



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...



SAINT- HONORÉ MONT BLANC

Une fusion gourmande de
deux classiques !



JEAN-MICHEL PERRUCHON

Directeur de l'école
Bellouet-Conseil (Paris • 75)
un des meilleurs ouvriers
de France Pâtisserie 1993

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
6 g de vanille en poudre
55 g d'œufs entiers

Procédé :

Faire un sablage en mélangeant le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes et la vanille en poudre. Ajouter ensuite les œufs et enfin la farine 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.

SABLAGE VANILLE

100 g de beurre
130 g de sucre cassonade
130 g de farine

Procédé :

Au batteur, mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Réserver au réfrigérateur à 5°C. Étaler le sablage entre deux feuilles plastiques. (Cette recette donne une demi-feuille de 60 cm de long par 40 cm de large) Passer le tout au surgélateur et découper des disques de taille légèrement inférieure aux petits choux, environ 1,5 cm de diamètre. Réserver au surgélateur. Cette recette vous donne plus de produits que pour la recette, mais il est difficile de faire de plus petites quantités. Le reste sera conservé au surgélateur.

PÂTE À CHOUX

250 g de lait entier
100 g de beurre
5 g de sel
8 g de sucre semoulé

150 g de farine T55
250 g d'œufs entiers
60 g de lait entier

Procédé :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule. Ajouter la farine et mélanger hors du feu, puis dessécher sur le feu. Vider le tout dans une cuve de batteur et, à l'aide de la feuille, ajouter progressivement les œufs et à la fin si nécessaire le lait chaud. Dresser à la poche à douille N°9 des choux de 1,8 cm de diamètre. Disposer sur chaque chou, un disque de sablage vanille. Cuire au four ventilé à 170°C, pendant 35 minutes environ. À la sortie du four mettre sur grille jusqu'à refroidissement complet. Cette recette vous donne plus de produits que pour la recette, mais il est difficile de faire de plus petites quantités. Le reste de pâte à choux sera dressé et conservé au surgélateur.

CRÈME PÂTISSÈRE CASSIS

125 g de lait entier
125 g de purée de cassis
55 g de sucre semoule
50 g de jaunes d'œufs
20 g de poudre à crème
15 g de beurre

Procédé :

Dans un bassin inox, mélanger ensemble les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème. Détendre avec le lait bouillant et la purée de cassis, puis cuire le tout sur le feu à ébullition pendant 2 minutes. Refroidir le tout au réfrigérateur. Réserver pour la crème légère au cassis.

CRÈME LÉGÈRE CASSIS

350 g de crème pâtissière cassis
14 g de masse gélatine (2 g de gélatine poudre 200 blooms et 12 g d'eau)
100 g de crème fouettée

Pour environ 18 gâteaux individuels.

Procédé :

Bien lisser la crème pâtissière cassis, puis ajouter la masse gélatine fondue et enfin la crème fouettée. Réserver pour la garniture.

CHANTILLY MARRON

75 g de lait entier
21 g de masse gélatine (3 g de gélatine poudre 200 blooms et 18 g d'eau)
100 g de pâte de Marrons Imbert
150 g de crème de Marrons Imbert
350 g de crème fleurette

Procédé :

Faire bouillir le lait, ajouter la masse gélatine, puis la pâte et la crème de marrons. Mixer si besoin pour avoir une masse bien lisse. Ajouter la crème fleurette et placer le tout au réfrigérateur minimum 6 heures à l'avance. Monter au batteur à l'aide du fouet et utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITIONS

Quelques Marrons confits Imbert
Feuille d'or

Procédé :

Étaler la pâte sablée à 2 mm d'épaisseur. Foncer des cercles de 7 cm de diamètre et laisser reposer les fonds au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Cuire les fonds à blanc au four ventilé à 160°C pendant environ 25 minutes. Garnir les petits choux de crème légère cassis. Garnir de chantilly marron les fonds de tartelettes refroidies. Positionner 3 choux garnis de crème légère au cassis, légèrement saupoudré de sucre neige décor et finir par une belle rosace de crème chantilly marron. Placer en décor un morceau de marron confit nappé d'une feuille d'or.