



**HV**  
HUGO & VICTOR  
PARIS

**X**



*Maison Mazzon Royal*



*Bûche Marron clémentine  
de Hugues Pouget de Hugo & Victor*

*Pour 1 gouttière (soit 3 bûches de 6 personnes)*



*Crumble de châtaigne :*

105 g de farine de châtaigne  
105 g de sucre cristal  
85 g de beurre  
105 g de poudre d'amande  
2 g de sel  
8 g de blanc d'œufs

Peser tous les ingrédients dans la cuve du batteur, mélanger à moyenne vitesse, stopper avant que la pâte s'agglomère totalement et avoir l'aspect d'un gravier fin. Étaler le crumble sur une plaque et le cuire à 150°C pendant 15-20 minutes.

*Biscuit châtaigne :*

180 g de jaunes d'œuf  
220 g de crème de marron  
220 g de blanc d'œuf  
90 g de sucre cristal  
90 g de farine de châtaigne  
2 g de levure chimique  
100 g d'amande bâton

Monter les jaunes avec la crème de marron et en parallèle monter les blancs avec le sucre. Mélanger les deux masses délicatement et finir en incorporant à l'aide d'une maryse la farine de châtaigne et la levure chimique tamisées. Étaler aussitôt l'appareil à biscuit sur une plaque 40x60 munie d'une feuille de cuisson, parsemer la totalité du crumble châtaigne et les amandes bâton. Cuire à 170°C pendant 12-15 minutes. Laisser refroidir à température ambiante et détailler une semelle de 54x6,5 cm.

*Confit de clémentine :*

370 g de jus de clémentine  
15 g de concentré de mandarine  
60 g de sucre cristal  
8 g de fécule de pomme de terre  
6 g de pectine n.h  
40 gr de masse gélatine (1 volume de gélatine pour 6 volumes d'eau)

Dans une casserole mettre à chauffer le jus de clémentine et le concentré de mandarine. Ajouter aussi tôt le sucre mélangé avec la pectine et la fécule de pomme de terre. Laisser bouillir une minute, stopper la cuisson et ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir avant de couler 300 g dans le fond du moule à insert. Et laisser prendre au congélateur.

*Crèmeux marron :*

120 g de crème de marron  
120 g de pâte de marron  
100 g de crème liquide  
15 g de masse gélatine  
75 g de brisure de marron confit

Tiédifier la crème liquide dans une casserole et ajouter la masse gélatine. Verser le mélange sur la pâte et la crème de marron et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir avant de couler 300 g de crèmeux marron sur le confit clémentine dans le moule à insert, parsemer les brisures de marron puis laisser prendre au congélateur.



### *Marmelade de clémentine :*

120 g de clémentine  
120 g d'eau  
55 g de sucre cristal  
5 g de pectine  
6 g masse gélatine

Découper les clémentines en petit morceaux et les mettre à chauffer dans une casserole avec de l'eau. Ajouter le sucre et mélanger avec la pectine. Laisser bouillir 1 minute, stopper la cuisson et ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir avant de couler 150 g de marmelade de clémentine sur le crémeux marron dans le moule à insert puis laisser prendre au congélateur.

### *Mousse marron :*

150 g de lait demi écrémé  
35 g de jaune d'œufs  
180 g de crème de marron  
180 g de pâte de marron  
75 g de masse gélatine  
377 g de crème montée

Cuire le lait et les jaunes d'œufs à 83°C tout en mélangeant, stopper la cuisson et ajouter la masse gélatine. Laisser refroidir à 35°C et incorporer la crème montée baveuse.

### *Montage bûche :*

Couler la mousse dans le moule à bûche et chemiser l'intérieure du moule à l'aide d'une spatule, démouler l'insert et le placer au centre de la mousse puis lisser la mousse par-dessus l'insert. Finir en plaçant le biscuit détaillé au centre et lisser à nouveau. Placer le moule au congélateur et laisser congeler à cœur avant de démouler et décorer la bûche.

### *Vermicelle marron :*

500 g de pâte de marron  
500 g de crème de marron

Mélanger la crème marron et la pâte de marron ensemble au batteur à l'aide de la feuille. Quand le mélange est homogène stopper le mélange, débarrasser et réserver au frais.

