



**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.



Pour 3 entremets de diamètre 16 cm

Vous aurez  
besoin de...



# CALIN D'ORANGE & MARRON



## JEAN-JACQUES BORNE

Chef pâtissier  
(Saint-Etienne • 42)  
Un des Meilleurs Ouvriers  
de France  
Consultant national  
et international

### BISCUITS NOISETTES pour 1 plaque 60 x 40 cm

270 g de blanc d'œufs  
205 g de sucre  
180 g de jaune d'œufs  
120 g de poudre de noisettes grillées  
120 g de farine  
280 g de beurre  
280 g de noisettes grillées

#### Procédé :

Faire monter les blancs avec le sucre.  
Ajouter les jaunes et faire monter 1 mn.  
Ajouter à la Maryse, délicatement le  
mélange poudre de noisettes grillées  
et farine. Ajouter le beurre fondu et les  
noisettes grillées concassées.  
Etaler sur plaque avec silicone.  
Cuire à 170° 20 minutes.

### CONFIT ORANGE SANGUINE ET ÉCORCES D'ORANGE 3 cercles de diamètre 14 cm

200 g de jus d'orange sanguine  
2 gousses de vanille  
100 g de sirop d'écorces d'oranges  
confites IMBERT ☺  
50 g de sucre  
10 g de pectine NH  
Q S. d'écorces d'oranges confites en  
dés IMBERT ☺

#### Procédé :

Faire chauffer le jus, la vanille et le si-  
rop d'écorces d'oranges confites.  
Ajouter le mélange pectine et sucre.  
Donner une ébullition.  
Vider en cercle filmé et ajouter des dés  
d'écorces d'oranges confites. Mettre  
au congélateur.

### CRÈME MOUSSEUSE MARRON

#### Mixer :

350 g de pâte de Marrons IMBERT ☺  
300 g de crème de Marrons IMBERT ☺  
245 g de crème fraîche  
15 g de coingtreau

#### Ajouter :

18 g de gélatine  
90 g d'eau (hydratée et fondue)

#### Ajouter :

290 g de crème Montée

Utiliser de suite

### GELÉE TRANSLUCIDE À L'ÉCORCE D'ORANGE

3 cercles de diamètre 12 cm

75 g d'eau  
75 g de jus d'orange  
150 g de sirop d'écorces d'oranges  
confites IMBERT ☺  
7 g de sucre  
4 g d'Agar Agar,  
3 g de gélatine  
15 g d'eau

#### Procédé :

Faire chauffer l'eau, le jus, le sirop.  
Ajouter le mélange sucre, agar agar.  
Donner une ébullition et en dehors  
du feu ajouter la gélatine hydratée  
avec l'eau.  
Ajouter les écorces d'oranges confites  
en dés et mettre en cercle.  
Mettre au froid.

#### FINITION

Monter l'entremet à l'envers.  
Déposer la gelée translucide.  
Garnir 1/3 de mousse et déposer le  
confit.  
Finir la mousse et terminer par le bis-  
cuit découpé à la taille.  
Mettre au congélateur.  
Démouler et pulvériser de chocolat  
orange.

#### DÉCORS

Minis Macarons orange sucrés, fleur,  
pastillage,ousse verte, étiquette  
« Fête des Mères »