



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

CAKE MOELLEUX AUX MARRONS

RICH CHESTNUT CAKE

Cake moelleux aux marrons... La douceur du marron dans un gâteau de voyage moelleux et tendre.

Rich chestnut cake... The mellowness of chestnuts in moist, soft individually wrapped cakes.



Philippe RIGOLLOT
Champion du Monde
de la Pâtisserie 2005

Winner of
World Pastry Cup 2005

Chef pâtissier - Pastry chef
LA MAISON PIC - Valence

**Un produit exceptionnel mérite
toujours une recette originale !**

***Exceptional products always
deserve original recipes...***





RECETTE POUR UN MOULE DE 8 PERSONNES

APPAREIL CAKE

- Sucre cassonade.....220 g
- Beurre.....270 g
- Farine.....360 g
- Levure chimique.....10 g
- Lait entier.....140 g
- Œufs.....2 pièces
- Blanc.....1 pièce
- Crème de marrons **Imbert**.....500 g
- Purée de marrons **Imbert**.....200 g
- Rhum.....35 g

Mélanger le sucre au beurre pommade puis ajouter les œufs et le blanc un à un, bien monter.

Verser la farine et la levure chimique tamisée.

Ajouter le lait en un petit filet puis finir par la crème et la purée de marrons et le rhum. Garnir les moules à cake en intercalant de la crème de marrons **Imbert** et des brisures de marrons confits **Imbert**.

Cuire 18 minutes à 200°C puis 12 minutes à 170°C.

A la sortie du four arroser les cakes de rhum brun.

GLAÇAGE MARRON

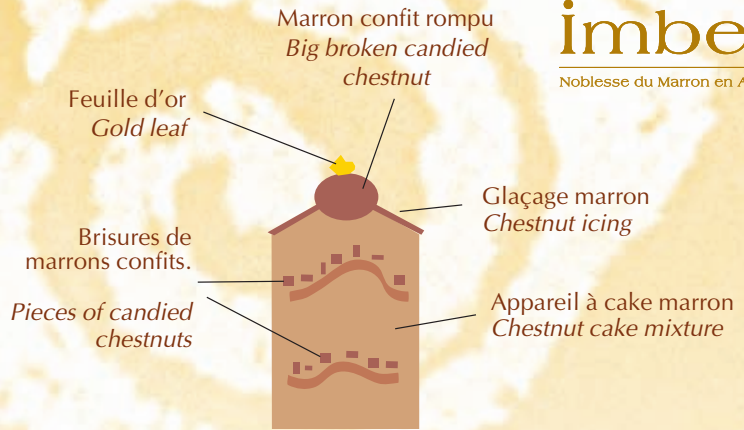
- Fondant.....300 g
- Sirop de marrons.....100 g
- Purée de marrons **Imbert**.....200 g

Détendre la purée de marrons **Imbert** avec le sirop des marrons puis ajouter le fondant.

FINITION

Napper les cakes froids avec un nappage neutre puis glacer uniquement le dessus du cake avec le glaçage marron.

Finir avec un joli marron confit rompu **Imbert** et une pointe d'or.



imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

CAKE MOELLEUX AUX MARRONS RICH CHESTNUT CAKE

RECIPE FOR A TIN FOR 8 PEOPLE.

CAKE MIXTURE

- Soft brown sugar.....220 g
- Butter.....270 g
- Flour.....360 g
- Baking powder.....10 g
- Full fat milk.....140 g
- Eggs.....2
- Egg whites.....1
- **Imbert** chestnut spread.....500 g
- **Imbert** chestnut puree.....200 g
- Rum.....35 g

Mix the sugar and softened butter together then add the eggs and egg white one by one; whip up well.

Pour in the sieved flour and baking powder. Add the milk in a slow trickle then finish with the chestnut purée, spread and rum.

Fill the loaf tins, alternating layers of chestnut spread with pieces of **Imbert** candied chestnuts.

Bake for 18 minutes at 200°C (392°F) then 12 minutes at 170°C (338°F).

Once cooked, drizzle with brown rum.

CHESTNUT ICING

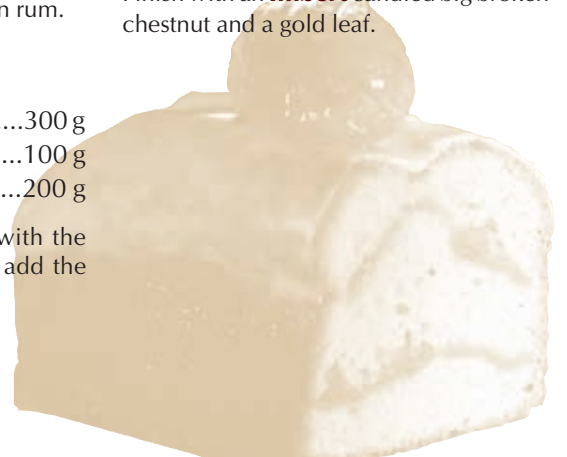
- Fondant sugar.....300 g
- Candied chestnuts syrup.....100 g
- **Imbert** chestnut purée.....200 g

Spread out the chestnut paste with the cordial from the chestnuts and add the fondant sugar.

FINISHING TOUCHES

Top the cold cakes with a neutral topping then ice the top of the cake with the chestnut icing.

Finish with an **Imbert** candied big broken chestnut and a gold leaf.



IMBERT - Chemin du Lac - 07200 Aubenas - France -

Tél. 33 (0)4 75 35 13 39 - Fax 33 (0)4 75 35 57 49 - www.marrons-imberty.com ■ contact@marrons-imberty.com