### *Glaçage marron :*

170 g d'eau  
360 g de sucre  
350 g de glucose  
200 g de lait concentré sucré  
140 g de masse gélatine  
300 g de chocolat blanc  
500 g de vermicelle marron

Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 103°C. Verser sur le lait concentré sucré la masse gélatine, le chocolat blanc et le vermicelle marron. Mixer à l'aide d'une girafe. Température d'utilisation 35 °C.

### *Finition :*

QS Marron sirop décor  
QS Clémentine confite  
Glacer la bûche avec le glaçage marron, laisser prendre le glaçage avant de décorer la bûche avec le vermicelle marron à l'aide d'une poche et d'une douille à Mont-Blanc. Placer sur le vermicelle des morceaux de marrons et de clémentines confites. Laisser revenir votre bûche 6 heures à 4°C avant dégustation.





*Cake au Marrons (env 450 g)  
de Hugues Pouget de Hugo & Victor*

*Ingrédients :*

77 g de beurre doux  
48 g de sucre cristal  
77 g de crème de marrons  
96 g d'œuf entier  
58 g de farine T45  
38 g de farine de châtaigne  
4 g de levure chimique  
77 g de brisure de marron  
Q.s chocolat au lait pour enrobage

*Réalisation :*

Mettre le **beurre** pommade, ajouter la **crème de marrons**, mélanger et ajouter **les œufs**.  
Mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.  
Ajouter la **farine de châtaigne**, la farine T45 et la levure chimique et mélanger.  
Finir en **ajoutant la brisure de marron**.

Beurrer et fariner un moule à cake de 16x8x8 cm avant d'y verser la totalité de l'appareil (environ 450 g).  
Mettre à cuire dans un four chaud **45-55 minutes à 150°C**.

Piquer le cake à l'aide d'un petit couteau pour vérifier la cuisson.  
Laisser refroidir à température ambiante avant de l'enrober de chocolat au lait.  
Décorer le cake avec quelques morceaux de marrons glacés.





*Cup Cake façon Montblanc  
de Hugues Pouget de Hugo & Victor*

*pour 12 Pièces individuelles*



*Pâte à cupcake :*

100 g de beurre doux + beurre pommade pour le trait sur le cake  
60 g de sucre glace  
100 g de crème de marron  
120 g d'œufs entiers  
75 g de farine T45  
50 g de farine de châtaigne  
10 g de levure chimique  
100 g de brisure de marron

Mettre le beurre tempéré coupé en morceaux dans la cuve du mixeur, ajouter le sucre glace et mixer 1 minute. Puis ajouter les œufs. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser les farines mélangées avec la levure chimique, mixer 1 minute.

Débarrasser l'appareil à cupcake dans un cul-de-poule et déposer les brisures de marrons confits rincés à l'eau chaude et égouttés. Mélanger à l'aide d'une spatule. Peser 50 gr d'appareil à cupcake par moule individuel. Cuire à 150°C pendant 17 minutes et laisser refroidir à température ambiante.

*Chantilly vanille :*

445 g de crème liquide 35 %  
44 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille  
1 feuille de gélatine

La veille, dans une casserole à feu doux, chauffer la moitié de la crème avec le sucre et la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Une fois le mélange bouilli, ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau bien froide et laisser infuser 30 minutes à couvert. Puis, verser l'autre moitié de la crème froide.

Laisser reposer au réfrigérateur 12 heures minimum avant utilisation, couvert d'un film alimentaire au contact. Enlever la gousse de vanille au moment de monter la crème.

*Vermicelle marron :*

250 g de pâte de marrons  
250 g de crème de marrons

Vermicelle marron

Mélanger à la feuille au batteur la pâte et la crème de marrons ensemble jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

*Finition :*

12 petites gouttes de meringue  
12 grosses gouttes de meringue  
QS brisures de marrons

Prendre une cuillère à pomme parisienne pour creuser les cupcakes, monter et pocher de la chantilly vanille à ras du sommet de la cavité. Poser une grosse goutte de meringue, prendre la douille à vermicelle marron et pocher autour de la meringue afin de masquer totalement la meringue. Poser une petite goutte de meringue au sommet. Décorer à l'aide des brisures de marrons sur le vermicelle marron.



