



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

LA COUPE FRAICHEUR AU MARRON ET AU COING

ラ・クープ・フレッシュール・オ・マロン・エ・オ・コワン

Coupe fraîcheur au marron et au coing... Le mariage du marron et du coing donne un dessert très léger et très frais avec des différences de texture et de température.

クープ・フレッシュール・オ・マロン・エ・オ・コワン... マロンとカリン、いろいろな食感と温度を楽しむマリアーージュ。軽くフレッシュなデザート。



Philippe RIGOLLOT

Champion du Monde de la Pâtisserie 2005

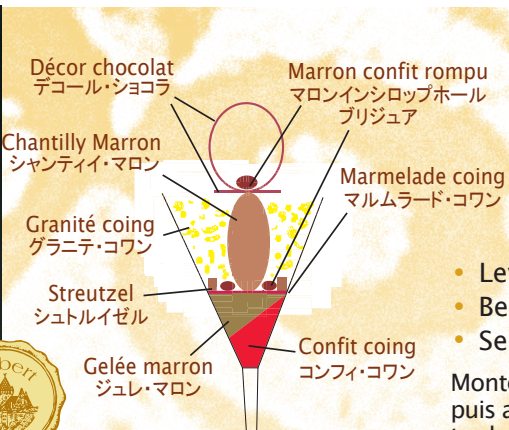
Winner of World Pastry Cup 2005

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 PERSONNES

GELÉE DE COING

- Jus de coing.....250 g
- Sucre7 g
- Pectine NH.....3 g

Donner un bouillon, puis laisser refroidir.

GELÉE MARRON

- Lait.....260 g
- Sucre.....7 g
- Pectine NH.....2,5 g
- Crème de marrons Imbert.....230 g

Bouillir le lait, le sucre et la pectine puis hors du feu mélanger la crème de marrons Imbert.

MARMELADE COING

- Coing.....500 g
- Miel.....100 g
- Jus de citron.....10 g

Éplucher et couper en morceau les coings puis les cuire sous vide avec le miel et le jus de citron au four vapeur à 90°C pendant 4 heures.

Égoutter puis mixer et étaler en cadre de 4mm d'épaisseur. Mettre au congélateur.

CHANTILLYMARRON

- Crème de marrons Imbert....100 g
- Pâte de marrons Imbert.....100 g
- Rhum.....3 g
- Crème montée.....150 g

Mélanger la crème et la pâte de marrons Imbert avec le rhum, puis incorporer délicatement la crème montée.

STREUZEL

- Jaunes d'œuf.....112 g
- Cassonade.....217 g
- Farine.....300 g

- Levure chimique.....20 g
- Beurre.....220 g
- Sel.....2 g

Monter les jaunes d'œufs et la cassonade puis ajouter le beurre en pommade. Ajouter la farine, la levure chimique et le sel.

Étaler à 3 mm d'épaisseur et cuire à 140°C pendant 25 minutes.

À la sortie du four détailler en petit cube.

GRANITÉ COING

- Jus de coing.....500 g
- Sirop à 30°.....100 g

Mélanger les deux ingrédients puis faire prendre au congélateur.

Râper et garder au grand froid.

MONTAGE ET FINITION

Dans un verre mettre 20 gr de gelée de coing puis 25 gr de gelée marron.

Déposer un disque de marmelade coing puis le streuzel et des brisures de marrons confits Imbert.

Faire une rosace de chantilly marron au centre et disposer le granité coing autour.

Poser sur la chantilly, un disque de chocolat et un marron au sirop avec un point d'or.

LA COUPE FRAICHEUR AU MARRON ET LE COING

ラ・クープ・フレッシュ・オ・マロン・エ・オ・コワン

10人分材料

ジュレ・ド・コワン

- カリン汁.....250 g
- グラニュー糖.....7 g
- ペクチンNH.....3 g

沸騰させ、冷却する。

ジュレ・マロン

- 牛乳.....260 g
- グラニュー糖.....7 g
- ペクチンNH.....2,5 g
- アンベール マロンクリーム.....230 g

牛乳、グラニュー糖、ペクチンを沸騰させ、火からおろしてマロンクリームを加える。

マルムラード・コワン

- カリン.....500 g
- はちみつ.....100 g
- レモン汁.....10 g

カリンの皮をむいて角切りにし、はちみつとレモン汁を加え、真空調理機で90°C、4時間加熱する。

シャンティイ マロン

- アンベール マロンクリーム.....100 g
- アンベール マロンペースト.....100 g
- ラム酒.....3 g
- 生クリーム立てたもの.....150 g

マロンクリーム、マロンペースト、ラム酒を混ぜ合わせる。立てた生クリームと軽く合わせる。

シュトロイゼル

- 卵黄.....112 g
- カソナード(ブラウンシュガー).....217 g
- 小麦粉.....300 g
- B.P.....20 g
- バター.....220 g
- 食塩.....2 g

卵黄とカソナード(ブラウンシュガー)を立て、ポマード状バターを加える。小麦粉、B.P.、塩を加える。3mm厚さにのびし、140°Cで25分焼成する。焼きあがったら小さい角切りにする。

グラニテ・コワン

- カリン汁.....500 g
- 30° 糖度のシロップ.....100 g

2種の材料を合わせ、冷凍する。かき氷状にして冷凍しておく。

組立て&仕上げ

グラスに20gのジュレ・ド・コワンを入れ、次にジュレ・マロン25gを入れる。

マルムラード・コワンを円盤状にのせ、次にシュトロイゼル、アンベール マロンインシロップブリジュアをのせる。

シャンティイ・マロンを星口金で中央に絞り、その周りにグラニテ・コワンをのせる。

シャンティイ上にチョコレートリングをトッピングし、マロンインシロップホール1粒と金粉で飾る。

IMBERT - Chemin du Lac - 07200 Aubenas - France -

Tél. 33 (0)4 75 35 13 39 - Fax 33 (0)4 75 35 57 49 - www.marrons-imberty.com ■contact@marrons-imberty.com