



**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...*



## TARTELETTE MONT BLANC

Explorer les saveurs du  
fruit Marron sous ses  
multiples textures...



### ANGELO MUSA

Champion du monde de  
la pâtisserie  
Un des meilleurs ouvriers  
de France pâtissiers-  
confiseurs

#### PÂTE SUCRÉE

160 g de beurre  
105 g de sucre glace  
40 g de poudre d'amandes  
3 g de sel fin  
1 g de zestes de citron  
1/2 gousse de vanille  
265 g de farine T55  
55 g d'œufs

#### Dorure

100 g de jaunes d'œufs  
25 g de crème liquide

#### Procédé :

À la feuille du batteur, ramollir le beurre. Incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel fin, les zestes, la vanille grattée. Ajouter la farine, sabler le tout et terminer par l'œuf. Laisser reposer la pâte environ 12 heures au réfrigérateur. Foncer les fonds de pâte sucrée d'environ 2 mm d'épaisseur. Cuire à blanc pendant environ 15 minutes à 150°C. À l'aide d'un pinceau, recouvrir d'une fine couche de dorure. Cuire de nouveau 10 minutes à 150°C.

#### CRÈME D'AMANDES

60 g de beurre frais  
60 g de sucre glace  
60 g de poudre d'amandes  
30 g d'œuf entier  
25 g de crème pâtissière  
10 g de rhum

#### Procédé :

Crémer le beurre. Verser le sucre glace et la poudre d'amandes. Bien mélanger. Ajouter l'œuf, puis la crème pâtissière mélangée au rhum. Attention à ne pas émulsionner.

#### MASSE MARRON

150 g de pâte de Marrons Imbert  
15 g d'armagnac  
60 g de crème de Marrons Imbert  
25 g de purée de Marrons sucrée Imbert  
2,5 g d'extract de vanille  
1 gousse de vanille  
**Marrons confits macérés**  
100 g de Marrons confits Imbert  
100 g d'armagnac

#### Procédé :

À la feuille du batteur, mélanger la pâte de marrons avec l'armagnac. Incorporer le reste des ingrédients, à l'exception des marrons confits macérés. Pocher.

#### PRÉPARATION GÉLATINE

100 g de gélatine en poudre  
600 g d'eau froide

#### Procédé :

Verser la gélatine en poudre dans l'eau froide, mélanger énergiquement. Laisser reposer 45 minutes. Faire fondre à 55°C, puis laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

#### CRÈME CHANTILLY

225 g de crème liquide  
1 g de main de Bouddha  
20 g de sucre semoule  
1/2 gousse de vanille  
12 g de préparation gélatine  
25 g de mascarpone

#### Procédé :

Chauffer 100 g de crème, puis ajouter la main de Bouddha râpée, le sucre, et la vanille grattée. Laisser infuser environ 15 min. Incorporer la gélatine fondue, et terminer en versant le reste de la crème et le mascarpone. Mixer et laisser reposer 12 heures avant de la monter au batteur.

#### MOUSSELINE AU MARRON

200 g de crème de Marrons Imbert  
30 g de purée de Marrons sucrée Imbert  
1 gousse de vanille  
70 g de lait  
45 g de jaunes d'œufs  
5 g de Maizena®  
16 g de préparation gélatine  
7 g d'armagnac  
0,6 g de fleur de sel  
1 g de vanille en poudre  
155 g de beurre

#### Procédé :

Réaliser une crème pâtissière en versant la crème de marrons, la purée de marrons sucrée et la gousse de vanille dans le lait. Après cuisson, ajouter la préparation gélatine, l'armagnac, la fleur de sel et la vanille en poudre.

*Pour environ 10 tartelettes.*

Refroidir à 145°C, puis incorporer le beurre. Mixer. Réserver au froid quelques heures. Émulsionner au batteur à l'aide du fouet avant de pocher.

#### APPAREIL À PISTOLET CHOCOLAT NOIR

600 g de couverture noire  
300 g de beurre de cacao

#### Procédé :

Faire fondre ensemble les ingrédients et utiliser à 35°C

#### MERINGUE À LA MAIN DE BOUDDHA

150 g de blancs d'œufs  
150 g de sucre semoule  
0,9 g de fleur de sel (4 pincées)  
8 g de main de Bouddha  
150 g de sucre glace

#### Procédé :

Chauffer les blancs avec le sucre semoule à 50°C. Verser la fleur de sel et monter jusqu'à complet refroidissement. Ajouter la main de Bouddha râpée et le sucre glace tamisé. Pocher des disques de 6 cm de diamètre et cuire à 100°C pendant 1 h 30. À froid, isoler la meringue avec une couche d'appareil à pistolet chocolat noir.

#### MONTAGE ET FINITIONS

Marrons confits Imbert

Après avoir doré et recuit les fonds de tarte, les garnir de crème d'amandes (environ 15 g par tartelette). Cuire de nouveau une dizaine de minutes à 150°C. Pocher la masse marron sur chaque tartelette, et déposer quelques morceaux de marrons confits macérés. Placer un disque de meringue à la main de Bouddha, puis pocher la crème chantilly vanille montée en cône. Bloquer au froid. Dresser la mouseline aux marrons autour de la chantilly. Pulvériser légèrement d'appareil à pistolet chocolat noir. Poudrer de neige décor, placer un morceau de marron confit sur le haut du dessert.