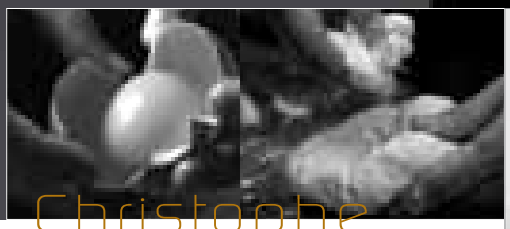


Christophe Michalak

Chef pâtissier • Pastry chef • Champion du monde de la pâtisserie 2005
Hôtel Plaza Athénée • Paris

Verrine, comme un Mont Blanc

Un vrai Mont Blanc au Marron sans chichis et tralala...

ヴェリンヌ・コム・アン・モンブラン

気取らずもったいぶらない本物のモンブラン。
ヴェリンヌに仕立ててスマートに。

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

Une recette de Christophe Michalak

Crème de marrons allégée

Crème de marrons **Imbert**	200 g
Purée de marrons **Imbert**	200 g

Meringue française

Blancs d'œufs soit 3 pièces	120 g
Pincée de sel fin	2 g
Sucre semoule	100 g
Sucre glace	100 g

Crème chantilly vanille

Crème 35 %	400 g
Sucre semoule	20 g
Gousse de vanille	I pièce

Recette pour 10 verrines.

Crème de marrons allégée

Mélanger le tout, dresser au fond des verrines et parsemer avec 40 g de brisures de marrons confits.

Meringue française

Monter les blancs tièdes avec le sel. Serrer avec le sucre semoule.
Ajouter le sucre glace préalablement tamisé, mélanger le tout délicatement.
Dresser de fins boudins à l'aide d'une poche sans douille, cuire 2 h 00 à 80°C, couper en petits morceaux à la sortie du four. Stocker dans une pièce sèche.

Crème chantilly vanille

Mélanger le tout au fouet. Dresser dans la verrine sur les marrons confits à l'aide d'une poche avec une douille cannelée.

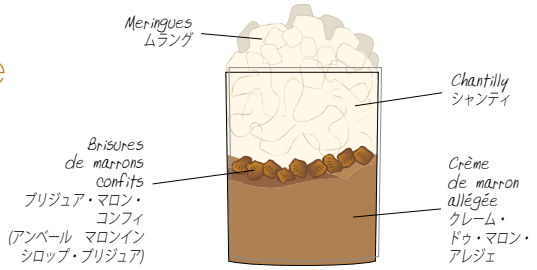
Finition

Dresser les meringues sur la chantilly, réservez minimum une heure au réfrigérateur et dégustez sans attendre.

imbert
Noblesse du Marron en Ardèche

Verrine, comme un Mont Blanc

ヴェリンヌ・コム・アン・モンブラン



クレーム・ドゥ・マロン・アレジェ

アンベール マロンクリーム	200 g
アンベール マロンピューレ	200 g

ムラング・フランセーズ

卵白 (又は 3個)	120 g
塩ひとつまみ	2 g
グラニュー糖	100 g
粉砂糖	100 g

クレーム・シャンティ・ヴァニーユ

生クリーム35 %	400 g
グラニュー糖	20 g
バニラ棒	l本

10個分のヴェリンヌ。

クレーム・ドゥ・マロン・アレジェ

作り方。
ふたつの材料をダマができない様に混ぜ合わせる。これをグラスの底に入れ、
その上に細かくしたアンベール マロンインシロップ・ブリジュアを40 gちりばめる。

ムラング・フランセーズ

作り方。
常温の卵白と塩を泡立て、砂糖を加え角が立ち、艶が出るように泡立てる。
これに、あらかじめ振っておいた粉砂糖を加え優しく混ぜ合わせる。
先を小さくカットした絞り袋（口金なし）に泡立てた卵白を入れ、細長い棒に絞る。
80°Cのオーブンで2時間焼く。焼き上がった後、これを小さくカットし、
乾燥した部屋又は場所に保存する。

クレーム・シャンティ・ヴァニーユ

作り方。
全ての材料をボールに入れホイッパーで泡立てる。
星口金と絞り袋を使い先ほどのクレーム・ドゥ・マロン・アレジェとアンベール マロン
インシロップ・ブリジュアの上に絞る。

仕上げ

シャンティの上にムラングをのせ飾る。少なくとも提供する1時間前に冷蔵庫に入れる。

Imbert Japan Co., Ltd
3-6 Higashi Azabu 3 Minato-ku,
Tokyo 106-0044 JAPAN
http://www.imbert.co.jp