



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

MONT BLANC IMBERT

モンブラン アンベール

Mont Blanc Imbert... l'excellence du marron,
sous toutes ses formes, dans la grande tradition de
la pâtisserie.

モンブランアンベール...
どんな形でもパティスリーの
偉大な伝統である栗のおいしさ

Un produit exceptionnel mérite
toujours une recette originale !

至高の材料はいつも
独創的なレシピを生み出す！

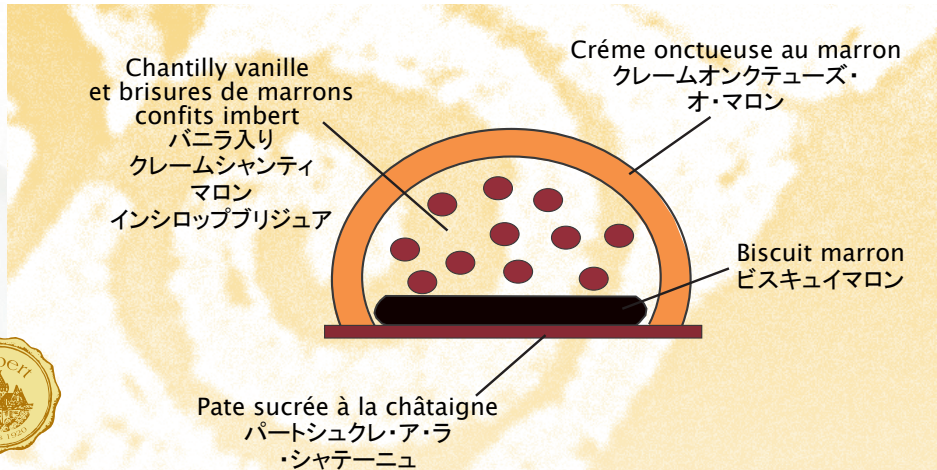


Christophe MICHALAK
*Champion du Monde
de la Pâtisserie 2005*

*Winner of
World Pastry Cup 2005*

Chef pâtissier - Pastry chef
HÔTEL PLAZAATHÉNÉE - PARIS





RECETTE POUR 15 PIÈCES

PÂTE SUCRÉE À LA CHÂTAIGNE

- Farine de châtaigne....0,300 kg
- Beurre.....0,087 kg
- Sucre glace.....0,087 kg
- Œufs.....0,075 kg
- Poudre amande.....0,075 kg
- Sel.....0,004 kg

Malaxer le tout sans corser, étaler à 3 au laminoir, détailler des disques cannelés de 8 cm de diamètre. Piquer et cuire à 140°.

FINITION

Garnir le centre des demi-sphères (garnies de crème onctueuse au marron) avec de la chantilly vanille et parsemer de brisures de marrons confits, démouler puis poser sur le disque de pâte sucrée à la farine de châtaigne cuite avec le biscuit marron.

Poser un disque chocolat or de 4 cm de diamètre, un marron confit rompu, puis une boucle de chocolat noir.

BISCUIT MARRON

- Pâte de marrons Imbert....0,770 kg
- Beurre.....0,230 kg
- Œufs.....0,370 kg
- Jaunes.....0,120 kg
- Backing.....0,016 kg

Emulsionner le beurre et la pâte de marrons Imbert, ajouter les œufs et les jaunes, bien monter au fouet, ajouter le backing. Pocher au centre des disques de pâte sucrée, cuire à 170°

CRÈME ONCTUEUSE AU MARRON

- Lait.....0,150 kg
- Jaunes.....0,080 kg
- Sucre.....0,010 kg
- Gélatine.....0,008 kg
- Purée de marrons Imbert....0,300 kg
- Pâte de marrons Imbert.....0,150 kg
- Crème de marrons Imbert..0,150 kg
- Rhum.....0,015 kg

Cuire le lait avec le sucre et les jaunes à 83°, ajouter la gélatine, verser sur la pâte, crème et purée de marrons Imbert.

Dresser la crème avec une douille à Mont Blanc dans des demi-sphères en flexipan de 6 cm de diamètre, surgeler.

MONT BLANC IMBERT モンブラン アンベール

15個分材料

パートシュクレ・ア・ラ ・シャテーニュ

- 栗粉0,300 kg
- バター0,087 kg
- 粉糖0,087 kg
- 全卵0,075 kg
- アーモンドプードル0,075 kg
- 食塩0,004 kg

練りすぎないように仕込み、シーターで厚さ3にのばす。
8cm菊型で抜き、ピケし140°Cで焼成する。

仕上げ

半球型(クレームオンクテューズ・オ・マロンを絞ったもの)にバニラ入りクレームシャンティを絞り込み、マロンインシロップブリジュアを散らす。型からはずし、焼成したビスキュイマロン入り栗粉のパートシュクレの上に載せる。

直径4cmの金箔を付けたチョコレートプレートのをせ、マロンインシロップホールを1粒のせ、ショコラノワールのカールを飾る。

ビスキュイマロン

- アンベール マロンペースト....0,770 kg
- バター0,230 kg
- 全卵.....0,370 kg
- 卵黄.....0,120 kg
- B. P.....0,016 kg

バターとアンベール マロンペーストを合わせて乳化させ、全卵、卵黄を加え、泡立器でよく攪拌し、B.P.を加える。

用意したパートシュクレの中央に絞り出し、170°Cで焼成。

クレームオンクテューズ ・オ・マロン

- 牛乳.....0,150 kg
- 卵黄.....0,080 kg
- グラニュー糖.....0,010 kg
- ゼラチン.....0,008 kg
- アンベール マロンピューレ0,300 kg
- アンベール マロンペースト.....0,150 kg
- アンベール マロンクリーム0,150 kg
- ラム酒.....0,015 kg

牛乳、グラニュー糖、卵黄を83°Cに加熱しゼラチンを加え、アンベール マロンペースト、マロンクリーム、マロンピューレを合わせたところへ流し入れ混ぜ合わせる。

直径6cmの半球型フレキシパンにモンブラン口金でクリームを絞り、冷凍する。