



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...*



Pour 6 pièces individuelles.

MONT BLANC

revisité

LA TARTE

Une transcription
contemporaine de la
célèbre pâtisserie de la
maison Angelina.



CHRISTOPHE APPERT

Chef pâtissier
ANGELINA
(Paris • 75)

PÂTE SUCRÉE VANILLE

Farine pâtissière	350 g
Sel fin	2 g
Sucre glace	130 g
Poudre d'amandes	45 g
Beurre motte 82% MG	200 g
Gousse vanille	1
Oeufs entiers	3

Procédé :

Mélanger le sucre glace, la farine, le beurre, le sel, la vanille égrainée et la poudre d'amandes.

Une fois que le beurre est incorporé, ajouter les œufs petit à petit. Mélanger sans trop jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Réserver au froid pendant 1 heure.

Étaler la pâte à environ un demi-centimètre d'épaisseur. Détailler des ronds de 11 cm de diamètre et les foncer dans des cercles à tarte de 8 cm de diamètre.

Laisser reposer 20 à 30 minutes.

PÂTE À CAKE MARRON

Beurre motte 82% MG	20 g
Pâte de marrons IMBERT	200 g
Oeufs entiers	2
Jaune d'oeuf	1
Blancs d'oeufs	2
Sucre semoule	10 g
Poudre d'amandes	40 g
Baking powder	3 g
Brisures de Marrons glacés IMBERT	80 g

Procédé :

Dans un batteur muni d'une feuille, détendre le beurre avec la pâte de marrons pendant 3-4 min. Bien racler le fond du récipient afin que le mélange soit lisse, sans grain.

Ajouter les œufs, les jaunes, puis un tiers du sucre semoule. Bien mélanger pendant une dizaine de minutes pour faire doubler de volume l'appareil.

Ajouter la poudre d'amandes, le baking et les brisures de marrons. Mélanger délicatement.

Dans un autre récipient, faire monter les blancs en neige avec les deux tiers de sucre restant. À l'aide d'une spatule, incorporer les blancs d'œufs montés au mélange précédent.

À l'aide d'une poche jetable, garnir les moules à tarte au 2 tiers, puis enfourner à 170°C entre 18 et 22 minutes. Laisser refroidir pour démouler à froid.

CRÉMEUX MARRONS

Crème liquide 35% MG	12 cl
Oeuf entier	1
Pâte de Marrons IMBERT	150 g
Beurre doux	60 g
Poudre de gélatine	6 g

Procédé :

Chauffer la crème à 90°C. Incorporer une partie de la crème chaude sur les œufs, mélanger, puis cuire le tout à 83°C pendant 2 minutes.

Une fois cuit, verser ce mélange sur la pâte de marrons. Bien mélanger l'ensemble jusqu'à dissolution de la pâte de marrons (sans grain), Incorporer le beurre et la gélatine. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixer le crémeux.

Couler le crémeux dans des demi-dômes en silicone (4 cm de dia-

mètre, 2 cm de hauteur).

Réserver au congélateur pendant minimum 1 heure.

CHANTILLY

Crème liquide 35% MG	45 cl
Poudre de gélatine	3 g
Poudre de lait instantanée 26% MG	15 g

Procédé :

Faire chauffer 10% de la crème avec la gélatine afin de la dissoudre. Incorporer au reste de la crème froide. À l'aide d'un batteur et du fouet monter la crème liquide.

Une fois la crème montée, incorporer la poudre de lait. Mélanger délicatement afin d'avoir une masse lisse et homogène.

MONTAGE ET FINITIONS

Pâte de Marrons IMBERT	1 kg
Eau	100 g

Procédé :

Démouler l'insert de crémeux marron et le placer au centre du fond de tarte garni de cake marron, Pocher le chantilly en dôme de 5 cm de hauteur et 6 cm de diamètre.

Détendre la pâte de marrons avec l'eau afin qu'elle ne soit pas trop dure à pocher. À l'aide d'une douille cannelée B6 et d'une poche pâtissière à usage unique, pocher des petites flammes pour recouvrir le dôme de chantilly.

Saupoudrer légèrement le tout de sucre glace.