



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.