



SIGNATURE  
FRUIT

B

ÛCHE  
MARRON MANDARINE



BRAND  
**AMBASSADOR**

Recette originale de

**Philippe RIGOLLOT**



g

RECETTE POUR 2 GOUTTIÈRES

## SABLÉ CHÂTAIGNE

SUCRE	120
BEURRE	125
SEL	3,5
JAUNES D'ŒUFS	50
POUDRE D'AMANDES	60
FARINE DE CHÂTAIGNES	80
FARINE DE RIZ	80
FÉCULE DE POMMES DE TERRE	9
LEVURE CHIMIQUE	2

Ramollir le beurre avec le sucre et le sel, ajouter les poudres puis les jaunes d'œufs. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Étaler entre deux feuilles au dimension de 14 x 49. Cuire au four à 150°C pendant 20/25 minutes, puis détailler en deux à la sortie du four. Réserver au sec.

## BISCUIT CHÂTAIGNE

BEURRE	92
PURÉE DE MARRON RAVIFRUIT	27
SEL	0,5
SUCRE	25
CRÈME 35% M.G.	27
SUCRE INVERTI	15
JAUNES D'ŒUFS	95
FARINE DE CHÂTAIGNES	80
LEVURE CHIMIQUE	5
BLANCS D'ŒUFS	88
SUCRE (2)	67

Mettre le beurre en pommade, puis ajouter la purée de marron, le sel, les sucres et bien monter l'appareil avec la feuille du batteur. Verser petit à petit la crème fleurette et les jaunes d'œufs. Quand l'appareil a une texture ruban, ajouter délicatement la farine de châtaigne et la levure chimique, puis les blancs d'œufs montés et serrés avec le sucre (2). Étaler sur une demi plaque 50 x 20 et cuire à 185°C pendant 12 minutes.

## CRÈMEUX MANDARINE

PURÉE DE MANDARINE RAVIFRUIT	645
SUCRE	60
JAUNES D'ŒUFS	110
PECTINE NH	14
BEURRE	170
STABILISATEUR A GLACE	4

Chauffer la purée à 40°C, puis ajouter le sucre, la pectine et le stabilisateur. Donner une ébullition puis ajouter les jaunes et bien mixer. Refroidir à 35°C puis ajouter le beurre pommade en mixant. Couler en cadre de 10 x 49 avec un biscuit au fond et un biscuit sur le dessus.

## COMPOTÉE DE MANDARINE

COMPOTÉE DE MANDARINE RAVIFRUIT	400
---------------------------------	-----

Étaler sur le biscuit, puis congeler.

## CHANTILLY DE MARRON

PURÉE DE MARRON RAVIFRUIT	100
GÉLATINE POUDRE 200 BLOOM	9,5
PÂTE DE MARRON	157
PURÉE DE MARRON RAVIFRUIT	280
CRÈME DE MARRON	235
RHUM	15
CRÈME 35% M.G.(1)	70
CRÈME 35% M.G.(2)	945

Réhydrater la gélatine poudre dans les 100g de purée de marron (20 minutes). Mélanger ensemble la pâte et les 280g de purée de marron afin qu'elles soient lisses. Ajouter ensuite la crème de marron et le rhum. Chauffer la petite quantité de crème liquide (1). Incorporer ensuite dans le premier mélange et finir en ajoutant délicatement la crème liquide montée souple (2). Couler 800g de chantilly dans la gouttière.

## NAPPAGE PLEIN FRUIT MANDARINE

PURÉE DE MANDARINE RAVIFRUIT	1030
EAU	295
GLUCOSE	320
SUCRE	320
PECTINE NH	22
STABILISATEUR A GLACE	12

Chauffer à 50°C l'eau, la purée, le glucose. Ajouter en fouettant le mélange sucre, pectine et stabilisateur. Bouillir le tout 1 minute. Refroidir 4 heures minimum au froid. Réchauffer, mixer et utiliser à température précise selon parfum. Température d'utilisation 27 à 28°C.

En cadre de 10 x 49 avec un biscuit châtaigne tartiné de compotée de mandarine, crèmeux mandarine, brisures de marrons puis refermer avec un autre biscuit tartiné de compotée de mandarine. Congeler. Puis couper en deux l'insert. Couler la chantilly marron dans les gouttières (800g par gouttière). Insérer le montage mandarine. Refermer avec le sablé châtaigne, puis congeler. Glacer avec le nappage plein fruit mandarine, puis décorer avec des rosaces de chantilly marron et des brisures de marrons.

