



Philippe
Rigollot



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

Finger marron ananas

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

Chestnut-pineapple 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

Dacquoise marron

Blancs d'œufs	145 g
Blancs secs	12 g
Sucre	130 g
Crème de marrons Imbert	85 g
Poudre d'amandes	145 g
Brisures de marrons Imbert	145 g

Confit d'ananas

Ananas frais	350 g
Gousse de vanille	1 p
Sucre	50 g
Fécule	5 g
Rhum	20 g
Brisures de marrons Imbert	60 g
Jus d'ananas	350 g
Gélatine	7 g

Bavaoise marron

Crème	250 g
Lait	250 g
Pâte de marrons Imbert	150 g
Crème de marrons Imbert	75 g
Jaunes d'œufs	100 g
Sucre	50 g
Gélatine	12 g
Crème fleurette	340 g

Glaçage ananas

Nappage neutre	750 g
Purée ananas	150 g
Colorant jaune	Q.S.

Décor chocolat

Couverture ivoire	500 g
Beurre de cacao jaune	Q.S.

Q.S. = Quantité Suffisante

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

Dacquoise marron

Tamiser la poudre d'amandes. Monter les blancs avec les blancs secs mélangés au sucre afin d'obtenir une consistance parfaitement lisse.

Détendre la crème de marrons avec une corne de blancs montés et ajouter le reste des blancs et la poudre en pluie. Dresser sur une demi-plaque. Parsemer de brisures de marrons. Cuire au four à 170°C.

Confit d'ananas

Couper en petits cubes les ananas, puis cuire avec la vanille et le sucre.

Ajouter la féculé, le rhum et les brisures de marrons en fin de cuisson.

Ajouter le jus d'ananas et incorporer la gélatine fondue.

Laisser refroidir, puis couler en cadre de 1 cm d'épaisseur. Congeler.

Bavaoise marron

Réaliser une anglaise avec le lait, la crème, la pâte, la crème de marrons,

les jaunes et le sucre. Hors du feu, ajouter la gélatine réhydratée.

Refroidir, puis incorporer la crème montée.

Glaçage ananas

Chauffer légèrement le nappage neutre, puis ajouter la purée d'ananas et le colorant jaune.

Décor chocolat

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

Montage et finition

Dans un demi-cadre, disposer la dacquoise marron, puis poser le confit d'ananas.

Poser des brisures de marrons, puis recouvrir de bavaoise marron, puis congeler.

Glacer le dessus avec le glaçage ananas. Détailler en rectangle de 3 cm sur 9 cm.

Coller de chaque côté le décor chocolat.



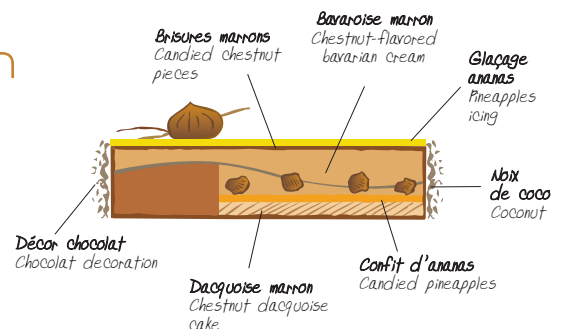
imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



Finger marron ananas

Chestnut
pineapple
finger cake

**Chestnut dacquoise cake**

Egg whites	145 g
Dry egg whites	12 g
Sugar	130 g
Imbert chestnut cream	85 g
Ground almonds	145 g
Imbert candied chestnut pieces	145 g

Candied pineapples

Fresh pineapples	350 g
Vanilla	1 p
Sugar	50 g
Starch	5 g
Rum	20 g
Imbert candied chestnut pieces	60 g
Imbert pineapple juice	350 g
Gelatin	7 g

Chestnut-flavored Bavarian cream

Cream	250 g
Milk	250 g
Imbert chestnut paste	150 g
Imbert chestnut cream	75 g
Eggs yolks	100 g
Sugar	50 g
Gelatin	12 g
Fleurette whipping cream	340 g

Pineapple icing

Neutral topping	750 g
Pineapple purée	150 g
Yellow food coloring	S.Q.

Chocolate decoration

Ivory coating	500 g
Yellow cocoa butter	S.Q.

S.Q. = Sufficient Quantity

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

Chestnut dacquoise cake

Sieve the ground almonds. Whip the egg whites with the dry whites, already mixed with sugar, to obtain a perfectly smooth consistency. Thin the chestnut cream using a scraper of whipped egg whites and add in the remainder of whites as well as sprinkling the ground almonds. Lay out the composition on a half tin. Scatter the candied chestnut pieces into the composition. Oven bake at 170°C.

Candied pineapples

Cut the fresh pineapple into small cubes, then cook the fruit along with the vanilla and sugar. Add the starch, rum and candied chestnut pieces as cooking nears completion.

Next, add the pineapple juice and incorporate the melted gelatin.

Allow the mix to cool, then pour into a 1-cm deep tin. Freeze

Chestnut-flavored Bavarian cream

Make a custard using the milk, cream, chestnut paste, chestnut cream, egg yolks and sugar. Once removed from the burner, add in the rehydrated gelatin.

Then cool and include the whipped cream.

Pineapple icing

Gently heat the neutral topping, then add the pineapple purée and yellow food coloring.

Chocolate decoration

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

Assembly and finishing steps

In a half tin, lay out the chestnut dacquoise and follow by positioning the candied pineapples. Sprinkle the candied chestnut pieces, then cover with the chestnut-flavored Bavarian cream and place in freezer. Ice the top using the pineapple icing. Arrange 3-cm rectangles over the 9-cm length. Place the chocolate decorations on each side.

Marrons Imbert

Chemin du Lac

07200 Aubenas

Ardèche-France

www.marrons-imbet.com