



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 10 pièces individuelles.

MONT BLANC AU PARFUM D'ASIE

« Quelques touches venues d'Orient avec des agrumes tels que la tangerine, la limette et le pomelo thaï pour donner une touche d'acidité et un parfum d'Asie à ce dessert.

La forme est inspirée aussi d'un grand classique français « la barquette au marron » le dessert tant apprécié de mon père.»



JULIEN JACOB

Chef pâtissier

MERINGUE

250 g de blanc d'oeufs
200 g de sucre glace
200 g de sucre

Procédé :

Chauffer au bain-marie les blancs oeuf ainsi que le sucre à 70°C, puis mettre le mélange à monter au batteur. Une fois monté, y ajouter le sucre glace délicatement. Garnir dans des moules graissés en forme de barquettes. Sécher au four à 80°C pendant 1 heure, puis creuser le milieu de la meringue de 1 cm. Finir la cuisson à 80°C pendant 2 heures.

TREMPAGE LAIT MARRON

150 g de brisures de Marrons confits au sirop Imbert
500 g de chocolat Jivara
250 g de beurre de cacao

Procédé :

Egoutter les brisures de marrons pendant une nuit. Mettre à sécher les brisures au four à 130°C pendant 1 heure. Concasser les pour obtenir des morceaux pas plus gros que 3 mm. Fondre le chocolat et le beurre de cacao à 40°C. Mixer le mélange, puis y ajouter les brisures de marrons séchées. Glacer les meringues avec ce mélange.

MARMELADE D'AGRUMES

750 g de tangerines fraîches
400 g de sucre
200 g de jus de limette thaï
13 g de pectine NH
1300 g de pomelos frais

Procédé :

Piquer les tangerines entières à l'aide d'une fourchette et laisser tremper dans de l'eau froide 24 heures, puis changer l'eau. Renouveler cette opération 3 fois. Blanchir 5 fois les fruits avec une pincée de sel dans l'eau. Une fois les fruits froids, les égoutter. Les couper en morceaux et retirer les pépins. Mettre les fruits et le jus de limette à chauffer à 40°C. Ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés. Donner une bonne ébullition, puis mixer finement à l'aide d'un robot. Laisser refroidir. Une fois froid, y ajouter la pulpe des pomeloses mélanger délicatement.

CRÉMEUX MARRON

275 g de lait entier
135 g de pâte de Marrons Imbert
90 g de crème de Marrons Imbert
135 g de purée de Marrons Imbert
90 g de jaunes d'oeufs
15 g de masse gélatine

Procédé :

Mélanger ensemble le lait, la pâte, la crème et la purée de marrons, et les jaunes d'oeuf. Cuire le tout à 83°C. A chaud, dissoudre la masse gélatine dans cette préparation. Mouler dans un moule en forme de barquette aux marrons.

MOUSSEUX VANILLE MARRON

10 g de lait
24 g de purée de Marrons Imbert
1/3 gousse de vanille
6 g de sucre

12 g de masse gélatine
166 g de crème

Procédé :

Bouillir le lait, la purée de marrons, la gousse de vanille et le sucre. Dissoudre la masse gélatine dans le mélange, puis chinoiser. A 50°C, ajouter la crème montée. Mouler dans la forme barquette aux marrons et insérer le crémeux au centre.

GLAÇAGE VANILLE

189 g d'eau
45 g de glucose
45 g de sucre
4,5 g de pectine NH
1/2 gousse de vanille
630 g de nappage neutre absolu cristal

Procédé :

Chauffer l'eau, le glucose et la vanille à 40°C. Rajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés. Donner une ébullition, puis chinoiser sur le nappage. Mixer le tout.

MONTAGE ET FINITIONS

Enrober la meringue de trempage lait marron. Garnir le creux de la meringue avec la marmelade. Chablonner le petit montage avec du chocolat au lait, puis le glacer avec le glacage vanille. Pour finir, le déposer sur la meringue.