



# 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 à 8 pièces individuelles.

## MONT BLANC LE MONT MILLE FEUILLES

Une combinaison élégante  
de deux classiques de la  
pâtisserie !



**SOPHIE DE  
BERNARDI**

Cheffe pâtissière  
Café de la Paix &  
intercontinental Paris le  
Grand (Paris • 75)

### FEUILLETAGE

375 g de beurre sec  
150 g de farine T45  
350 g de farine T55  
112 g de beurre  
15 g de fleur de sel  
2,5 g de vinaigre blanc  
150 g d'eau

#### Procédé :

Réaliser la 1ère détrempe, mettre le beurre sec et la farine dans une cuve et mélanger à l'aide de la palette. Débarasser en formant des carrés bien plats. Filmer et réserver 24 heures au réfrigérateur. Réaliser la 2nde détrempe en mélangeant à la palette le beurre et la farine. Ajouter le sel, le vinaigre et l'eau (sans corser). Débarrasser en carré. Filmer et mettre au frais. Abaisser dans les 24 heures, la 1ère détrempe deux fois plus grande que la 2nde détrempe. Donner 2 tours double à deux heures d'intervalle, puis 1 tour simple. Etaler le feuilletage 2 mm. Le lendemain, cuire les plaques de feuilletage entre deux feuilles de cuisson et deux plaques pendant 45 minutes à 160°C. Sortir et détailler des rectangles de 4 cm x 12 cm. Sur une autre partie du feuilletage, ajouter du sucre glace à 200°C pendant 7 minutes.

### CRÈMEUX MARRON

300 g de lait  
50 g de jaunes d'oeufs  
50 g de masse gélatine  
180 g de crème de Marrons Imbert ☺  
140 g de pâte de Marrons Imbert ☺  
80 g de beurre  
20 g de liqueur de yuzu  
200 g de mascarpone

#### Procédé :

Mettre à chauffer le lait. Réaliser une crème anglaise avec les jaunes d'oeufs et une fois cuite, verser sur la pâte de marron et la crème de marron. Ajouter le beurre, la masse gélatine et la liqueur de yuzu. Mixer le tout et stocker au frais. Le lendemain alléger le tout au fouet avec le mascarpone.

### CRÈME MONT MILLE FEUILLES

820 g de crèmeux marron  
200 g de mascarpone

#### Procédé :

Détendre le crèmeux. Ajouter le mascarpone délicatement et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Filmer au contact et stocker au frais.

### CONFIT YUZU

250 g de purée de yuzu  
100 g de sucre semoule  
5 g de sucre semoule  
5 g de pectine Nh  
5 g de vanille

### Procédé :

Bouillir la purée de Yuzu et 100 g de sucre semoule. Cuire quelques minutes et ajouter la pectine mélangée à 5 g de sucre. Mettre à bouillir 1 minute et finir par ajouter la vanille.

### VERMICELLE MARRON

120 g de beurre  
450 g de crème de Marrons Imbert ☺  
10 g de liqueur de Yuzu  
1 zeste de Yuzu

#### Procédé :

Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit pommade, ajouter la crème de marrons, puis la liqueur de yuzu et le zeste de yuzu.

### MONTAGE ET FINITIONS

1 zeste de Yuzu  
Thé Moringa  
Oxalys

#### Procédé :

Sur un rectangle de feuilletage, disposer la crème Mont Mille Feuilles. Monter un second étage identique. Pocher les vermicelles marron sur le dessus perpendiculairement à la forme. Parsemer de zeste de Yuzu, de moringa et d'oxalys.