



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 15 pièces individuelles.

MONT BLANC À LA MUROISE

Une déclinaison fruitée de ce véritable joyau de la pâtisserie française.



CHRISTOPHE MICHALAK

Chef pâtissier
Michalak PARIS
Champion du monde de la
pâtisserie 2005

CRÈME ONCTUEUSE AU MARRON

150 g de lait
80 g de jaunes d'œufs
10 g de sucre
8 g de gélatine
300 g de purée de Marrons Imbert 🍯
150 g de pâte de Marrons Imbert 🍯
150 g de crème de Marrons Imbert 🍯
15 g de rhum

Procédé :

Cuire le lait avec le sucre et les jaunes à 83°C. Ajouter la gélatine et verser sur la pâte, la crème et la purée de marrons. Dresser la crème avec une douille à Mont-Blanc dans des demi-sphères en flexipan de 6 cm de diamètre. Surgeler.

CONFIT DE MUROISE

4 g de pectine NH
50 g de sucre
200 g de purée de mûres
400 g de framboise bille
125 g de sucre
100 g de glucose
60 g de jus de citron frais

Mélanger la pectine et les 50 g de sucre.
Mélanger à froid tous les autres ingrédients.
Rajouter le mélange pectine/sucre.
Donner un bouillon.
Ajouter le jus de citron.

MERINGUE

100 g de blancs d'œufs
80 g de sucre cristal
80 g de sucre glace

Serrer les blancs avec le sucre cristal.
Mélanger le sucre glace.
Dresser en forme de boules.
Cuire 2 heures à 85°C.

MONTAGE ET FINITION

Brisures de Marrons confits Imbert 🍯
Chocolat noir

Mouler des demi-sphères en chocolat noir.
Les garnir de crème chantilly vanillée et de brisures de marrons.
Déposer au centre une meringue bien sèche, lisser à ras.
Déposer par dessus les demi-sphères surgelées de crème onctueuse au marron, préalablement garnies de confit de mûroise.