



imbert

Noblesse du Marron en Ardèche

CROISSANTS FOURRES AUX MARRONS GLACAGE PERLE WHISKY/CITRONNÉ

CHESTNUT-FILLED CROISSANTS WITH A PEARLY WHISKY AND LEMON GLAZE

Croissants fourrés aux marrons... Une recette insolite dont le glaçage au whisky renforce subtilement le goût du marron.

Chestnut-filled croissants... An unusual recipe with a whisky glaze that subtly reinforces the taste of chestnut.

Un produit exceptionnel mérite
toujours une recette originale !

*Exceptional products always
deserve original recipes...*



Christophe MICHALAK

Champion du Monde
de la Pâtisserie 2005

Winner of
World Pastry Cup 2005

Chef pâtissier - Pastry chef
HÔTEL PLAZA ATHÉNÉE - PARIS



Recette pour 50 croissants de 0,045 kg pièce

PÂTE A CROISSANT

- Farine de gruau.....1,000 kg
- Sel.....0,025 kg
- Sucre.....0,125 kg
- Lait.....0,500 kg
- Levure.....0,060 kg
- Miel d'acacia.....0,020 kg
- Beurre noisette.....0,100 kg
- Beurre de tourage.....0,500 kg

Malaxer les premiers ingrédients au pétrin 2 mn en première vitesse et 7 mn en deuxième, laisser pousser à température ambiante pendant une heure.

Stocker filmé à 4° pendant 12 heures.

Tourer avec le beurre, donner 3 tours simples en reposant le pâton une heure entre chaque opération.

Etaler à 2 mm, détailler et rouler les croissants avec le fourrage aux marrons. Reposer une nuit à 4°.

Mettre en pousse environ 2 heures, dorer puis cuire à 180° four ventilé.

FOURRAGE AU MARRON

- Purée de marrons **Imbert**.....0,250 kg
- Pâte de marrons **Imbert**.....0,250 kg
- Brisures de marrons confits **Imbert**
.....0,250 kg

Mélanger à la feuille du batteur la pâte, la purée et les brisures de marrons confits **Imbert** (préalablement rincées à l'eau), dresser en boudin à l'aide d'une poche et d'une douille n°10, surgeler et couper sur 6 cm de long.

GLAÇAGE WHISKY/CITRON

- Sucre glace tamisé.....0,900 kg
- Whisky.....0,250 kg
- Jus de citron frais.....0,050 kg

Glacer les croissants cuits, parsemer de brisures de marrons confits **Imbert** et enfourner au four à 200° pour environ 30 secondes.

Déguster tiède.

CROISSANTS FOURRÉS AUX MARRONS CHESTNUT-FILLED CROISSANTS

Recipe makes 50 croissants of 45 g each

CROISSANT PASTRY

- Fine wheat flour.....1 kg
- Salt.....25 g
- Sugar.....125 g
- Milk.....500 g
- Yeast.....60 g
- Acacia honey.....20 g
- Melted browned butter.....100 g
- Best quality butter.....500 g

Mix all ingredients except the best butter in an electric mixer, using the dough hook, for 2 min on speed 1 and then 7 min on speed 2, leave to rise at room temperature for 1 hour.

Cover with cling film and leave at 4°C for 12 hours.

Roll the pastry with the best butter as when making puff pastry, with 3 rollings and

3 foldings, leaving the pastry to cool for an hour between each stage.

Roll out to 2 mm thick, cut out the croissants and roll up with the chestnut filling. Leave to rest overnight at 4°C.

Set to rise in a warm place for 2 hours, glaze and bake in a fan oven at 180°C

CHESTNUT FILLING

- Chestnut puree **Imbert**.....250 g
- Chestnut paste **Imbert**.....250 g
- Candied chestnuts **Imbert**.....250 g

With the whisking attachment of the mixer, whisk together the paste, purée and pieces of candied chestnuts **Imbert** (rinsed under water beforehand), put into a piping bag with a no.10 nozzle, pipe one long cylinder, freeze, cut into 6 cm lengths.

WHISKY AND LEMON GLAZE

- Sieved icing sugar.....900 g
- Whisky.....250 g
- Fresh lemon juice.....50 g

Glaze the baked croissants, sprinkle with pieces of candied chestnuts **Imbert** and put into the oven at 200°C for about 30 seconds.

Eat warm.

