



MONT-BLANC MANDARINE
Mandarin Mont-Blanc cake

JEAN-SEBASTIEN CLAPIE

Chef pâtissier
Tokyo - JAPON





MONT-BLANC MANDARINE

Mandarin Mont-Blanc cake

Pour 10 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 hachés sur la crème. Cuire à 160°C environ 15 minutes.

A la sortie du four, imbiber de Napoléon mandarine et jus de mandarine généreusement puis laisser refroidir sur une grille.

Pour l'insert confit mandarine (25 g / insert):

500 g jus de mandarine de Sicile SICOLY®
50 g sucre
15 g pearl agar agar 8

Procédé :

Mélanger ensemble le sucre et le pearl agar 8. Chauffer le jus de mandarine SICOLY® à frémissement puis ajouter le mélange sucre-agar. Passer au chinois la préparation et couler dans les moules mont-blanc Silikomart® du kit tarte Ring Mont-blanc (25 g / insert).

Les congeler, les démouler puis les réserver au congélateur.

Pour la mousse marron :

240 g pâte de marrons Imbert®	30 g sucre
120 g lait	9 g gélatine en feuille (200 bloom)
30 g jaunes d'oeufs	240 g crème montée

Procédé :

Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'oeufs et le sucre puis ajouter la gélatine réhydratée. Passer au chinois fin et verser sur la pâte de marron et homogénéiser la préparation. Une fois le mélange refroidi à 35°C environ, ajouter la crème montée.

Pocher la mousse marron dans les moules Silikomart® Mont-blanc (kit tarte Ring Mont-blanc) et placer l'insert mandarine au milieu. Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS :

Démouler les mont-blanc puis les placer sur les tartes cuites. Laisser décongeler.

Mixer un peu de confit mandarine puis pocher de manière aléatoire sur le mont-blanc pour apporter un peu de couleur.

For 10 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 mandarin Napoléon alcohol and SICOLY® mandarin juice and leave to cool down on a grid.

For the mandarin insert (25 g / insert):

500 g SICOLY® 100% Sicily mandarin juice
50 g sugar
15 g pearl agar agar 8

Method :

Mix together the sugar and pearl agar agar 8. Bring SICOLY® mandarin juice to a simmer and add the sugar and agar mix. Sieve into Silikomart® Ring Mont-blanc tart kit moulds (25 g per mould). Freeze, un mould and keep aside in the freezer.

For the chestnut mousse :

240 g Imbert® chestnut paste	30 g sugar
120 g milk	9 g gelatin leaves (200 bloom)
30 g egg yolks	240 g whipped cream

Method :

Prepare a custard cream using the milk, egg yolks and sugar. Add the hydrated gelatin. Sieve and pour onto the chestnut paste. Mix until smooth.

Once the mixture has cooled down to 35°C, add the whipped cream.

Pipe the chestnut mousse inside the Silikomart® Mont-blanc moulds (Ring Mont-blanc tart kit) and place the mandarin insert in the middle. Freeze.

ASSEMBLY AND FINISHES :

Unmould the top of the Mont-Blanc (mousse and insert) and place onto the cooked tart rings. Leave to defreeze slowly.

Mix some mandarin confit and pipe randomly some dots around the cake to add some colour.