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'ÉPHÉMÈRE

## (intolérant gluten)

## par

## JEAN-JACQUES BORNE

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

### BISCUIT NOISETTES 2 PLAQUES 60X40

| | |
|---|---|
| Blancs d'œufs | 680 g |
| Sucre cristal | 690 g |
| Jaunes d'œufs | 450 g |
| Poudre noisette | 300 g |
| Noisette concassées légèrement grillées | 700 g |
| Fécule pomme de terre | 300 g |
| Beurre | 700 g |

**Procédé :**
Faire monter les blancs avec le sucre. Ajouter les jaunes. Ensuite délicatement : noisettes fécule et en dernier le beurre fondu.

### COULIS CASSIS/GROSEILLES : (POUR UN CADRE 60X40)

| | |
|---|---|
| Pulpe cassis SICOLY | 800 g |
| Pulpe groseille SICOLY | 600 g |
| Sucre cassonade | 250 g |
| Pectine NH | 12 g |
| Sucre | 80 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.

### CREME MOUSSEUSE MARRONS : POUR 3 BUCHES : 1200G PAR BUCHES

| | |
|---|---|
| Lait | 500 g |
| Crème de marrons IMBERT | 500 g |
| Jaune | 665g |
| Sucre | 170 g |
| Maizena | 80 g |
| Gélatine+150g eau | 30 g |
| Crème de marrons IMBERT | 500 g |
| Crème fouettée | 1350 g |

**Procédé :**
Faire bouillir le lait, la crème et ajouter le mélange jaunes sucre maïzena. Faire bouillir 2mn. Ajouter la gélatine, réhydratée. Ajouter ensuite la crème de marrons. Faire légèrement refroidir. Mélanger avec la crème fouettée. Utiliser aussitôt pour monter les buches.

### DÉCORS FINITION

Pistoler chocolat lait. Décor à la douille st-Honoré avec de la crème mousseuse. Groseilles, cassis. Eclat de chocolat lait. Morceaux de marrons confits. Etiquette joyeuses fêtes

### PISTOLET CHOCOLAT LAIT

600 chocolat lactée
500 g beurre de cacao