



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...



GATEAU DE VOYAGE CARAMEL PASSION ORANGE CONFITE & MARRON

Pour 2 gâteaux



**JEAN-JACQUES
BORNE**

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

CARAMEL PASSION

365 g de sucre
100 g de glucose
360 g de crème bouillante
100 g de jus de passion

Procédé :

Cuire le sucre et le glucose au caramel blond foncé. Ajouter la crème bouillante et le jus de passion.

Réserver 200 g pour l'appareil à cake.

GANACHE INTÉRIEURE ET DÉCOR

150 g de chocolat blanc satin
40 g de beurre de cacao

Procédé :

Dans le reste du caramel passion, faire fondre le chocolat blanc satin et le beurre de cacao.
Mettre en boîte filmée au réfrigérateur.

APPAREIL À CAKE

230 g de farine
200 g de caramel passion
80 g de crème à 35%
120 g crème de marrons IMBERT
230 g d'œufs
100 g de sucre cassonade
6 g de fleur de sel
80 g de poudre d'amande
7 g de levure
110 g de beurre fondu
360 d'écorces d'oranges confites en dés IMBERT

Procédé :

Mélanger ensemble : farine, caramel passion, crème et crème de marrons. Ajouter les œufs petit à petit. Mélanger ensuite le sucre, la poudre d'amande, la fleur de sel, la levure. Ajouter le tout au premier mélange et finir par le beurre fondu. Mettre en moule. Cuire à 170° pendant 45/55 minutes.

FINITION

Garnir l'intérieur de ganache. Tremper le bas du gâteau dans un mélange esquimaux pistache. Napper et décorer.



imbert
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

MARRONS IMBERT • 455 CHEMIN DU LAC 07200 AUBENAS • ARDÈCHE (FRANCE)
Marrons d'Aubenas® est une marque internationale déposée de Marrons Imbert.

Retrouvez toutes nos recettes sur
www.marrons-imbert.com
Photographe : Studio Sourisdorm - Fabrice Beauvois