



MARIAGE MONT BLANC

1. Mousse marron

275gr de pâte de marron
200gr de crème de marron
42gr de crème
4gr de gélatine
500gr de crème montée

Mélanger la pâte et la crème de marron ensemble, le mélange doit être lisse et homogène. Faire chauffer la petite quantité de crème puis y ajouter la gélatine préalablement ramolli. Verser ce mélange sur la crème et pâte de marron, bien mélanger. Faire monter la crème liquide, ne pas trop la monter, cela facilitera son incorporation. Pour terminer l'ajouter au mélange crème et pâte de marron. Réserver au réfrigérateur 12h.

2. Crème de marron

800gr de pâte de marron
200gr de crème de marron
120gr de beurre pommade
10gr de rhum

Mettre le tout à mélanger dans une cuve de batteur à l'aide d'une feuille. Le mélange est prêt à l'emploi.

3. Mousse fromage blanc

500gr de fromage blanc (à mettre à égoutter minimum 24h avant la réalisation de la mousse)
250gr de crème montée
50gr de sucre glace
1 gousse de vanille



Faire monter la crème avec le sucre glace et la gousse de vanille puis l'incorporer délicatement au fromage blanc égoutté. Réserver au frais jusqu'à l'utilisation.

4. Glace marron

625gr de lait

60gr de crème

20gr de sucre

40gr de sucre muscovado

50gr de poudre à lait

40gr de glucose atomisé

2gr de stab 2000

15gr de rhum

200gr de pâte de marron

150gr de crème de marron

Porter à ébullition le lait, la crème, et les sucres. Mélanger la poudre de lait, le glucose atomisé et le stab ensemble, les ajouter au mélange précédent. Mettre à chauffer jusqu'à ébullition puis verser ce mélange sur la crème de marron, la pâte de marron et le rhum. Mixer le tout et laisser prendre au congélateur. Pacoser avant l'utilisation. Pour ceux qui n'ont pas de paco jet, une fois le mélange fait le laisser reposer 12h au réfrigérateur puis le passer à la turbine.

5. Meringue suisse

250gr de sucre

125gr de blanc d'œufs

Mélanger les deux ensemble dans une casserole faire chauffer jusqu'à 65°C sans cesser de remuer puis verser le mélange dans la cuve du batteur puis monter la meringue au fouet.

Dressage :

Une fois que vous avez tous ses éléments le dressage est selon votre goût. Personnellement je le présente dans une assiette rectangulaire en alternant quelques rosaces de crème marron avec des gouttes de mousse



fromage, et des quenelles de mousse marron. Pour le décor je rajoute des gouttes de meringues ainsi que des fin bâtonnets. Pour terminer je viens rajouter une quenelle de glace marron.

Bonne dégustation, la chef pâtissière

