

Les Recettes des Chefs

Chef recipes



Christophe
Michalak



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

Mon soulier d'Aubenas

*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 biggest tradition
of the cake pastry...*



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

Biscuit marrons	
Pâte de marrons Imbert	400 g
Purée de marrons Imbert	150 g
Œufs	250 g
Huile	135 g
Fécule	35 g
Blancs d'œufs	150 g
Sucre	50 g

Ganache marron café grillé	
Crème fraîche	368 g
Café grains grille et concassés	74 g
Couverture Ivoire	368 g
Pâte de marrons Imbert	184 g

Craquelin Pécan	
Praline noix de pecan	170 g
Feuilletine	60 g
Couverture Guanaja	30 g
Couverture Tanariva	30 g
Streusel cuit	110 g

Recette pour 3 Souliers

Biscuit marron (recette pour une demi plaque cuisson)

Broyer au robot coupe la pâte et purée de marrons, ajouter les œufs un par un, puis la féculé tamisée et l'huile. Monter les blancs, serrer avec le sucre et mélanger délicatement le tout.

Etaler sur un silpat et cuire à 170°C.

Détailler 3 x 2 tailles régressives de semelle pour le montage.

Ganache marron café grillé

Bouillir la crème, infuser 10 minutes avec le café, chinoiser et reporter le poids du lait, verser sur la couverture fondue, réaliser une émulsion, ajouter la pâte de marrons puis mixer. Reposer minimum une heure avant de couler.

Craquelin Pécan

Fondre la couverture, ajouter la feuilletine et le praliné, mélanger délicatement avec le streusel cuit et émietté. Etaler sur une épaisseur de 3 mm, surgeler et détailler 3 semelles.

Streusel : 100 g de beurre/sucre-glace/farine/poudre amande et 2 g de sel fin.

Montage et finition

Mouler les 3 moules à Souliers (PCB) avec une fine couche de couverture noire au point. Mouler également en plein les semelles et les talons.

Couler par couches successives ganache/biscuit/ganache/biscuit/ganache/craquelin.

Parsemer sur chaque couche de ganache quelques débris de marrons confits Imbert.

Laisser figer une nuit à 19°C, puis démouler en collant la semelle avec le talon.

Au pinceau badigeonner de beurre de cacao rouge, saupoudrer de poudre verte scintillante émeraude, puis avec la paume de la main, patiner délicatement le soulier pour obtenir un effet cuir.



Mon soulier d'Aubenas

Aubenas shoe



Chestnut biscuits	
IMBERT chestnut paste	400 g
IMBERT chestnut purée	150 g
Eggs	250 g
Oil	135 g
Starch	35 g
Eggs white	150 g
Sugar	50 g

Chestnut and grilled coffee ganache	
Cream	368 g
Crushed grilled coffe beans	74 g
White chocolate topping	368 g
IMBERT chestnut paste	184 g

Craquelin Pécan	
Pecan praline	170 g
Feuilletine (crispy wafer flakes)	60 g
Guanaja topping (dark bittersweet chocolate)	30 g
Tanariva topping (madagascar milk chocolate)	30 g
Baked streusel	110 g

Recette pour 3 Souliers

Chestnut biscuits (recipe for half an oven tray)

Using a blender, grind the chestnut paste and the chestnut purée, add eggs one at a time, add sifted starch and oil. Whisk eggs white and add sugar a little bit at a time then gently mix together.

Spread on a baking mat and bake in oven at 170°C.

Cut into 3 x 2 regressive size soles for assembly.

Chestnut and grilled coffee ganache

Boil cream, add coffee and leave to infuse for 10 minutes, strain, add weight in milk and pour over the melted chocolate topping so as to form an emulsion, add the chestnut paste and mix. Leave to rest for at least an hour before using.

Pecan craquelin

Melt the topping, add the feuilletine and the praline, gently mix together with the crumbled baked streusel. Spread in a layer about 3 mm thick, freeze and cut into 3 separate soles.

Streusel : 100 g of butter/icing-sugar/flower/almond powder and 2 g of fine salt.

Assembly and finishing touches

Cast the 3 shapes for the souliers (shoes) (PCB) in thin dark chocolate topping.

Cast the full shape of the soles and heels.

Assemble in successive layers: ganache/biscuit/ganache/biscuit/ganache/craquelin, sprinkle each layer of ganache with crushed Imbert candied chestnuts.

Leave to rest for a night at 19°C, then remove from mould by pressing together the sole and the heel of the shoe.

Using a brush apply red cocoa butter, sprinkle with glittering emerald powder food colouring, then gently smooth the shoe with the ball of your hand to obtain a polished leather finish.