*Paalova Marron  
par Hugues Pouget Hugo & Victor*

*Pour 10 Paalova idividuels - Cuisson 1h30*



*Chantilly vanille :*

445 g de crème liquide 35 %  
44 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille  
1 feuille de gélatine

La veille, dans une casserole à feu doux, chauffer la moitié de la crème avec le sucre e la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Une fois le mélange bouilli, ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau bien froide et laisser infuser 30 minutes à couvert, puis verser l'autre moitié de la crème froide. Laisser reposer au réfrigérateur 12h minimum avant utilisation, couvert d'un film alimentaire au contact. Enlever la gousse de vanille au moment de monter la crème.

*Insert marron :*

180 g de crème de marrons  
70 g de crème liquide 35 %  
Brisures de marrons glacés

La veille, dans un récipient, mixer la crème de marrons et la crème liquide. Couler l'appareil marron dans des moules en silicone demi-sphère de 3 cm de diamètre aux trois-quarts et ajouter quelques brisures de marrons. Laisser au congélateur pendant 12h avant de les démouler.

*Meringue suisse :*

150 g de blancs d'œufs  
300 g de sucre semoule  
Sucre cristal

Dans un cul-de-poule, mélanger les blancs et le sucre semoule. Chauffer le tout à 50 °C au bain-marie tout en mélangeant avec un fouet. Lorsque la préparation est à 50 °C, la mettre dans la cuve du batteur et monter la meringue à l'aide du fouet. Quand la meringue est froide et ferme, la pocher à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 10 mm de diamètre sur l'envers d'un moule en silicone demi-sphère de 6 cm de diamètre (dôme vers le ciel). En parallèle, faire des petites gouttes de meringue. Saupoudrer de sucre cristal les meringues et les cuire à 100 °C pendant 1h30 au four en chaleur ventilée.

*Vermicelle marron :*

250 g de pâte de marrons  
250 g de crème de marrons

Mélanger à la feuille au batteur la pâte et la crème de marrons ensemble jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

*Dressage et finition :*

10 disques de chocolat au lait  
Brisures de marrons confits  
Petites gouttes de meringue

Râper le dessous des coques de meringue afin qu'elles puissent être stables. Monter la chantilly et garnir les coques de meringue avec une poche à douille. Démouler les inserts marron congelés et les enfoncer dans la chantilly. Refaire une boule de chantilly afin d'enfermer l'insert dans la chantilly. Déposer un disque de chocolat au lait à plat sur chaque coque et pocher une boule de chantilly vanille par-dessus. Pocher l'appareil à vermicelle marron avec une poche à douille munie d'une douille à vermicelle autour de la boule de chantilly. Finir par déposer des brisures de marrons confits et des gouttes de meringue.







*Millefeuille Marron de Collobrières  
par Hugues Pouget de Hugo & Victor*

*Pour 6 Personnes*



*Pâte feuilletée inversée :*

Détrempe de feuilletage :

348 g de farine T55  
10 g de sel  
17 g de crème  
150 g d'eau

Beurre manié :

348 g de beurre  
21 g de sucre glace  
105 g de farine T45

Détrempe : mettre la farine dans la cuve du batteur. Dissoudre le sel dans l'eau tiède et ajouter la crème. Pétrir le tout en 1ère vitesse à l'aide du crochet. Stopper le pétrissage quand la pâte est homogène, former un pâton et le filmer. Laisser reposer au frigo 1 nuit.

Beurre manié : mélanger le beurre, le sucre glace et la farine à l'aide du crochet du batteur. Stopper le pétrissage quand le beurre est homogène, former un pâton et le filmer. Laisser reposer au frais 1 nuit.

