



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

LA COUPE FRAICHEUR AU MARRON ET AU COING

CHESTNUT AND QUINCE «COUPE FRAICHEUR»

Coupe fraîcheur au marron et au coing... Le mariage du marron et du coing donne un dessert très léger et très frais avec des différences de texture et de température.

Chestnut and quince « coupe fraîcheur »... The combination of chestnut and quince gives you a very light, very fresh dessert with different textures and temperatures.



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...*





Décor chocolat
Chocolate decoration

Marron confit rompu
Big broken candied
chestnut

Chantilly Marron
Chestnut chantilly
cream

Marmelade coing
Stewed quince

Granité coing
Quince granita

Streuzel
Streusel

Gelée marron
Chestnut gelly

Confit coing
Crystallised
quince



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

RECETTE POUR 10 PERSONNES

GELÉE DE COING

- Jus de coing.....250 g
- Sucre7 g
- Pectine NH.....3 g

Donner un bouillon, puis laisser refroidir.

GELÉE MARRON

- Lait.....260 g
- Sucre.....7 g
- Pectine NH.....2,5 g
- Crème de marrons **Imbert**.....230 g

Bouillir le lait, le sucre et la pectine puis hors du feu mélanger la crème de marrons **Imbert**.

MARMELADE COING

- Coing.....500 g
- Miel.....100 g
- Jus de citron.....10 g

Éplucher et couper en morceau les coings puis les cuire sous vide avec le miel et le jus de citron au four vapeur à 90°C pendant 4 heures.

Égoutter puis mixer et étaler en cadre de 4 mm d'épaisseur. Mettre au congélateur.

CHANTILLY MARRON

- Crème de marrons **Imbert**.....100 g
- Pâte de marrons **Imbert**.....100 g
- Rhum.....3 g
- Crème montée.....150 g

Mélanger la crème et la pâte de marrons **Imbert** avec le rhum, puis incorporer délicatement la crème montée.

STREUZEL

- Jaunes d'œuf.....112 g
- Cassonade.....217 g
- Farine.....300 g

- Levure chimique.....20 g
- Beurre.....220 g
- Sel.....2 g

Monter les jaunes d'œufs et la cassonade puis ajouter le beurre en pommade. Ajouter la farine, la levure chimique et le sel.

Étaler à 3 mm d'épaisseur et cuire à 140°C pendant 25 minutes.

A la sortie du four détailler en petit cube.

GRANITÉ COING

- Jus de coing.....500 g
- Sirop à 30°.....100 g

Mélanger les deux ingrédients puis faire prendre au congélateur.

Râper et garder au grand froid.

MONTAGE ET FINITION

Dans un verre mettre 20 gr de gelée de coing puis 25 gr de gelée marron.

Déposer un disque de marmelade coing puis le streuzel et des brisures de marrons confits **Imbert**.

Faire une rosace de chantilly marron au centre et disposer le granité coing autour.

Poser sur la chantilly, un disque de chocolat et un marron au sirop avec un point d'or.

LA COUPE FRAICHEUR AU MARRON ET LE COING CHESTNUT AND QUINCE «COUPE FRAICHEUR»

RECIPE FOR 10 PIECES

QUINCE JELLY

- Quince juice.....250 g
- Sugar.....7 g
- NH Pectin.....3 g

Bring to the boil, then leave to cool.

CHESTNUT JELLY

- Milk.....260 g
- Sugar.....7 g
- NH Pectin.....2,5 g
- **Imbert** chestnut spread.....230 g

Boil the milk, sugar and pectin then remove from heat and mix in the chestnut spread.

STEWED QUINCE

- Quince.....500 g
- Honey.....100 g
- Lemon juice.....10 g

Peel the quinces and cut them into pieces then cook in vacuum with the honey and

lemon juice in the steam oven at 90°C (194°F) for 4 hours.

Strain and blend then spread into a 4mm deep frame. Place in the freezer.

CHESTNUT CHANTILLY CREAM

- **Imbert** chestnut spread.....100 g
- **Imbert** chestnut paste.....100 g
- Rum.....3 g
- Whipped cream.....150 g

Mix the chestnut spread, chestnut paste and rum together, then delicately blend with the whipped cream.

STREUSEL

- Egg yolks.....112 g
- Sift brown sugar.....217 g
- Flour.....300 g
- Baking powder.....20 g
- Butter.....220 g
- Salt.....2 g

Whip up the egg yolks and the soft brown sugar then add the softened butter.

Add the flour, baking powder and salt. Spread to a thickness of 3mm and bake at 140°C (284°F) for 25 minutes.

Once cooked, cut into small cubes.

QUINCE GRANITA

- Quince juice.....500 g
- Syrup 30°.....100 g

Mix both ingredients together then leave to set in the freezer. Grate and keep in the freezer.

ASSEMBLY AND FINISHING TOUCHES

Put 20g of quince jelly then 25g of chestnut jelly in a glass.

Place a stewed quince disc on top then add the streusel and pieces of **Imbert** candied chestnuts.

Make a chestnut chantilly cream rosette in the centre and put the quince granita around it. Place a chocolate disc and a big broken candied chestnut on top of the chantilly cream with 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