

Les Recettes des Chefs

Chef recipes



Philippe

Rigollot



Chef pâtissier • Pastry chef • Champion du monde de la pâtisserie 2005  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007

# St Honoré 100 % marron

*L'excellence du marron, sous toutes ses formes,  
dans la plus grande tradition de la pâtisserie...*

100% chestnut St Honoré cake

*The excellence of the chestnut,  
under all its forms, in the best tradition  
of pastry...*



**imbert**

Noblesse du Marron en Ardèche

## Chef recipes

**Pâte feuilletée**

Beurre de tourage	400 g
Farine T45	175 g
Farine T45	350 g
Eau	175 g
Sel	15 g
Beurre pommade	100 g

**Pâte à choux**

Eau	125 g
Lait	125 g
Beurre	110 g
Sel	7 g
Sucre	5 g
Farine	140 g
(Œufs	250 g

**Gelée de marrons**

Lait	260 g
Sucre	7 g
Pectine NH	2,5 g
Crème de marrons <b>Imbert</b>	230 g
Purée de marrons sucrée <b>Imbert</b>	150 g

**Chantilly de marrons**

Pâte de marrons <b>Imbert</b>	555 g
Crème de marrons <b>Imbert</b>	275 g
Purée de marrons sucrée <b>Imbert</b>	150 g
Crème fleurette	83 g
Gélatine	8,5 g
Crème fleurette montée	1 000 g

**Pâte feuilletée**

Mélanger le beurre de tourage avec la farine (175 g).

Laisser reposer 2 heures.

Réaliser une pâte avec la farine, l'eau, le sel et le beurre noisette.

Laisser reposer 2 heures.

Tourer le pâton à 6 tours en laissant 2 heures de repos entre chaque.

Abaissier à 2 minutes et piquer la pâte.

Détailler des ronds et laisser reposer 2 heures.

**Pâte à choux**

Chauffer l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre.

Hors du feu, ajouter la farine, puis dessécher. Verser petit à petit les œufs.

Pocher des petits choux. Cuire au four à 175°C pendant 17 minutes.

**Gelée de marrons**

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

**Chantilly de marrons**

Faire bouillir la fleurette (83 g).

Mettre la gélatine réhydratée dans la fleurette chaude.

Verser la crème sur la pâte, la purée sucrée et la crème de marrons.

Incorporer la crème montée.

**Montage et finition**

Cuire le fond de feuilletage et de pâte à choux à 175°C pendant 20 minutes environ.

Pour le montage, coller les choux tout autour du St Honoré.

Pocher au centre un peu de crème de marrons avec des brisures de marrons.

Poser le dôme de gelée de marron.

Pocher avec une douille cannulée la chantilly de marron.

Décorer avec des marrons confits, une feuille d'or et un bâton de chocolat.



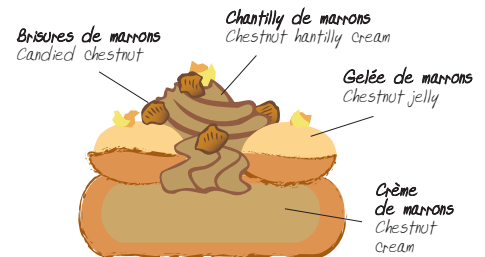
**imbert**

Noblesse du Marron en Ardèche



## St Honoré 100 % marron

100% chestnut  
St Honoré cake

**Puff pastry**

Unsalted, pastry butter	400 g
T45 flour	175 g
T45 flour	350 g
Water	175 g
Salt	15 g
Creamy, warm butter	100 g

**Soft pastry dough**

Water	125 g
Milk	125 g
Butter	110 g
Salt	7 g
Sugar	5 g
Flour	140 g
Eggs	250 g

**Chestnut jelly**

Milk	260 g
Sugar	7 g
NH pectin	2,5 g
<b>Imbert</b> chestnut cream	230 g
<b>Imbert</b> sweetened chestnut purée	150 g

**Chestnut Chantilly cream**

<b>Imbert</b> chestnut paste	555 g
<b>Imbert</b> chestnut cream	275 g
<b>Imbert</b> sweetened chestnut purée	150 g
Fleurette cream	83 g
Gelatin	8,5 g
Fleurette whipped cream	1 000 g

**Puff pastry**

Mix the pastry butter with the flour (175 g) and let the mix rest for 2 hours.

Make a dough using the flour, water, salt and brown butter.

Let the dough rest for 2 hours.

Turn the dough roll 6 revolutions, allowing for a 2-hour rest between each revolution.

Lower after 2 minutes and pierce the dough.

Cut out round shapes, and let rest another 2 hours.

**Soft pastry dough**

Heat the water, milk, butter, salt and sugar. Once removed from the burner, add the flour and proceed with drying. Pour in the eggs little by little.

Poach the puff pastries. Cook in an oven at 175°C for 17 minutes.

**Chestnut jelly**

Boil the milk, sugar and pectin; then once removed from the burner, mix in the chestnut cream and the sweetened chestnut purée.

**Chestnut Chantilly cream**

Boil the Fleurette cream (83 g).

Place the rehydrated gelatin into the hot Fleurette cream.

Pour the cream onto a combination of the paste, sweetened purée and chestnut cream.

Next, add in the whipped cream.

**Assembly and finishing steps**

Cook the bottom of the puff pastry and the soft pastry dough at 175°C for approximately 20 minutes.

For the assembly step, arrange the soft dough all around the St Honoré filling.

Poach at the center of the arrangement a small amount of chestnut cream with candied chestnut pieces. Position the chestnut jelly dome.

Using a star decorating tube, poach the chestnut Chantilly cream.

Decorate with candied chestnuts, a gold leaf and chocolate stick.

**Marrons Imbert**

Chemin du Lac

07200 Aubenas

Ardèche-France

www.marrons-imbet.com