



Philippe  
Rigollot

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

# Macaron marron

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

## Chestnut macaroons

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



**imbert**

Noblesse du Marron en Ardèche

**Pâte à macarons**

Sucre	250 g
Eau	62 g
Blancs d'œufs	94 g
TPT blanc	500 g
Gousse de vanille	1 p
Blancs liquide	88 g

**Garniture marron**

Purée de marrons <b>Imbert</b>	250 g
Pâte de marrons <b>Imbert</b>	250 g
Crème de marrons <b>Imbert</b>	150 g
Beurre	50 g
Rhum	10 g

Recette pour 50 macarons garnis.

**Pâte à macarons**

Monter les blancs, puis verser le sucre cuit à 117°C. Mixer le sucre glace, la poudre d'amandes et la gousse de vanille. Verser les blancs liquides sur le TPT, mélanger, puis incorporer la meringue froide.

Bien mélanger et macaroner pour avoir un mélange pas trop ferme ni trop mou.

Pocher sur plaque avec Silpat, laisser croûter 20 à 30 minutes, puis cuire au four à 140°C pendant 10 à 12 minutes.

**Garniture marron**

Monter le tout au batteur puis garnir les coques de macarons.

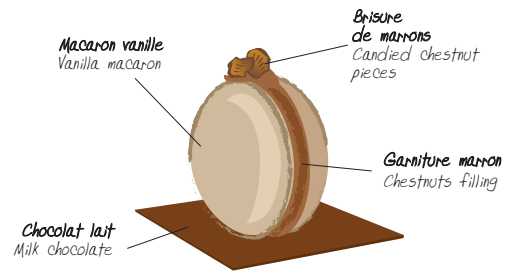
**Montage et finition**

Coller les macarons sur un petit rectangle de chocolat au lait et réaliser un décor avec des marrons confits.



Macaron  
marron

Chestnut  
macaroons



**Macaroon paste**

Sugar	250 g
Water	62 g
Egg whites	94 g
Equal parts of ground almonds and sugar	500 g
Vanilla bean	1 p
Liquid egg whites	88 g

**Chestnut filling**

<b>Imbert</b> chestnut purée	250 g
<b>Imbert</b> chestnut paste	250 g
<b>Imbert</b> chestnut cream	150 g
Butter	50 g
Rum	10 g

Recipe for 50 filled macaroons.

**Macaroon paste**

Whip the egg whites, then pour in the sugar cooked to 117°C. Mix the icing sugar, ground almonds and vanilla bean. Pour the liquid egg whites onto equal parts of ground almonds and sugar; mix, then add in the cold meringue.

Stir the mix well and fold it towards the inside to ensure a mix that is neither too firm nor too soft.

Poach the mix on a slab with a Silpat, then allow to harden for 20 to 30 minutes; cook in an oven at a temperature of 140°C for another 10 to 12 minutes.

**Chestnut filling**

Whip all ingredients using a beater, then fill the macaroon shells.

**Assembly and finishing steps**

Attach the macaroons onto a small rectangle of milk chocolate; produce a decorative effect using candied chestnut pieces.