



Philippe
Rigollot

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

Finger marron abricot

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

Chestnut-apricot finger cake

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



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

Chef recipes

Croustillant streuzel	
Streuzel	300 g
Praliné amande	300 g
Feuillantine	146 g
Chocolat lait	130 g
Pâte pécan	146 g
Streuzel	
Beurre	200 g
Sucre	200 g
Poudre d'amandes	200 g
Farine	200 g
Sel	10 g
Marmelade abricot	
Oreillons d'abricots	900 g
Sucre	100 g
Purée d'abricot	100 g
Agar-agar	2,4 g
Mousseux marron	
Crème fleurette	200 g
Pâte de marrons Imbert	200 g
Gélatine	7 g
Crème fleurette	400 g
Glaçage marron	
Crème de marrons Imbert	500 g
Crème liquide	150 g
Nappage neutre	450 g
Eau	50 g
Décor chocolat	
Couverture ivoire	500 g
Beurre de cacao jaune	Q.S.
Beurre de cacao marron	Q.S.

Q.S. = Quantité Suffisante

Recette pour un demi-cadre 40 x 30 cm soit 40 pièces.

Croustillant streuzel

Mélanger tous les ingrédients puis étaler à une épaisseur de 6 mm.

Streuzel

Mettre les poudres dans la cuve puis le beurre, le sel, la farine et passer entre 2 grilles.

Marmelade abricot

Couper les oreillons d'abricots en quatre.

Cuire les morceaux d'abricots avec la purée, puis verser le sucre et l'agar-agar. Laisser cuire 5 minutes puis couler en cadre de 2 cm d'épaisseur. Congeler.

Mousseux marron

Mixer la pâte de marrons avec la crème fleurette (200 g) puis la chauffer.

Faire fondre la gélatine dans la fleurette tiède. Mélanger aux 400 g de fleurette montée. Garnir des tubes de 2 cm de diamètre sur 9 cm de long. Congeler.

Glaçage marron

Mélanger la crème de marrons et la crème liquide bouillante.

Chauffer le nappage neutre et l'eau ensemble.

Mélanger les deux masses et ajouter quelques gouttes de colorant marron.

Décor chocolat

Mettre au point la couverture ivoire et le beurre de cacao, puis étaler sur feuille plastique. Détailler avant cristallisation.

Montage et finition

Etaler sur le croustillant de la crème de marrons puis poser la marmelade d'abricot.

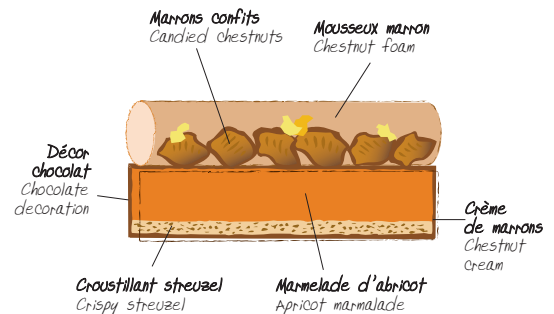
Détailler des rectangles de 3 cm sur 9 cm. Glacer les tubes puis les poser sur la marmelade. Poser les décors chocolat de chaque côté.

Mettre des petits morceaux de marrons de chaque côté du tube.



Finger marron abricot

Chestnut-apricot finger cake



Recipe for a half tin, measuring 40 x 30 cm, producing 40 pieces.

Crispy streuzel

Mix all the ingredients, then spread over a 6-mm thickness.

Streuzel

Place the powdered ingredients into a pot, followed by the butter, salt and flour; place the pot between two grills.

Apricot marmalade

Cut the apricot halves into four pieces.

Cook the apricot pieces along with the purée, then add in the sugar and agar. Allow to cook for 5 minutes; pour into a 2-cm thick tin. Freeze.

Chestnut foam

Mix the chestnut paste with the Fleurette whipping cream and heat the mix.

Melt the gelatin in warm whipping Fleurette cream.

Mix with the 400 grams of whipped Fleurette cream.

Fill the 2-cm diameter tubes over their 9-cm length. Freeze.

Chestnut icing

Mix the chestnut cream with boiling liquid cream.

Heat the neutral topping and water together.

Now mix both of these masses and add a few drops of brown coloring agent.

Chocolate decoration

Prepare the ivory coating and cocoa butter, then spread them onto a plastic sheet. Cut out decoratively before crystallization.

Assembly and finishing steps

Spread the chestnut cream on the crispy streuzel, followed by placement of the apricot marmalade. Lay out 3-cm rectangles over the 9-cm length.

Ice the tubes and then set them on the marmalade. Place the chocolate decorations on each side. Add small pieces of candied chestnut on each side of the tube.

Crispy streuzel	
Streuzel	300 g
Almond nougat	300 g
Layered dough	146 g
Milk chocolate	130 g
Pecan paste	146 g
Streuzel	
Butter	200 g
Sugar	200 g
Ground almonds	200 g
Flour	200 g
Salt	10 g
Abricot marmalade	
Apricot halves	900 g
Sugar	100 g
Apricot purée	100 g
Agar-agar	2,4 g
Chestnut foam	
Fleurette whipping cream	200 g
Imbert chestnut paste	200 g
Gélatine	7 g
Fleurette whipping cream	400 g
Chestnut icing	
Imbert chestnut cream	500 g
Liquid cream	150 g
Neutral topping	450 g
Water	50 g
Chocolate decoration	
Ivory coating	500 g
Yellow cocoa butter	S.Q.
Chestnut cocoa butter	S.Q.

S.Q. = Sufficient Quantity

Marrons Imbert

Chemin du Lac
07200 Aubenas
Ardèche-France
www.marrons-imbet.com