



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.

MONT BLANC PYRAMIDE

Un Mont-Blanc qui mêle
harmonieusement la
fraîcheur d'un kumquat
acidulé, le moelleux d'un
biscuit marron tout tendre et
la douceur vanillée glacée.



**GÉRARD
CABIRON**

Chef pâtissier •
un des meilleurs
ouvriers de France



Vous aurez
besoin de...



Pour 12 pièces individuelles.

BISCUIT MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

89 g de pâte de Marrons Imbert ☺
29 g de blancs d'oeufs
27 g de beurre

Procédé :

Au batteur à la feuille, bien ramollir
la pâte de marrons.
Incorporer le beurre fondu et faire
tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte
lisse.
Finir en versant les blancs d'œufs crus
en petite vitesse.
Etaler sur silpat à rebord et cuire à 170°
environ 14 minutes.

COMPOTE DE KUMQUAT AU BALSAMIQUE

134 g de kumquats
32 g de sucre cristal
11 g de vinaigre balsamique
18 g de sucre inverti

Procédé :

Blanchir 3 fois les kumquats.
Cuire à frémissement d'eau jusqu'à ce
qu'ils soient fondants.
Mixer au robot coupe.
Recuire à ébullition avec le sucre et le
vinaigre.
Hors du feu y incorporer le sucre in-
verti.
Refroidir moulé sur 8 mm.

CRÈME GLACÉE MARRON

276 g de lait entier
27 g de lait en poudre 0% MG
86 g de crème 35%

40 g saccharose
107 g de pâte de Marrons Imbert ☺
2 g de stabilisateur
80 g de crème de Marrons Imbert ☺
27 g de jaunes d'oeufs
8 g de whisky
47 g de brisures de Marrons confits
Imbert ☺

Procédé :

Faire chauffer le lait et la poudre de
lait.
Mélanger 50% de saccharose avec le
stabilisateur et les 50% restants avec
les jaunes d'œufs.
Vider ce mélange à 45°C dans la cas-
serole avec la crème.
A 70°C, incorporer la crème et la pâte
de marrons.
Monter le tout à 85°C.
Refroidir ensuite à 4/5°C en moins de
2 heures et faire maturer entre 4 et 12
heures à 4/5°C.
Faire sangler en turbine. À la sortie de
la turbine incorporer les brisures de
marrons marinées dans le whisky.

SORBET ORANGE KUMQUAT

214 g de pulpe d'oranges
54 g de kumquats mixés
32 g d'eau
67 g de saccharose
40 g de glucose atomisé
2 g de stabilisateur
1,5 g de Grand Marnier®

Procédé :

Mélanger le saccharose, le glucose et
le stabilisateur.
Verser à 35°C sur l'eau. Cuire à 85°C
Y incorporer les kumquats mixés cuits,
le jus d'orange et le Grand Marnier®.
Maturer au frigo au minimum 4 heures.
Turbiner.

CRÈME GLACÉE BLANCHE

76 g de lait entier
16 g de poudre de lait
19 g de saccharose
25,5 g de glucose atomisé
19 g de crème 35%
2 g de stabilisateur

Faire chauffer le lait et la poudre de
lait.
Mélanger ensemble le saccharose, le
glucose atomisé et le stabilisateur.
Verser à 45°C dans la casserole avec
la crème et monter le tout à 85°C.
Refroidir ensuite à 4/5°C en moins de
2 heures et faire maturer entre 4 et 12
heures à 4/5°C.
Faire sangler en turbine

MONTAGE ET FINITIONS

Brisures de Marrons confits Imbert ☺

Procédé :

Dans un moule pyramidal ou autre
forme, pocher à la sortie de la tur-
bine les différentes préparations
glacées (crèmes glacées et sorbet)
: en premier la crème gla-
cée vanille, puis le sorbet, puis
la crème glacée marrons. Laisser
prendre en cellule de surgélation.
Venir déposer le confit de kumquat sur
une épaisseur de 8 mm, et fini-
r avec le biscuit préalablement
découpé à la taille de la base
du moule.
Une fois surgelé, démouler et décorer à
la poche avec des filaments de crème
glacée.
Disposer en finition des brisures de
marrons confits et de la feuille d'or.
Ajouter quelques kumquats tranchés
en décoration dans l'assiette