



**imbert**  
NOBLESSE DU MARRON EN ARDÈCHE

## Les recettes des Chefs

L'excellence  
du marron sous  
toutes ses formes,  
dans la plus grande  
tradition de  
la pâtisserie.



Vous aurez  
besoin de...



# MONT BLANC L'ARDÈCHE

Une revisite spectaculaire  
pour un mont-blanc teinté  
d'Ardèche !



**BASTIEN  
GIRARD**

Chef pâtissier  
La Pâtisserie Intense  
(Tournon-sur-Rhône • 07)  
champion du monde de la  
pâtisserie 2017

### MERINGUE

130 g de blancs d'œufs  
260 g de sucre semoule

**Procédé :**  
Chauffer au bain marie à 50°C les blancs avec le sucre. Monter au batteur jusqu'à refroidissement. Dresser la meringue suisse à l'aide d'un chablon de la forme du montage et d'une épaisseur de 8 mm. Cuire 2 heures à 95°C.

### MASSE DE MARRON

200 g de pâte de Marrons Imbert  
85 g de crème de Marrons Imbert  
1/2 gousse de vanille  
14 g de rhum brun

**Procédé :**  
Détendre la pâte de marrons avec le rhum. Ajouter la crème de marrons et la vanille.

### CRÉMEUX MARRON

170 g de lait entier  
110 g de pâte de Marrons Imbert  
55 g de purée de Marrons Imbert  
30 g de sucre semoule  
30 g de jaunes d'œufs  
11 g de poudre à flan  
15 g de masse de gélatine  
110 g de beurre  
8 g de rhum brun

### Procédé :

Réaliser une crème pâtissière avec le lait, la purée, la pâte, le sucre, les jaunes et la poudre à flan. Ajouter la masse de gélatine fondue, puis le beurre en mixant.

### MOUSSE À LA VANILLE

75 g de crème Fleurette 35% M.G.  
1/2 gousse de vanille  
30 g de sucre semoule  
30 g de masse de gélatine  
370 g de crème Fleurette 35% M.G.

### Procédé :

Chauffer la première pesée de crème avec la vanille et le sucre, puis laisser infuser. Réchauffer à 70°C. Ajouter la masse de gélatine fondue, puis verser sur la crème moussue en mélangeant délicatement au fouet.

### FLOPAGE OPALYS

154 g de couverture Opalys  
46 g de beurre de cacao

### Procédé :

Fondre le beurre de cacao avec la couverture.

### CONFIT D'AGRUMES

72 g de zestes d'orange frais  
24 g de zestes de citron frais  
24 g de zestes de pamplemousse frais  
239 g de jus d'orange frais  
59 g de jus de citron frais  
179 g de sucre semoule  
1+1/4 gousse de vanille  
1 pincée de sel

### Procédé :

Blanchir les zestes 3 fois (départ eau froide avec une pincée de sel). Réaliser un sirop avec le reste des ingrédients et y ajouter les zestes blanchis. Laisser réduire doucement 45 minutes. Mixer.

### MONTAGE ET FINITIONS

Framboises  
Brisures de Marrons confits Imbert  
Segments d'orange

### Préparation de l'insert

Tremper les meringues dans le flocage fondu, puis laisser cristalliser. Pocher sur celles-ci le crémeux marron, puis marbrer avec la masse de marron. Disposer quelques brisures de marrons, puis congeler.

### Montage

Couler la mousse à la vanille dans le moule silicone, puis déposer l'insert. Lisser et surgeler. Démouler.

### Finitions

Napper de nappage neutre les montages à l'aide d'un pistolet, puis pulvériser de flocage blanc pour donner un effet velours. Déposer sur carton. Pocher dans le creux du montage une fine couche de confit d'agrumes, puis dresser les segments d'orange et les framboises. Terminer avec quelques brisures de marrons.

Pour 1 pièce individuelle.