



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...



MONT BLANC DARK RED

Un Mont-Blanc aux
goûts francs, simple à
réaliser sous son allure
sophistiquée.



**JEAN-JACQUES
BORNE**

Chef pâtissier • Kaori
(Saint-Etienne • 42)
un des Meilleurs Ouvriers
de France

PÂTES SABLÉES NATURE ET CASSIS

Nature

250 g de farine
3 g de sel
100 g de sucre glace
50 g de poudre d'amandes
120 g de beurre
1 œuf

Cassis

Mêmes quantités de farine, sel, beurre
110 g de sucre glace
35 g de poudre d'amandes
60 g de purée de cassis
Q.S. colorant charbon végétal

Procédé :

Pour chaque pâte, mettre l'ensemble
des ingrédients dans un robot et faire
tourner le minimum.
Réaliser les motifs à l'aide des 2 pâtes
et étendre entre deux feuilles de papier
sulfurisé. Mettre au froid.
Foncer les tartelettes et cuire à 170°C
pendant 15 minutes.

BISCUIT MIEL CASSIS

60 g de sucre semoule
100 g de miel
200 g d'œufs
60 g de purée de cassis
100 g de farine
30 g de féculé de pomme de terre
8 g de levure chimique
185 g de beurre clarifié fondu

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients en ajoutant
le beurre fondu en dernier.
Étaler sur la plaque silicone 40x40.
Cuisson à 180°C pendant 15 minutes.

CONFIT DE CASSIS-VIOLETTE

200 g de purée de cassis
170 g de dés de poires cuites
120 g de sirop de violette
20 g de sucre semoule
6 g de pectine NH

Procédé :

Faire bouillir la purée et le sirop. Ajouter
petit à petit le mélange pectine/
sucre. Faire bouillir 1 minute.
Ajouter les dés de poires.
Vider en moules (12 demi-sphères de
diamètre 6 cm + 12 ronds de diamètre
6 cm) et mettre au congélateur.

CRÈME LÉGÈRE AUX MARRONS

315 g de crème de Marrons Imbert 🍫
110 g de jaunes d'œufs
9 g de gélatine
45 g d'eau
470 g de crème fouettée

Procédé :

Faire chauffer la crème de marrons
et les jaunes d'œufs au bain marie
à 65°C.

Pour 12 pièces individuelles.

Ajouter la masse gélatine (gélatine+eau) et faire monter au
mélangeur jusqu'à refroidissement.
Mélanger à la crème fouettée.

MONTAGE ET FINITIONS

Chocolat blanc
Huile neutre
Colorant rouge naturel

Chemiser des moules Mont-Blanc
d'un mélange de chocolat blanc,
de 10% d'huile et de colorant rouge
naturel. Monter les petits gâteaux
immédiatement avec la crème légère,
l'insert de confit demi-sphère et le
biscuit. Garnir les tartelettes de crème
légère avec l'insert confit rond. Bien
lisser et conserver l'ensemble au
congélateur.
Pour le décor : chocolat rouge et feuille
d'or.