



# imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

## TARTE MARRON À LA VANILLE BOURBON

### タルト・マロン・ア・ラ・ヴァニニューブルボン

Tarte marron à la vanille Bourbon... Le plaisir de travailler deux produits nobles, la vanille bourbon et le marron Imbert dans une tarte aux différentes textures.

タルト・マロン・ア・ラ・ヴァニニューブルボン...  
ブルボンヴァニラそしてアンベールのマロン、2つの  
高貴な原料を用いる喜びいろいろな食感をタルトに込めて。



Philippe RIGOLLOT

Champion du Monde  
de la Pâtisserie 2005

Winner of  
World Pastry Cup 2005

Chef pâtissier - Pastry chef  
LA MAISON PIC - Valence

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！

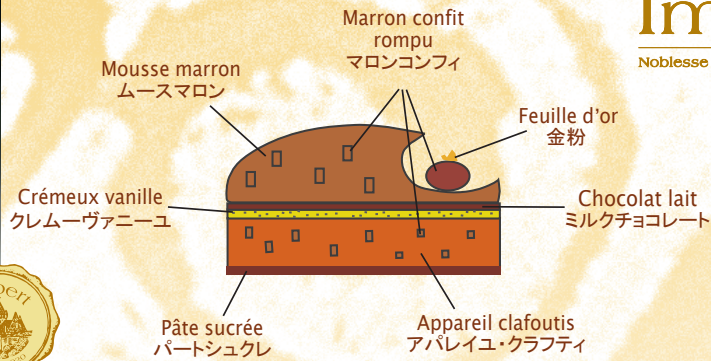






imbert

Noblesse du Marron en Ardèche



## RECETTE POUR 10 PIÈCES

### APPAREIL CLAFOUTIS

- Poudre amande.....100 g
- Beurre.....100 g
- Sucre glace.....100 g
- Poudre à flan.....5 g
- Œuf.....1 pièce

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande, au beurre pommade puis ajouter la poudre à flan et l'œuf.

Pocher dans un cercle à tarte sur un fond de pâte sucrée pré-cuit et ajouter des brisures de marrons confits Imbert.

Cuire à 180°C pendant 12 à 14 minutes.

### CRÈMEUX VANILLE

- Lait.....200 g
- Vanille.....1 gousse

- Sucre.....60 g
- Jaunes d'œuf.....30 g
- Poudre à crème.....12 g
- Gélatine.....1 feuille
- Beurre.....120 g

Réaliser une crème pâtissière et en fin de cuisson ajouter la gélatine.

Refroidir à 40°C et mixer avec le beurre. Couler en cadre de 1 cm d'épaisseur et mettre au congélateur.

Détailler des cercles du même diamètre que le fond de tarte.

### MOUSSE MARRONS

- Pâte de marrons Imbert.....100 g
- Crème marrons Imbert.....50 g
- Fleurette.....15 g
- Gélatine.....1 feuille

- Rhum.....5 g
- Brisures de marrons confits.....25 g
- Fleurette.....200 g

Mélanger la pâte et la crème de marrons Imbert et ajouter les 15 gr de fleurette chaude avec la gélatine.

Incorporer le rhum, la fleurette montée et les brisures de marrons confits Imbert.

Pocher la mousse dans des dômes et congeler.

### MONTAGE ET FINITION

Sur le fond de tarte poser le palet de crèmeux vanille, un disque de chocolat au lait et le dôme de mousse marron. Creuser un trou dans la mousse et passer le dôme au velours.

Décorer avec un joli marron confit rompu Imbert et une vrille chocolat.

Déguster à 12°C pour que tous les parfums ressortent bien.

## TARTE MARRON À LA VANILLE DE BOURBON

### タルト・マロン・ア・ラ・ヴァニエーユブルボン

10個分

### アパレイユ・クラフティ

- アマンドプードル.....100 g
- バター.....100 g
- 粉糖.....100 g
- クリームパウダー.....5 g
- 全卵.....1個

粉糖、アマンドプードルを合わせ、ポマード状のバターに加え、クリームパウダー、全卵を混ぜ合わせる。

予めセルクルにパートシュクレを敷き込み空焼きしたものに絞り入れ、アンベール マロンインシロップブリジュアを散らす。

180°Cで12~14分焼成する。

### クレムーヴァニエーユ

- 牛乳.....200 g
- ヴァニラスティック.....1本
- グラニュー糖.....60 g

- 卵黄.....30 g
- クリームパウダー.....12 g
- 板ゼラチン.....1枚
- バター.....120 g

クレームパティシエールを作り、火を止める直前にゼラチンを加える。

40°Cまで冷まし、バターと合わせる。1cm高さの枠に流し入れ冷凍する。

タルトの底の直径と同じサイズの丸に抜く。

### ムースマロン

- アンベール マロンペースト.....100 g
- アンベール マロンクリーム.....50 g
- 生クリーム.....15 g
- 板ゼラチン.....1枚
- ラム酒.....5 g

- アンベールマロンインシロップブリジュア.....25 g
- 生クリーム.....200 g

アンベール マロンペースト、マロンクリームを合わせ、生クリーム15gを加熱しゼラチンを加えたものを混ぜ合わせる。

ラム、立てた生クリームを加え、アンベールマロンインシロップブリジュアを合わせる。

ドーム型にムースを絞り冷凍する。

### 組立て&仕上げ

タルトの底に円盤状のクレムーヴァニエーユを置き、円盤状のミルクチョコレート、ムースマロンのドームをのせる。

ムースに穴を空け、ピストレをかける。アンベールマロンインシロップブロークンとシヨコラで飾る。

それぞれの味がよく出るよう、12°Cでいただく。