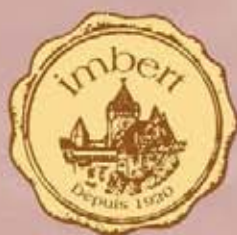


Fiche recette
de Jean-Jacques BORNE



Mont-Blanc Caramel Bananes

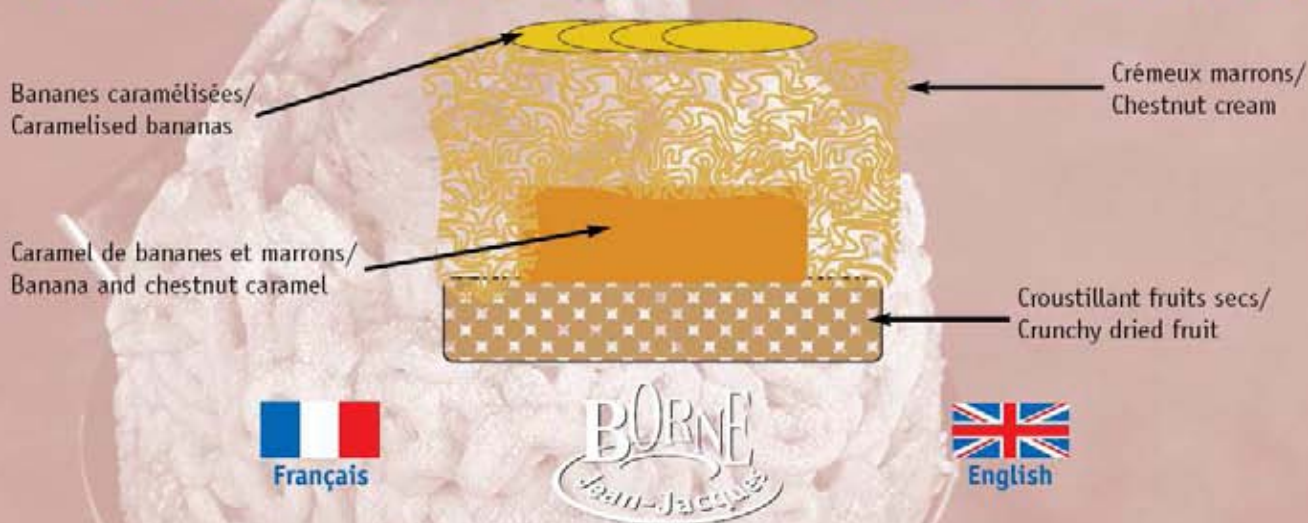


imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

Mont-Blanc Caramel Bananes

Mont-Blanc Banana Caramel



Croustillant :

300 gbeurre pommade
300 gCassonade
200 gNoisettes concassées
350 gAmandes effilées
120 gPistaches hachées

Procédé :

Mélanger ensemble les ingrédients dans l'ordre de la recette.
Cuire en cercle à 180 °C.

Caramel de bananes et marrons :

200 gsucre cristal
450 gcrème
200 gsucre cristal
160 gglucose sirop
110 gbeurre
900 gbananes fraîches
300 gmarrons brisures IMBERT

Procédé :

Donner une ébullition au mélange : crème, sucre, glucose et beurre.
Faire un caramel à sec avec les 200 g de sucre.
Décuire le caramel avec le 1er mélange et ajouter ensuite les bananes.
Cuire 10 minutes et ajouter les marrons rompus IMBERT.
Mouler en moules silicone et mettre au surgélateur.

Crèmeux aux marrons :

220 gBeurre
500 gpâte de marron IMBERT
50 geau
50 grhum
160 gcrème fouettée

Procédé :

Mettre le beurre en pommade et ajouter la pâte de marron.
Ajouter petit à petit le mélange tiède d'eau et de rhum.
Incorporer délicatement la crème fouettée.

Décors, finitions :

Monter en cercle avec le croquants et l'insert bananes.
Pocher à la douille à fils, le crèmeux marron.
Décorer bananes caramélisées et codineige.

Crunchy :

300 gsoft butter
300 gSoft brown sugar
200 gCrushed hazelnuts
350 gFlaked almonds
120 gChopped pistachios

Method :

Mix all the ingredients together in the order shown in the recipe.
Cook in a circle at 180 °C.

Banana and chestnut caramel :

200 ggranulated sugar
450 gcream
200 ggranulated sugar
160 gglucose syrup
110 gbutter
900 gfresh bananas
300 gIMBERT chestnut pieces

Method :

Bring the following mixture to the boil : cream, sugar, glucose and butter.
Make dry caramel with the 200 g of sugar.
Cool the caramel with the 1st mixture and then add it onto the bananas.
Cook for 10 minutes and add the IMBERT chestnut pieces.
Mould in silicone moulds and put in the freezer.

Chestnut cream :

220 gButter
500 gIMBERT chestnut paste
50 gwater
50 grum
160 gwhipped cream

Method :

Soften the butter and add the chestnut paste.
Gradually add the lukewarm mixture of water and rum.
Carefully stir in the whipped cream.

Decoration, finishes :

Lay out in a circle with the croquants (small, crunchy almond biscuits) and the banana insert.
Poach in a wire poacher, the chestnut cream.
Caramelised banana and sugar powder decoration.