceau et de beurre de cacao vert moucheté l'entremet, puis découper des bandes de 3 x 9 cm.

ZEN GARDEN ZEN GARDEN

RECIPE FOR A HALF-BOX 4.5CM HIGH 9 X 3CM RECTANGLES OR 36 SMALL BISCUITS

RASPBERRY PAIN DE GENES BISCUIT

- Eggs at room temperature.....350 g
- Almond paste 70%.....360 g
- Warm melted butter.....110 g
- Flour.....70 g
- Backing.....5 g
- Whipped egg whites.....150 g
- Caster sugar.....50 g
- Chopped raspberries.....200 g

Blend the almond paste and eggs in a food processor. Whip the mixture with the warm melted butter, flour and backing. Add the egg whites mixed well with the sugar.

Use a sheeter to spread the dough to a thickness of 2mm on a half-baking tray and bake at 160°C in a ventilated oven. Spread the whole biscuit onto the baking tray, sprinkle with raspberries and bake at 180°C.

BAILEYS CHESTNUT MOUSSE

- Cream.....100 g
- Bailey's.....100 g
- Gelatine.....8 g
- **Imbert** chestnut purée.....200 g
- **Imbert** chestnut spread.....200 g
- Whipped cream.....400 g
- Tanariva covering.....100 g

Boil the cream and the Bailey's, add the gelatine and pour onto the melted chocolate, blend smoothly then add the chestnut purée and spread.

Gently add the supple whipped cream. For 1kg of mousse onto the first biscuit and place the second on top.

GINGER AND LIME BAVAROISE

- Cream.....200 g
- Lime zest.....3 g

- Milk.....200 g
- Sugar.....60 g
- Gelatine.....12 g
- Ginger juiced in a centrifugal juicer.....80 g
- Fresh lime juice.....50 g
- Whipped cream.....400 g

Boil the cream and simmer with the lime zests for a minimum of one hour.

Poach the milk with the cream, egg yolks and sugar at 85°C, add the gelatine, then at 35°C pour in the fresh lime juice and ginger juice, add the whipped cream and pour 1kg of Bavaroise.

FINISHING

Ice the dessert with a neutral icing coloured with titanium white, using a paintbrush and flecked green cocoa butter, then cut into strips of 3 x 9cm.