



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.

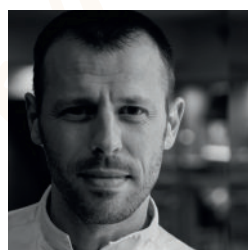


*Vous aurez
besoin de...*



MONT BLANC LE GLACÉ

Une version glacée aux
saveurs classiques alliant
gourmandise et subtilité,
qui apportera une touche
de fraîcheur bienvenue en
fin de repas.



FABIEN CARRÉ

Chef pâtissier
Pâtisserie Philippe Rigolot
(Annecy • 74)

PÂTE SUCRÉE

182 g de beurre
137 g de sucre glace
3 g de sel
46 g de poudre d'amandes
76 g d'oeufs
266 g de farine T65
91 g de fécule

Procédé :

Faire un premier mélange avec le beurre mou, le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes et les oeufs. Ajouter ensuite la farine et la fécule en deux fois.
Stocker la pâte au froid avant utilisation.
Réaliser un fond de tarte de diamètre 18 cm et de 3,5 cm de haut.
Cuire à 150 °C pendant 20 minutes.
Passer l'intérieur des fonds à la dorure en fin de cuisson et ajouter 2 minutes de cuisson.

MERINGUE FRANÇAISE

133 g de blancs d'oeufs
133 g de sucre semoule
133 g de sucre glace

Procédé :

Monter les blancs d'oeufs et les serrer avec le sucre semoule.
Ajouter délicatement le sucre glace tamisé.
Dresser des boules de 3 cm de diamètre et cuire au four à 95°C pendant 2 heures environ.

BISCUIT AU MARRON POUR LA GLACE

111 g de blancs d'oeufs
29 g de sucre semoule
21 g de sucre inverti
116 g de jaunes d'oeufs
13 g de cassonade

129 g de pâte de Marrons Imbert
60 g de farine T65
21 g de huile de pépins de raisin

Procédé :

Monter les blancs avec le sucre inverti et les serrer avec le sucre semoule. Blanchir les jaunes avec la cassonade. Détendre la pâte de marrons au cutter avec une partie du mélange jaunes/cassonade. Ajouter le reste délicatement, puis les blancs et la farine tamisée. Ajouter l'huile. Couler en plaque de silicone à rebord (500 g /plaque) et cuire à 180 °C pendant 10 minutes.

PARFAIT GLACÉ AU MARRON

130 g de lait
109 g de sucre semoule
83 g de jaunes d'oeufs
221 g de crème 35% MG
130 g de pâte de Marrons Imbert
7 g de rhum (ou whisky ou Baileys®)

Procédé :

Réaliser une « anglaise » à 82/84 °C avec le lait, le sucre et les jaunes, et monter au batteur jusqu'à refroidissement.
Monter « mousseux » la crème.
Détendre au cutter la pâte de marrons avec l'alcool.
Incorporer délicatement l'appareil à bombe et ajouter la crème. Couler tout de suite et congeler.

GLACE VANILLE

812 g de lait entier
332 g de crème 35% MG
182 g de saccharose
38 g de glucose atomisé DE36/38
75 g de dextrose
23 g de lactosérum poudre
Protéalpine80 (émulsifiant)
35 g de poudre de lait 0% MG

Pour 4 entremets de 6 personnes.
Diamètre 18 cm.

3,2 g de stabilisateur
12 g de gousses de vanille

Procédé :

Infuser 24 heures les gousses de vanille fendues et grattées dans les liquides (facultatif mais conseillé).
Le lendemain, incorporer l'ensemble des poudres préalablement mélangées, en pluie dans les liquides tiédifiés (40/45°C) en fouettant. Cuire l'ensemble à 85 °C. Retirer les gousses et mixer 3 minutes.
Refroidir rapidement et réserver 24 heures au froid.
Mixer 1 minute et turbiner la glace.
A la sortie de la machine, la glace doit être souple, d'un aspect mat.

MONTAGE ET FINITIONS

100 g de crème de Marrons Imbert
30 g de brisures de Marrons confits Imbert
700 g de couverture Ivoire
300 g de beurre de cacao

Pocher 100 g de crème de marrons dans les fonds de tartes et parsemer de 30 g de brisures de marrons confits.
Déposer un disque de biscuit de diamètre 16 cm.
Imperméabiliser les boules de meringues avec un appareil à pistolet ivoire.
Pocher 100 g de parfait sur le biscuit, enfoncer 7 boules de meringues dans le parfait (1 au centre et 6 autour).
Pocher 20 g de crème de marrons entre les meringues et recouvrir avec 70 g de parfait. Lisser légèrement et ajouter un disque de biscuit diamètre 10 cm, surgeler.
Ajouter 350 g de glace vanille et former à la spatule. Surgeler.
Passer au pistolet ivoire pour un effet velours. Décorer avec des volutes en couverture ivoire et des points de crème de marrons.
Déguster à -12°C.

Retrouvez toutes nos recettes sur
www.marrons-imberty.com
Photo © Frédéric Durantet