Tourage : A l'aide d'un laminoir ou d'un rouleau à pâtisserie, étaler le beurre manié en bande de 15 cm de largeur par 30 cm de longueur. Poser la détrempe par-dessus. Plier la bande en deux de manière à ce que la détrempe soit à l'intérieur du beurre manié. Abaisser l'ensemble en forme de rectangle, puis la plier en trois dans le sens de la longueur. Tourner d'un quart de tour, abaisser une nouvelle fois en forme de rectangle et la replier en trois. On appelle cette opération «donner des tours». Laisser reposer 6h, puis renouveler l'opération à deux reprises pour que la pâte ait 6 tours. Laisser reposer 6h entre le dernier tour et le moment où l'on va étaler la pâte.

Étaler le feuilletage et le cuire entre 2 plaques. 45-50 minutes à 155°C.

Une fois le feuilletage cuit le caraméliser. Préchauffer votre four à 240°C saupoudrer une fine pellicule de sucre glace et enfourner 3-4 min.

*Vermicelle / Insert marron :*

175 g crème de marron  
175 g pâte de marron

Verser la crème de marron sur la pâte de marron dans un cul de poule en mélangeant au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

*Chantilly vanille :*

445 g crème  
44 g sucre  
15 g masse gélatine

Le matin, chauffer la moitié de la crème avec le sucre jusqu'à ébullition, faire infuser la crème avec 1 gousse de vanille pendant env. 1h puis ajouter l'autre moitié de la crème avec la masse gélatine fondue. Laisser reposer au frais 12h minimum.

*Dressage et finition :*

Détailler trois rectangles de feuilletage de 18x11cm avec un couteau scie.

Monter la chantilly vanille à l'aide d'un fouet ou à la main.

Mélanger 150 g du vermicelle marron avec la chantilly vanille jusqu'à l'obtention d'une mousse homogène.

Pocher le reste du vermicelle marron à l'aide d'une douille de 1,2 cm sur un premier rectangle de feuilletage (réaliser un boudin dans le sens de la longueur au centre du feuilletage).

Pocher le mousseux marron sur chaque côté du vermicelle marron à l'aide d'une douille de 1,2 cm (réaliser un boudin dans le sens de la longueur à droite et à gauche du vermicelle).

Déposer le deuxième rectangle de feuilletage par-dessus.

Répéter les 2 étapes précédentes. Déposer le troisième rectangle de feuilletage par-dessus. Placer l'ensemble au réfrigérateur pendant 30 min-1h.

Astuces du Chef: pour plus de saveurs, rajouter des brisures de marrons glacés sur chaque étage du millefeuille.



*Vacherin Marron-vanille*  
par *Hugues Pouget Hugo & Victor*



*Pour 6 Personnes*

*Glace vanille de Madagascar :*

Lait : 60 cl  
Poudre de lait écrémé : 30 g  
Glucose atomisée : 25 g  
Sucre : 145 g

Sucre inverti : 12 g  
Crème 35% MG : 120 g  
Jaune d'œuf : 85 g  
Gousse de vanille : 1 à 2 pcs  
Fibres végétales : 5 g

1ère étape l'infusion de vanille :

Prendre les gousses de vanille, à l'aide d'un couteau les ouvrir en deux puis les gratter pour récupérer les graines. Dans une casserole, mettre le lait, les graines et gousse de vanille et portez à ébullition, puis laissez refroidir l'infusion.

2ème étape la pasteurisation :

Retirer les gousses de son infusion, bien presser les gousses sur la longueur pour extraire son arôme. Refaire chauffer l'infusion et avant d'atteindre 50°C, rajouter avec l'aide d'un fouet, la crème, le glucose atomisé, la poudre de lait écrémé, le sucre, le sucre inverti, les jaunes d'œuf et la fibre végétale (attention à ne pas dépasser 50°C pour incorporer les jaunes) puis avec la maryse continuer à monter en température pour atteindre 85°C (la pasteurisation). Verser le mélange dans un cul de poule et couvrir d'un film alimentaire, laissez reposer au réfrigérateur pendant minimum 5h pour que le mélange puisse mûrir !

