



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 choisie par le syndicat des pâtissiers de la Haute Loire

BÛCHE L'ENVOUTANTE par



**JEAN-JACQUES
BORNE**

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

MOELLEUX CITRON : 2 PLAQUES 60X40

Sucre semoule	750 g
Miel	310 g
Œufs	1060 g
Zestes citron	6
Farine	900 g
Levure chimique	32 g
Beurre	750 g

Procédé :

Mélanger sucre, miel fondu zestes et œufs.
Ajouter le mélange farine, levure.
Ajouter en dernier le beurre fondu. Ou
mettre tout au ROBOT-COUPÉ
Cuire 15/20 mn à 160 °C.

COMPOSÉE DE CITRONS BROYÉS (POUR UN CADRE 60X40)

Purée citrons broyés SICOLY	1500 g
Sucre semoule	210 g
Pectine NH	12 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 le biscuit
et mettre au congélateur.

CRÈME LÉGÈRE AUX MARRONS : POUR 3 BUCHES : 1200G PAR BUCHE

Pâte de marrons IMBERT	860 g
Crème de marrons IMBERT	215 g
Whisky	130 g
Jaunes d'œufs	390 g
Eau	190 g
Sucre	170 g
Gélatine	30 g
Eau	150 g
Crème fouettée	1650 g

Procédé :

Mélanger la pâte de marrons, la crème de
marrons et le whisky au mélangeur.
Faire chauffer au bain marie à 65°C, les
jaunes, l'eau et le sucre.
Ajouter ensuite la gélatine (réhydratée).
Mélanger avec la crème de marrons et
ensuite la crème fouettée.
Monter les buches immédiatement.

DÉCORS FINITION

Pistoler chocolat jaune citron.
Citron quartier nappé. Morceaux de marrons
confits, étiquette joyeuses fêtes.

PISTOLET CHOCOLAT JAUNE CITRON

600 chocolat ivoire / 550 g beurre de cacao /
QS : Colorant liposoluble jaune citron



imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

MARRONS IMBERT • 455 CHEMIN DU LAC 07200 AUBENAS • ARDÈCHE (FRANCE)
Marrons d'Aubenas® est une marque internationale déposée de Marrons Imbert.

Retrouvez toutes nos recettes sur
www.marrons-imberty.com

Crédit Photo : Sourisdorm