



**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 MARRON NOISETTE

Un Mont-Blanc délicat  
et très légèrement sucré  
où la noisette se marie  
délicieusement  
à la saveur marron si  
caractéristique de cette  
pâtisserie.



## PHILIPPE RIGOLLOT

Chef pâtissier • Pâtisserie  
Philippe Rigollot (Annecy • 74)  
Champion du monde de la  
pâtisserie 2005  
Un des meilleurs ouvriers de  
France pâtissiers-confiseurs  
2007

### CRÉMEUX MARRON

60 g de lait  
141 g de purée de Marrons Imbert 🍫  
120 g de pâte de Marrons Imbert 🍫  
6 g de sucre  
0,6 g de pectine NH  
30 g de jaunes d'œufs  
51 g de beurre

#### Procédé :

Mélanger le sucre et la pectine NH.  
Chauffer la purée et la pâte de marrons,  
les jaunes d'œufs à 45°C.  
Incorporer en pluie fine le mélange des  
poudres.  
Cuire le tout à 85°C tout en mélangeant  
avec un fouet.  
Refroidir à 40°C, puis mixer fortement en  
incorporant le beurre pommade.  
Pocher le crémeux en moule en forme de  
dôme de 5 cm de diamètre, puis congeler.

### MERINGUE NOISETTE

108 g de sucre  
58 g de blancs d'œufs  
14 g de poudre de noisettes brutes

Torréfier la poudre de noisettes 15 mi-  
nutes à 160°C. Refroidir.  
Au bain-marie, chauffer les blancs et le  
sucre.  
A 50°C, monter au batteur jusqu'à refroidis-  
sement.  
Ajouter la poudre de noisettes, puis pocher  
sur silpat des boules de 5 cm de diamètre.  
Cuire à 80°C pendant 2 heures. Réserver  
au sec.

### CHANTILLY VANILLE MASCARPONE

90 g de crème 35%  
90 g de mascarpone  
45 g de sucre  
2 g de gélatine poudre 200 bloom  
10 g d'eau  
1,5 gousse de vanille  
360 g de crème 35%

#### Procédé :

Chauffer les 90 g de crème à 50°C avec  
le sucre semoule et les gousses de vanille  
ouvertes et grattées.  
Ajouter la gélatine réhydratée.  
Incorporer le mascarpone et la deuxième  
partie de crème froide et bien mixer.  
Réserver au frais au minimum 12 heures.  
Monter au fouet.

### MONTAGE ET FINITION

200 g de chocolat blanc Ivoire  
400 g de beurre de cacao  
200 g de chocolat au lait  
40 g de noisettes hachées grillées  
Crème de Marrons Imbert 🍫  
Marrons confits Imbert 🍫

#### Procédé :

Pocher le chantilly dans des moules de  
mi-sphères de 7 cm de diamètre.  
Insérer la boule de meringue et lisser à ras.  
Pocher un point de crème de marrons et  
poser dessus le dôme de crémeux marron.  
Congeler.  
Démouler, puis tremper le dessus du mon-  
tage dans la crème chantilly. Congeler.  
A l'aide d'un pistolet électrique, pulvériser

*Pour 12 pièces individuelles.*

du chocolat blanc détendu au beurre de  
cacao (200 g) sur le petit gâteau pour un  
effet velours. Congeler.

Tremper la base dans un mélange de cho-  
colat lait/beurre de cacao (200 g)/noisettes  
hachées.

Un point de crème de marrons, un petit  
morceau de marron confit pour le décor.