

Fiche recette

de Jean-Jacques BORNE



Gâteau Grand-Mère aux Noisettes & Châtaignes

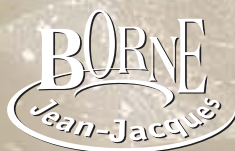


imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

Gâteau Grand-Mère aux Noisettes & Châtaignes

« Grand-Mère » (Traditional Style) Cake With Hazelnuts and Chestnuts



Français



English

Recette :

900 gbeurre
150 gpâte de marron IMBERT
820 gsucre cassonade
100 gpoudre de noisettes grillées
120 gnoisettes grillées concassées
100 gmarrons rompus IMBERT
850 gOeufs entiers
100 gjaunes
740 gfarine
100 gfécule
15 glevure chimique

Procédé :

Mélanger le beurre pommade avec la pâte de marron, la poudre et les noisettes grillées. Incorporer petit à petit les oeufs et les jaunes. Ajouter délicatement la farine, la fécule et la levure chimique, le tout tamisé ensemble. Ajouter les marrons rompus IMBERT Garnir un gouttière à bûche, haute, chemisées de papier sulfurisé. Cuisson à 180 °C, 25 à 35 minutes. Démouler immédiatement et congeler.

Glaçage marron :

500 glait
3xgousses de vanille
160 gglucose sirop
16 ggélatine
400 gchocolat blanc
200 gcouverture lactée
610 gpâte à glacer blanche
80 gpâte de marron IMBERT

Procédé :

Bouillir le lait, la pâte de marron et la vanille, ajouter le glucose et la gélatine. Ensuite vider sur le chocolat blanc, la couverture et la pâte à glacer. Mixer et réserver. Ajouter des amandes hachées grillées.

Décor, finitions :

Glacer, congelé, avec glaçage marron.
Décor noisettes entières, marron entier IMBERT
Décor chocolat

Recipe :

900 gbutter
150 gIMBERT chestnut paste
820 gsoft brown sugar
100 groasted hazelnut powder
120 gcrushed roasted hazelnuts
100 gIMBERT broken chestnuts
850 gWhole eggs
100 gegg yolks
740 gflour
100 gstarch
15 gbaking powder

Method :

Mix the soft butter with the chestnut paste, the powder and the roasted hazelnuts. Gradually mix in the eggs and yolks. Carefully fold in the sieved flour, starch and baking powder, all sieved together. Add the IMBERT broken chestnuts Line a deep log mould with sulphurised paper. Cook at 180 °C for 25 to 35 minutes. Remove from mould immediately and freeze.

Chestnut glaze :

500 gmilk
3xvanilla pods
160 gglucose syrup
16 ggelatine
400 gwhite chocolate
200 gmilk coating
610 gwhite glaze coating
80 gIMBERT chestnut paste

Method :

Boil the milk, the chestnut paste and the vanilla, add the glucose and the gelatine. Then empty out onto the white chocolate, the coating and the glaze coating. Mix and set aside. At the right moment add the roasted chopped almonds.

Decoration, finishes :

Glaze, frozen, with chestnut glaze.
Whole hazelnut or IMBERT whole chestnut decorations
Chocolate decorations