



## Les entremets

# Le Royal Marron



Par Pascal MOLINES

Meilleur Ouvrier de France

Champion du monde de la Pâtisserie

## Evocations...

« Associer la douce rusticité du marron à la fraîcheur du yuzu, associer deux produits de terroir pour un entremets léger aux saveurs légèrement vanillées, tels étaient mes souhaits pour cette création qui vous emmènera de l'Ardèche au Japon.

Bon voyage ! »

P.M.



## Ingrédients

Pour 3 entremets

### 1. Le biscuit Joconde

Œuf entier .....	165 g
Poudre d'amande .....	100 g
Sucre glace.....	100 g
Blanc d'oeuf.....	130 g
Sucre semoule .....	35 g
Farine .....	65 g
Beurre fondu .....	35 g

### 2. La mousse aux marrons

Pâte de marron.....	210 g
Crème de marron .....	130 g
Crème 35% .....	30 g
Masse gélatine.....	28 g
Crème 35% montée.....	370 g

## Progression

Monter au batteur les œufs, la poudre d'amande et le sucre glace.

Ajouter les blancs, serrer avec le sucre, ajouter la farine puis le beurre fondu.

Cuire au four à 240°C, pendant 6 à 7 min.

Mélanger la pâte et la crème de marron.

Bouillir la crème 35% et ajouter la masse gélatine et l'incorporer à la crème et pâte de marrons puis ajouter la crème montée.

### 3. Le crémeux vanille yuzu

Crème 35%.....	225 g
Gousse de vanille .....	1
Zeste de yuzu .....	1
Sucre semoule .....	40 g
Jaune d'oeuf .....	60 g
Masse gélatine.....	21 g

Pour 3 inserts

Infuser la vanille et les zestes de yuzu dans la crème 35% puis réaliser une crème anglaise avec les jaunes et le sucre. Ajouter la masse gélatine, mixer et couler dans les inserts.

### 4. Le streusel vanille

Beurre.....	55 g
Sucre cassonade .....	55 g
Poudre d'amande .....	55 g
Gousse de vanille .....	1/2
Farine.....	110 g

Mélanger tous les ingrédients et cuire émiété sur plaque à 160°C pendant 12 min.

Sortir du four, mélanger à 30 g de chocolat blanc et refroidir.

### 5. Le confit d'agrumes

Orange fraîche .....	125 g
Zeste de yuzu .....	2
Sucre semoule .....	40 g
Pectine.....	3 g
Jus de citron.....	35 g

Cuire le tout pendant quelques minutes.

Réserver.

### 6. Le sirop vanille yuzu

Eau.....	150 g
Sucre cassonade .....	55 g
Sucre semoule .....	95 g
Vanille.....	1/2 gss

Bouillir l'ensemble.

Utiliser froid.

### 7. Le glaçage châtaigne

Purée d'abricot.....	100 g
Eau.....	40 g
Sucre semoule .....	220 g
Crème 35% .....	200 g
Glucose cristal .....	150 g
Poudre de lait .....	70 g
Gélatine.....	16 g
Eau.....	96 g
Nappage neutre .....	100 g
Huile de pépin de raisin.....	60 g
Crème de marron .....	300 g

Cuire à 103°C la purée d'abricot, l'eau, le sucre, la crème 35%, le glucose et la poudre de lait. Ajouter la gélatine fondue avec son eau puis le nappage, l'huile et la crème de marron.

Mixer et utiliser à 31°C.

### Montage

Couler à la moitié du moule la mousse marron. Ajouter l'insert biscuit et le crémeux yuzu puis fermer avec le biscuit recouvert du confit d'agrumes et du streusel vanille.

### Finitions

Glaçage châtaigne, vermicelles de marrons, décoration chocolat blanc et marrons au sirop ou marron nature.

