



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.



MONT BLANC COUSU MAIN

Une revisite des plus
originales : quelle jolie
bobine !



**ALEXANDRE
PAISANT**

formateur pâtissier •
Ecole Bellouet-Conseil
(Paris • 75)

PÂTE SABLÉE AMANDES

270 g de farine T55
150 g de beurre
6 g de sel
110 g de sucre glace
40 g de poudre d'amandes
2 g de vanille en poudre
55 g d'œufs entiers

Procédé :

Faire un sablage en mélangeant la farine, le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes et la vanille en poudre. Ajouter ensuite les œufs et pétrir sans corser. Arrêter de pétrir lorsque la pâte est homogène. Réserver au réfrigérateur à 4°C. Laisser 24 heures de repos avant utilisation. Étaler la pâte au laminoir à 3 mm. Détailler 24 disques de 6 cm de diamètre et les disposer sur plaques et feuille de « silpat », au four ventilé à 155°C pendant environ 14 minutes. Réserver pour la finition.

MERINGUE FRANÇAISE

100 g de blancs d'œufs
1 g de crème de tartre
100 g de sucre semoule
100 g de sucre glace

Procédé :

Au batteur à l'aide du fouet, monter les blancs d'œufs meringués avec le sucre semoule et la crème de tartre. Incorporer ensuite délicatement à la maryse le sucre glace tamisé. Découper aux ciseaux des rectangles dans des feuilles de « Silpat » de 15 cm de long sur 7 cm de large. Étaler la meringue française sur chaque feuille découpée avec une petite palette coudée. Insérer ces rectangles dans des tubes inox de 4,5 cm de diamètre et 7 cm de long. Avec une petite palette, bien finir la jointure à l'intérieur. Cuire au four ventilé à 90/100°C pendant environ 1 à 2 heures. Les meringues pourront être conservées à l'étuve pour les garder bien au sec.

CARAMEL SEMI-LIQUIDE

110 g de sucre semoule
10 g de glucose
75 g de crème fleurette
60 g de lait entier
1 gousse de vanille
2 g de fleur de sel
30 g de beurre
5 g de beurre de cacao

Procédé :

Dans une casserole, chauffer le glucose, puis ajouter graduellement le sucre semoule pour arriver à un caramel blond. Stopper la cuisson avec l'infusion de crème fleurette, le lait et gousse de vanille chaude. Recuire le tout à 118°C, puis ajouter la fleur de sel, le beurre et le beurre de cacao. Mixer le tout et réserver au réfrigérateur pendant minimum 12 heures avant le montage.

CRÈME CHANTILLY LACTÉE MASCARPONE

250 g de crème fleurette
80 g de chocolat de couverture lactée 39%
21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)
30 g de mascarpone

Procédé :

Dans une casserole, bouillir la crème fleurette, la verser sur le chocolat et la masse gélatine. Bien mixer le tout, faire refroidir et incorporer le mascarpone. Disposer au réfrigérateur pendant 2 heures, puis monter au batteur à l'aide du fouet. Utiliser aussitôt.

CRÈME DE MARRONS

60 g de lait entier
30 g de jaunes d'œufs
5 g de sucre semoule
21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)

160 g de pâte de Marrons Imbert
50 g de crème de Marrons Imbert

Procédé :

Réaliser une crème anglaise cuite à 85°C avec le lait, les jaunes d'œufs blanchis avec le sucre semoule. Ajoutez la masse gélatine, puis la pâte et la crème de marrons. Directement avec une poche munie d'une douille à nids, tracer des longueurs sur une plaque et feuille de papier guitare. Placer le tout au surgélateur.

NOISETTES CARAMELISÉES

80 g de noisettes torréfiées
100 g de sucre semoule

Procédé :

Dans une casserole, chauffer le sucre semoule pour arriver à un caramel blond, puis ajouter les noisettes torréfiées légèrement chaudes. Mélanger vivement, puis couler sur plaque et feuille de « silpat ». Refroidir et réserver pour la finition.

MONTAGE ET FINITIONS

Procédé :

Prendre les coques de meringue en forme de tubes et pulvériser l'intérieur de beurre de cacao au pistolet à chocolat afin de les protéger de l'humidité. Disposez tous les tubes sur une plaque et feuille de papier. À la poche munie d'une douille unie, garnir de la crème chantilly lactée mascarpone. Avec une deuxième poche, garnir de caramel semi-liquide et de noisettes caramélisées concassées, puis de nouveau jusqu'en haut de la crème chantilly lactée mascarpone. Placer tous les tubes au réfrigérateur jusqu'à la prise totale. Accoler deux disques de pâte sablée aux extrémités, et représenter le fils de la bobine avec la crème de marrons congelée que vous allez tourner autour. Décorer l'assiette harmonieusement.

Pour 12 pièces individuelles

Vous aurez
besoin de...

