



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...*



TARTE MONT-BLANC TOURBILLON

Un tourbillon de textures en un
équilibre sucré remarquable.



YANN BRYs

Chef pâtissier • pâtisserie
Tourbillon
(Saulx-les-Chartreux • 91)
Un des meilleurs ouvriers
de France

MERINGUES CROQUANTES

30 g de blancs d'œufs
30 g de sucre semoule
30 g de sucre glace

Procédé :
Monter les blancs en neige, serrer avec
le sucre semoule, puis ajouter le sucre
glace tamisé.
Pocher des petites perles avec une
douille unie de 10 mm. Cuire à 100°C
pendant 1 heure.
Réserver les meringues dans une boîte
hermétique.

PÂTE SUCRÉE

90 g de beurre
140 g de farine ordinaire T55
25 g d'œufs
50 g de tant pour tant
0.5 g de sel fin
27 g de sucre semoule
1/2 citron jaune

Procédé :
Couper le beurre en morceaux et mé-
langer à la farine jusqu'à l'obtention
d'un sablage.
Ajouter le sucre semoule, le zeste de
citron, le sel et le tant pour tant. Incor-
porer les œufs et mélanger sans trop
travailler. Filmer et réserver au froid
1 heure.
Étaler la pâte assez fine et foncer des
cercles de 19 cm de diamètre (tarte
Ring Silikomart).
Réserver à 4°C pendant 1 heure.
Précuire la tarte à 165°C pendant 15
minutes environ.

MOELLEUX MARRONS

116 g de pâte d'amande crue
66 g de pâte de Marrons Imbert
66 g d'œufs
10 g de féculé de pomme de terre
20 g de blancs d'œufs
8 g de sucre semoule
15 g de beurre
25 g de brisures de Marrons confits
Imbert

Procédé :
Au robot mixer, mélanger la pâte
d'amande et la pâte de marrons avec
les œufs.
Ajouter la féculé et mixer.
Monter les blancs avec le sucre et in-
corporer au premier mélange.
Fondre le beurre tiède et incorporer à la
masse totale.
Garnir le fond de pâte des 2/3, puis
ajouter les brisures de marrons. Pocher
le restant dans un cercle de 16 cm.
Cuire le cercle à 160°C pendant 12 mi-
nutes environ, puis le fond de tarte 15
minutes environ.

CRÈME DE MARRONS

250 g de pâte de Marrons Imbert
275 g de crème de Marrons Imbert
85 g de crème liquide
12 g de rhum vieux

Procédé :
Mélanger la pâte de marron avec la
crème de marron et le rhum.
Ajouter la crème liquide et ne pas trop
mélanger.
Lisser la surface du fond de tarte avec
la crème.
Réserver le reste à température am-
biente, filmé au contact.

CRÈME VANILLE

50 g de crème liquide
1/2 gousse de vanille
20 g de jaunes d'œufs
15 g de sucre semoule
2 g de gélatine poudre
14 g d'eau
225 g de crème liquide

Procédé :
Chauffer la crème avec la gousse de
vanille grattée.
Verser sur le jaune mélangé au sucre et
cuire à 83°C.
Ajouter la gélatine.
Refroidir à 25°C et ajouter la crème
fouettée.

FINITIONS

Brisures de Marrons confits Imbert
Déposer le biscuit moelleux sur la tarte.
Recouvrir en dôme le biscuit moelleux
de crème vanille à l'aide d'une palette.
Réserver au congélateur environ 30
minutes.
Avec une douille décor 106, pocher le
restant de crème de marrons sur un
tour de potier afin de recouvrir la crème
vanille.
Saupoudrer de sucre décor.
Ajouter autour les billes de meringues
croquantes.
Décorer la surface de brisures de mar-
rons au sirop.

Pour 1 tarte de 6 personnes.

