



Christophe
Michalak



Chef pâtissier • Pastry chef • Champion du monde de la pâtisserie 2005
Hôtel Plaza Athénée • Paris

Cake marron groseille

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

Chestnut and mango sunlight

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



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

Pâte à cake

Beurre pommade	140 g
Sucre	70 g
Jaunes d'œufs	60 g
Sucre	70 g
Blancs d'œufs	90 g
Sucre	70 g
Lait	95 g
Farine	190 g
Levure chimique	4 g
Pâte marrons Imbert	200 g
Groseilles surgelées	100 g

Glaçage croustillant-acidulé

Sucre glace	400 g
Jus de citron jaune frais	100 g
Colorant rouge	Q.S.

Q.S. : Quantité Suffisante

Recette pour 2 cakes

Pâte à cake

Monter le beurre avec le sucre.

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre.

Mélanger les 3 masses sans attendre, ajouter délicatement le lait tempéré à 45°C puis la farine et la levure chimique tamisée. Peser 750 g de masse à cake et ajouter les cubes de pâte de marrons Imbert avec les groseilles surgelées.

Dresser 2 x 500 g dans des moules beurrés et farinés.

Cuisson four ventilé 160°C environ 20 minutes.

Glaçage croustillant-acidulé

Tamiser le sucre glace, mélanger avec le jus de citron jaune frais et le colorant.

Napper entièrement le cake et croûter le tout 1 minute dans un four ventilé à 190°C.



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



Cake marron groseille

*Chestnut and
redcurrant cake*

Recipe for 2 cakes

Cake mixture

Whisk butter and sugar together.

Whisk eggs yolk and sugar together.

Whisk eggs white and sugar together.

Blend the 3 mixtures together at once, slowly add milk, preheated at 45°C, then sift flour and baking powder, and add them to the mixture.

Weigh 750 g of cake mixture, add 200 g of Imbert chestnut paste cubes and frozen red currants.

Place 2 x 500 g in cake tins, greased with melted butter and dusted over with flour.

Bake in a ventilated oven at 160°C for 20 minutes.

Crispy lemon-flavoured icing

Sift icing sugar and mix with lemon juice and colouring.

Spread the icing over the whole cake and place in a ventilated oven for 1 minute so the icing forms a crispy crust.

Cake mixture

Softened butter	140 g
Sugar	70 g
Eggs yolks	60 g
Sugar	70 g
Eggs whites	90 g
Sugar	70 g
Milk	95 g
Flour	190 g
Baking powder	4 g
Imbert chestnut paste	200 g
Frozen redcurrants	100 g

Crispy lemon-flavoured icing

Icing sugar	400 g
Fresh yellow lemon juice	100 g
Red food colouring	S.Q.

S.Q.: Sufficient Quantity