



MONT-BLANC MANDARINE
Mandarin Mont-Blanc cake

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE
Chef pâtissier
Tokyo - JAPON





MONT-BLANC CASSIS

Blackcurrant Mont-Blanc cake

Pour 15 tartelettes :

Pour la pâte sucrée :

150 g beurre	2 g vanille en poudre
95 g sucre glace	0,5 g sel fin
30 g poudre d'amande	250 g farine de châtaigne
60 g oeufs à température ambiante	

Procédé :

Dans un robot, à la feuille, mélanger le beurre pommade avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande puis les oeufs petit à petit. Terminer en ajoutant la vanille en poudre, le sel et la farine tamisée.

Mélanger sans trop donner de corps à la pâte.

Laisser reposer la pâte au réfrigérateur 2 heures. Sortir la pâte du réfrigérateur et étaler à 3 mm.

Foncer les tartes dans les moules 8 cm (kit tarte Ring Mont-Blanc). Placer les fonds de tartes foncées au congélateur pendant 15 minutes. Les sortir du congélateur et les cuire au four à 160°C pendant 10 minutes seulement (pré-cuisson).

Laisser refroidir à l'air ambiant sur une grille.

Pour le cake au marron (15 g / tarte) :

260 g sucre semoule	140 g lait entier
270 g beurre pommade	100 g oeufs
360 g farine tamisée	30 g blancs d'oeufs
10 g levure chimique	400 g crème de marrons Imbert®

Procédé :

Travailler le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les oeufs petit à petit, puis les blancs d'oeufs. Emulsionner, puis incorporer la farine et la levure préalablement tamisées. Ajouter ensuite le lait tempéré en filet. Terminer par la crème de marrons afin d'obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, pocher l'appareil cake au marron dans les tartelettes préalablement précuites puis disperser des marrons hachées sur la crème. Cuire à 160°C environ 15 minutes.

A la sortie du four, imbiber généreusement de cognac et laisser refroidir sur une grille.

Pour l'insert cassis :

300 g chantilly (sucrée à 7%)
100 g mascarpone
100 g purée de cassis «Les Fruits de France» SICOLY®

Procédé :

Monter la chantilly. Incorporer délicatement le mascarpone et finir par la purée de cassis SICOLY®. Pocher dans les demi-sphères SF006 et congeler.

Pour la crème marron :

60 g pâte de marron Imbert®	6 g brandy (cognac)
60 g crème de marrons Imbert®	126 g chantilly (sucrée à 7%)

Procédé :

Mélanger la pâte et la crème de marrons puis passer au tamis fin. Ajouter le brandy et mélanger. Mélanger délicatement la préparation marron avec la chantilly.

Mettre en poche avec la douille mont-blanc. Pocher environ 25 g d'appareil au-dessus de l'insert cassis. Saupoudrer avec du sucre glace.

For 15 tartlets :

For the sweet dough :

150 g butter	2 g powdered vanilla
95 g icing sugar	0,5 g fine salt
30 g almond powder	250 g chestnut flour
60 g eggs (at room temperature)	

Method :

In a mixer, using the leaf, mix the softened butter with icing sugar. Add the almond powder and the eggs little by little. Finish by adding the vanilla powder, salt and sieved flour. Mix together without working the dough too much.

Leave to rest in the fridge for two hours. Take out the dough and roll it to a thickness of 3 mm.

Line up the dough into 8 cm Ring Mont-Blanc moulds and place in the fridge for 15 minutes. Pre-bake them at 160°C for only 10 minutes.

Leave to rest on a grid at room temperature.

For the chestnut cake (15 g / tart) :

260 g caster sugar	140 g whole milk
270 g softened butter	100 g eggs
360 g sieved flour	30 g egg whites
10 g baking powder	400 g Imbert® chestnut cream

Method :

Mix together the softened butter and sugar. Add the eggs little by little and then the egg whites. Emulsify. Add the flour and baking powder sieved together. Gently add the milk when at room temperature. Finally fold in the chestnut cream until smooth and homogeneous.

Leave to rest overnight in the fridge.

The day after, pipe the chestnut cake mixture inside the pre-baked tartlet rings and sprinkle some chopped chestnuts on top. Bake at 160°C for 15 minutes.

When cooked, soak in brandy and leave to cool down on a grid.

For the blackcurrant insert :

300 g chantilly (Sweetened at 7%)
100 g mascarpone
100 g SICOLY® blackcurrant purée «Les Fruits de France»

Method :

Whip the cream to a chantilly. Fold in delicately the mascarpone and finish by adding the SICOLY® blackcurrant purée.

Pipe into SF006 half-sphere moulds. Freeze.

For the chestnut cream :

60 g Imbert® chestnut paste	6 g brandy
60 g Imbert® chestnut cream	126 g chantilly (Sweetened at 7%)

Method :

Mix together the chestnut paste and chestnut cream and sieve. Add the brandy and mix. Fold in delicately the chantilly cream to the previous mixture.

Place into a piping bag with a Mont-Blanc nozzle.

Pipe some 25 g on top of the blackcurrant insert.

MONTAGE ET FINITIONS :

Démouler l'insert cassis et placer sur les fonds de tarte cuits puis pocher la crème au dessus. Décorer avec une mûre et une plume de chocolat.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Unmould the blackcurrant insert and place on top of the baked tart rings. Pipe the chestnut cream on top.

Decorate with a glazed blackberry and a chocolate feather.