

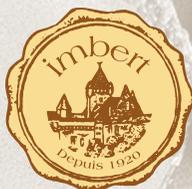
Fiche recette

de Jean-Jacques BORNE



*Jean-Jacques
Borne*

le Saint-Florent



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

le Saint-Florent ル・サンフロラン

Biscuit glacé Rappu
ビスキュイ・グラッセ・ラッピュ

Crème glacée coulis caramel et châtaignes
クレーム・グラッセ・クーリ・キャラメル・エ・シャテーニユ

Biscuit moelleux au marron
ビスキュイ・モワルー・オ・マロン



Biscuit moelleux au marron:
1kg..... pâte de marron IMBERT
320g..... blancs non montés
300g..... beurre fondu clarifié

Procédé:
Mélanger pâte et blancs au mixer ou mélangeur. Ajouter ensuite le beurre fondu. Dresser à la poche et cuire four vif, 220°C 5 à 8 minutes. Surgeler pour travailler.

Crème glacée marrons, coulis caramel et châtaignes:
1 litre..... Lait entier
320g..... Crème à 35% MG
100g..... Poudre de lait à 0% MG
80g..... Jaunes
385g..... Sucre cristal
550g..... Pâte de marron IMBERT
10g..... Stabilisateur
6g..... Monostéarate
150g..... Coulis caramel Armagnac
150g..... Marrons rompus IMBERT macérés à l'Armagnac

Procédé:
Faire chauffer le lait, la crème, la pâte de marron. Mélanger ensemble: le lait en poudre, le saccharose, les stab et les mono. Vider ce mélange à environ 45°C, dans la casserole. Mettre ensuite immédiatement, les jaunes et bien mélanger. Monter le tout à 85°C et chinoiser. Refroidir ensuite, immédiatement à 4/5°C, en moins de 2heures. Faire mûrir entre 4 et 12heures à 4/5°C. Faire sangler en turbine. Ajouter en sortie de turbine, brisures de marrons et coulis. Conserver à -20°C.

Coulis caramel Armagnac:
Faire un caramel avec: 200g de saccharose et 80g de glucose. Décuire avec 120g de crème. Ajouter 80g couverture lait, 80g d'Armagnac.

Biscuit glacé au RAPPU (vin Corse):
180g..... Jaunes
160g..... Sucre cristal
100g..... Rappu
100g..... Blancs d'œufs
65g..... Sucre cristal
20g..... Glucose sirop
50g..... Eau
40g..... Miel
300g..... Crème à 35%
80g..... Rappu

Procédé:
Faire pocher les jaunes, le sucre et le Rappu et faire monter au mélangeur. Faire une meringue italienne avec les blancs, le sucre, le miel et l'eau à 121°C. Une fois refroidie, ajouter la pâte à bombe et la crème fouettée mélangée au Rappu.

Décors, finitions:
Moules demi sphérique
Une fois démoulée, réaliser une cavité pour réceptionner du coulis (comme un volcan); Pistoler noir. Verser coulis caramel, décors avec marrons, or et fils en couverture. Décorer macarons café. Étiquette maison

Petit conseil:
Le vin Rappu Corse du domaine Gentile à St-Florent est parfait pour accompagner cet entremet.

ビスキュイ・モワルー・オ・マロン:
1kg..... アンペール マロンペースト
320g..... 卵白 (泡立っていないもの)
300g..... 溶けた澄ましバター

プロセス:
マロンペーストと卵白をミキサーで合わせる。澄ましバターを加える。絞り出し、220°Cの高温で5~8分焼成し、冷凍しておく。

クレーム・グラッセマロン・クーリキャラメル・エ・シャテーニユ
1ℓ..... 牛乳
320g..... 生クリーム35%
100g..... MG 脱脂粉乳
80g..... 卵黄
385g..... グラニュー糖
550g..... アンペール マロンペースト
10g..... 安定剤
6g..... 乳化安定剤
150g..... クーリ・キャラメル・アルマニャック
150g..... アンペール マロンインシロップブロークンのアルマニャック漬け

プロセス:
牛乳、生クリーム、マロンペーストを加熱する。粉乳、グラニュー糖、安定剤、乳化剤を混ぜ合わせたものを加え混ぜる。45°Cになったら鍋に入れる。すぐに卵黄を加え、よく混ぜ合わせる。85°Cに加熱し、シノフでこす。急速に4~5°Cに冷却し、最低2時間ねかせる。4~5°Cで4~12時間ねかせる。アイススクリーマーにかける。出来上がり直前にマロンブロークンとクーリを加える。マイナス20°Cで保存する。

クーリ・キャラメル・アルマニャック:
グラニュー糖200g、水飴80gでキャラメルを作る。生クリーム120gを加え、火から下ろす。ミルククーベルチュール80g、アルマニャック80gを加える。

ビスキュイ・グラッセ・オ・ラッピュ
180g..... 卵黄
160g..... グラニュー糖
100g..... ラッピュ
100g..... 卵白
65g..... グラニュー糖
20g..... 水飴
50g..... 水
40g..... はちみつ
300g..... 生クリーム35%
80g..... ラッピュ

プロセス:
卵黄、グラニュー糖、ラッピュをボツシェ、ミキサーで泡立てる。卵白、グラニュー糖、はちみつ、水で121°C加熱のイタリアンメレンゲを作る。冷めたらバターポンプとラッピュを加えて立てた生クリームを加え混ぜる。

デコレーション・仕上げ:
半球型使用。
型からはずし、クーリを流す穴を(火山のように)あける。ブラックチョコレートでピストレする。クーリ・キャラメルを流し、マロン、金粉、クーベルチュールで飾る。マカロン・カフェ、店のロゴカードで飾る。

アドバイス:
コルシカ島サンフロラン、ドメーヌジャンティル産のワイン【ラッピュ】がこのアントルメによく合います。