imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

Les recettes des **Chefs**

L'excellence du marron sous toutes ses formes, dans la plus grande tradition de la pâtisserie.

Vous aurez besoin de...

BÛCHE L'ENVOL par

JEAN-JACQUES BORNE

Chef Pâtissier
Consultant national
et International
«Un des meilleurs ouvriers de France»

BISCUIT CARAMEL 2 PLAQUES 60X40

Sucre	720 g
Beurre	540 g
Lait chaud	270 g
Poudre d'amande	600 g
Farine	360 g
Jaune d'œuf	420 g
Blancs	660g
Miel	560 g

Procédé :
Cuire le sucre à sec en caramel. Décuire avec le lait chaud et le beurre.
Vider sur le mélange farine, poudre d'amande.
Faire monter les blancs avec le miel, ajouter les jaunes.
Incorporer le premier mélange.
Etaler sur plaque et cuire à 180° 15/20mn

COMPOTÉE D'ORANGE, PAMPLEMOUSSE (POUR UN CADRE 60X40)

Oranges entières cuites à l'eau 1 Heure ! Et broyées	1200 g
Jus pamplemousse SICOLY	750 g
Sucre semoule	250 g
Pectine NH	15 g
Sucre semoule	120 g

Procédé
Faire chauffer la pulpe et le sucre.
Ajouter ensuite le sucre mélangé à la pectine, refaire bouillir 2 minutes.
Vider sur plaque avec film plastique et mettre au congélateur

CHANTILLY MARRON : POUR 3 BUCHES : 1200G PAR BUCHES

Crème à 35%	300 g
Gélatine poudre	36 g
Eau	180 g
Crème marrons IMBERT	1500 g
Whisky	150 g
Crème fouettée	1800 g

Procédé :
Faire bouillir la crème et ajouter la gélatine réhydratée.
Ajouter à la crème de marrons.
Mélanger le whisky et la crème fouettée.
Faire les deux mélanges.

DÉCORS FINITION

Nappage mangue, pâte sablée sésame noir et amandes hachées sur les cotés
Vermicelle marrons en bande dessus.
Quartier orange nappé, morceaux de marrons.
Etiquette joyeuses fêtes

ANNEXE « L'ENVOL »

PÂTE SABLÉE AMANDES

Farine	500 g
Beurre	300 g
Sucre glace	225 g
Vanille	5 g
Poudre amandes	75 g
Œufs	75 g
Jaunes	20 g

Procédé :
Mettre tout au robot coupe. Mettre au froid, filmé. Etaler 2 mm, dorer, graines sésame noir et amandes hachées. Mettre au congel et couper en bande. Cuire 160°C

NAPPAGE A LA MANGUE

Eau	400 g
Pulpe de mangue	750 g
Sucre	300 g
Pectine NH	30 g
Gélatine	15 g
Eau	75 g

Procédé :
Chauffer l'eau et la pulpe. Ajouter le mélange sucre et pectine NH. Donner une ébullition. Ajouter la gélatine.
Tempérer avant utilisation

DÉCOR VERMICELLES AUX MARRONS

Beurre	440 g
Pâte de marrons IMBERT	1000 g
Eau tiède	100 g
Rhum brun tiède	100 g
Crème fouettée	400 g

Procédé :
Mélanger la pâte de marrons au mélangeur et ajouter petit à petit le beurre pommade.
Incorporer ensuite l'eau et le rhum tiède
Ajouter délicatement la crème fouettée.
Dresser des plaques de vermicelles.
Mettre au congélateur. Découper des bandes.

Marrons d'Aubenas® est une marque internationale déposée de Marrons Imbert.

Crédit Photo : Souridcom