



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

# Savarin à la chantilly de marron

*Un dessert de tradition alliant le yuzu  
et le marron... à la perfection.*

Savarin with chestnuts chantilly

*A traditional dessert combining yuzu  
and chestnut... to perfection.*



**imbert**

Noblesse du Marron en Ardèche

## Chef recipes

**Pâte à savarin**

Farine T 55	200 g
Sucre semoule	15 g
Sel	5 g
Œufs frais	150 g
Lait	100 g
Levure biologique	10 g
Beurre	50 g

**Sirop au yuzu**

Eau	900 g
Sucre	450 g
Zestes de yuzu	deux pièces + jus

**Chantilly de marron**

Sucre semoule	30 g
Pâte de marrons <b>Imbert</b>	150 g
Crème de marrons <b>Imbert</b>	60 g
Purée de marrons <b>Imbert</b>	60 g
Crème 35 %	200 g
Masse gélatine	20 g
(base : 100 g de gélatine poudre + 500 eau)	

Recette pour 10 savarins.

**Pâte à savarin**

Dans un robot coupe, mixer la farine, le sel et le sucre.

Ajouter les œufs un par un. Ajouter ensuite le lait avec la levure préalablement diluée. Ajouter le beurre fondu à environ 45°C.

Dresser la pâte dans une poche sans douille. Dresser cette dernière dans des moules flexipan de forme "Savarins" légèrement graissés.

Pousser deux heures à 30°C. Cuire à 190°C four ventilé, environ 25 mn.

**Sirop au yuzu**

Bouillir l'eau et le sucre, ajouter les zestes et le jus puis laisser infuser 30 mn.

Imbiber les savarins tièdes dans le sirop tiède.

**Chantilly de marron**

Bouillir la crème, ajouter et dissoudre la gélatine.

Ajouter le sucre, la pâte, la purée et la crème de marrons **Imbert**, mixer.

Reposer 24 h au réfrigérateur.

**Finition**

Monter la chantilly au fouet.

La dresser à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée au dessus du savarin.

Parsemer de brisures de marrons confits **Imbert**.

Dresser une fine feuille de chocolat noir.



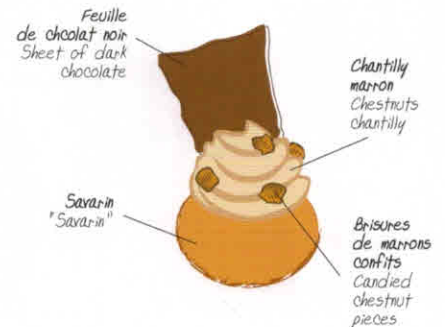
**imbert**

Noblesse du Marron en Ardèche



## Savarin à la chantilly de marron

*Savarin with chestnut chantilly*



Recipe for 10 savarins.

**Savarin dough**

Mix the flour, salt and sugar in a food processor. Add the eggs one by one. Next add the milk with the previously diluted yeast.

Melt the butter to approximately 45°C and add.

Place the dough in a bag with no nozzle. Pipe the latter into lightly-greased "Savarin" shaped molds. Allow to rise for two hours at 30°C.

Bake at 190°C in convection oven, for approximately 25 mn.

**Yuzu syrup**

Boil the milk with the honey, add the prepared gelatine, then pour onto the **Imbert** chestnut paste and purée. Use a whisk to make sure all the ingredients dissolve, then mix. Add the whipped cream.

Arrange 600 g of Bavaroise on the biscuit on the "skin" side, and put aside 150 g for smoothing off. Sprinkle 200 g of pieces of **Imbert** candied chestnuts.

Roll, freeze.

**Chestnuts chantilly**

Boil the cream, add and dissolve the gelatine.

Add the sugar, chestnut paste, puree and cream and mix.

Place in refrigerator for 24 hours.

**Finishing**

Whip the Chantilly with a whisk. Pipe it on top of the Savarin with a bag and ridged nozzle. Sprinkle pieces of **Imbert** candied chestnuts.

Arrange a thin sheet of dark chocolate.

**Savarin dough**

Flour	200 g
(All purpose and bread, type 55)	
Caster sugar	15 g
Salt	5 g
Fresh eggs	150 g
Milk	100 g
Organic yeast	10 g
Butter	50 g

**Yuzu syrup**

Water	900 g
Sugar	450 g
Zests of yuzu	two pieces + juice

**Chestnuts chantilly**

Caster sugar	30 g
<b>Imbert</b> chestnut paste	150 g
<b>Imbert</b> Chestnut cream	60 g
<b>Imbert</b> Chestnut puree	60 g
Cream (35% milk-fat content)	200 g
Prepared gelatine	20 g
(Base: 100 g of gelatine powder + 500 water)	