

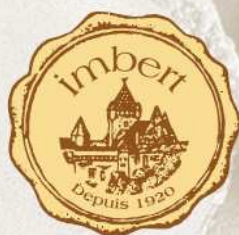
Fiche recette

de Jean-Jacques BORNE



Jean-Jacques
Borne

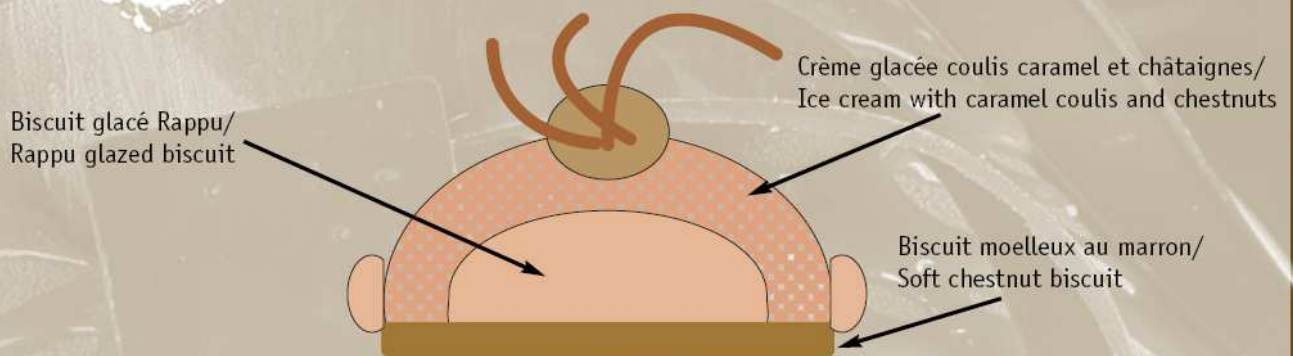
le Saint-Florent



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

le Saint-Florent the Saint-Florent



Biscuit moelleux au marron :
1 kgpâte de marron IMBERT
320 gblancs non montés
300 gbeurre fondu clarifié

Procédé :
Mélanger pâte et blancs au mixer ou mélangeur. Ajouter ensuite le beurre fondu. Dresser à la poche et cuire four vif, 220 °C 5 à 8 minutes. Surgeler pour travailler.

Crème glacée marrons, coulis caramel et châtaignes :
1 litreLait entier
320 gCrème à 35 % MG
100 gPoudre de lait à 0 % MG
80 gJaunes
385 gSucre cristal
550 gPâte de marron IMBERT
10 gStabilisateur
6 gMonostéarate
150 gCoulis caramel Armagnac
150 gMarrons rompus IMBERT macérés à l'Armagnac

Procédé :
Faire chauffer le lait, la crème, la pâte de marron. Mélanger ensemble: le lait en poudre, le saccharose, les stab et les mono. Vider ce mélange à environ 45 °C, dans la casserole. Mettre ensuite immédiatement, les jaunes et bien mélanger. Monter le tout à 85 °C et chinoiser. Refroidir ensuite, immédiatement à 4/5°C, en moins de 2 heures. Faire maturer entre 4 et 12 heures à 4/5 °C. Faire sangler en turbine. Ajouter en sortie de turbine, brisures de marrons et coulis. Conserver à - 20 °C.

Coulis caramel Armagnac :
Faire un caramel avec: 200 g de saccharose et 80 g de glucose. Décuire avec 120 g de crème. Ajouter 80 g couverture lait, 80 g d'Armagnac.

Biscuit glacé au RAPPU (vin Corse) :
180 gJaunes
160 gSucre cristal
100 gRappu
100 gBlancs d'œufs
65 gSucre cristal
20 gGlucose sirop
50 gEau
40 gMiel
300 gCrème à 35 %
80 gRappu

Procédé :
Faire pocher les jaunes, le sucre et le Rappu et faire monter au mélangeur. Faire une meringue italienne avec les blancs, le sucre, le miel et l'eau à 121 °C Une fois refroidie, ajouter la pâte à bombe et la crème fouettée mélangée au Rappu.

Décor, finitions :
Moules demi sphérique
Une fois démoulée, réaliser une cavité pour réceptionner du coulis (comme un volcan); Pistoler noir. Verser coulis caramel, décors avec marrons, or et fils en couverture Décor macarons café. Étiquette maison

Petit conseil :
Le vin Rappu Corse du domaine Gentile à St-Florent est parfait pour accompagner cet entremet.

Soft biscuit with chestnut:
1 kg . . .IMBERT chestnut paste
320 gunbeaten egg whites
300 gclarified melted butter

Method :
Mix the paste and eggs in the mixer. Then add the melted butter. Pipe and cook in a hot oven, at 220 °C, for 5 to 8 minutes. Freeze to set.

Chestnut ice cream, caramel coulis and chestnuts :
1 litrefull cream milk
320 gCream with 35 % fat
100 gPowdered milk with 0 % fat
80 gEgg yolks
385 gGranulated sugar
550 gIMBERT chestnut paste
10 gStabiliser
6 gMonostearate
150 gArmagnac caramel coulis
150 gFragments of IMBERT crystallised chestnuts marinated in Armagnac

Method :
Heat the milk, the cream and the chestnut paste. Mix together: the powdered milk, the saccharose, the stabilisers and the monostearates. Empty this mixture into the saucepan at around 45 °C. Then immediately add the egg yolks and mix well. Bring the whole mixture up to 85 °C and strain. Then immediately cool to 4/5 °C, in less than 2 hours. Leave to set for between 4 and 12 hours at 4/5 °C. Thicken in a mixer. After removing from the mixer add pieces of chestnuts and coulis.
Keep at - 20 °C

Armagnac caramel coulis :
Make caramel with: 200 g of saccharose and 80 g of glucose. Cool with 120 g of cream. Add 80 g of milk coating, 80 g of Armagnac.

Glazed biscuit with RAPPU (Corsican wine) :
180 gEgg yolks
160 gGranulated sugar
100 gRappu
100 gEgg whites
65 gGranulated sugar
20 gGlucose syrup
50 gWater
40 gHoney
300 gCream at 35 % fat
80 gRappu

Method :
Poach the egg yolks, the sugar and the Rappu and whisk it using the mixer. Make an Italian meringue with the egg whites, the sugar, the honey and the water at 121 °C. Once it has cooled down, add the pâte à bombe and the whipped cream mixed with the Rappu.

Decoration, finishes :
Semi-spherical moulds
Once removed from the mould, make a cavity into which the coulis can be poured (like a volcano). Spray black. Pour the caramel coulis over it, decorate with chestnuts, gold and coating threads. Coffee macaroon decorations. Your own label

Tip :
Corsican Rappu wine from the Gentile estate in St-Florent goes perfectly with this dish.