*Glace marron :*

Lait entier : 40 cL  
Poudre de lait écrémé : 11 g  
Glucose atomisé : 12 g  
Sucre : 78 g  
Jaune d'œuf : 74 g

Crème 35 % MG : 87 g  
Fibres végétales : 3 g  
Crème de marrons : 175 g  
Purée de marrons : 70 g  
Pâte de marrons : 35 g  
Brisures de marrons : 70 g

Dans une casserole mettre le lait et la crème et avant d'atteindre 50 °C, rajouter avec l'aide d'un fouet la poudre de lait écrémé, le glucose atomisé, le sucre, la fibre végétale, les jaunes d'œuf (attention à ne pas dépasser 50°C pour incorporer les jaunes), puis à 60° C rajouter la crème, la purée de marrons et la pâte de marrons, puis avec la maryse continuer à monter en température pour atteindre 85 °C (la pasteurisation).

Verser le mélange dans un cul de poule et couvrir d'un film alimentaire, laissez reposer au réfrigérateur pendant minimum 5h pour que le mélange puisse mûrir !

*Meringue :*

Blanc d'œuf : 150 g  
Sucre cristal : 300 g

Dans un batteur avec son fouet, verser les blancs d'œuf et le sucre et faire monter pour obtenir une meringue ferme.

Prendre une poche avec douille n°12, et sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson, pocher trois cercles d'insert de meringue d'environ 120 mm et trois cercles de finition de 140mm.

Préchauffer le four à 110 °C, lorsque le four est chaud, enfourner les disques de meringue pour 1h30 à 110 °C (temps approximatif selon votre équipement). Laisser refroidir à température ambiante. Saupoudrer de sucre cristal les meringues et les cuire à 100 °C pendant 1h30 au four en chaleur ventilée.

*Vermicelle marron :*

250 g de pâte de marrons Corsiglia et 250 g de crème de marrons.

Mélanger à la feuille au batteur la pâte et la crème de marrons ensemble jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

*Crème chantilly :*

Crème 35% MG : 40 cL  
Sucre glace : 45 g

10 disques de chocolat au lait  
Brisures de marrons confits  
Petites gouttes de meringue

**Attention :** Avant toutes étapes, mettre un cul de poule en inox, une plaque et un cercle de 140 mm sur une feuille de cuisson 30 min minimum au congélateur avant le montage !

Dans une turbine, y verser le mixte vanille, puis turbiner jusqu'à l'obtention de la texture idéale de la glace. À la sortie de la turbine, récupérer la glace dans le cul de poule et dès sa sortie mettre la glace dans une poche, sortir du congélateur la plaque avec les cercles préalablement sanglés, puis pocher la moitié du fond du cercle de glace vanille, bien lisser avec une spatule et insérer le disque de meringue 120 mm. Remettre la plaque au congélateur environ 30 min !

Refaire la même étape de turbinage avec le mixte marron, et à sa sortie de turbine dans le cul de poule y incorporer les morceaux de marrons glacés. Mettre la glace dans une poche puis ressortir les cercles du congélateur et finir de pocher le cercle et lisser le dessus à l'aide d'une spatule.

Faire durcir au congélateur durant une nuit complète.

*Finition du vacherin :*

Sortir les vacherins du congélateur et retirer les cercles avec l'aide d'un chalumeau, tout en veillant à ne pas faire fondre la glace et les poser sur un cercle en carton or puis les remettre au congélateur 30 min. Pendant ce temps, faites monter la chantilly et saupoudrer de sucre neige les disques de meringue finition de 140 mm de diamètre. Sortir les vacherins du congélateur, pocher la crème chantilly à l'aide d'une poche et d'une douille n°14 sur le dessus du vacherin, puis avec une poche avec douille à Mont-Blanc faire la finition au vermicelle marron et poser le disque de meringue de finition par-dessus.

Remettre le vacherin au congélateur durant 1h. **Conseil de dégustation : sortir du congélateur environ 10 min avant la dégustation**



*Pavlova Marron*  
*par Hugues Pouget de Hugo & Victor*

*Pour 6 Personnes*



*Meringue française :*

100 g de blanc d'œuf  
100 g de sucre cristal  
100 g de sucre glace

Mettre les blancs à monter au batteur à l'aide du fouet, ajouter le sucre cristal petit à petit tout en montant les blancs quand l'ensemble est bien ferme, incorporer le sucre glace tamisé à l'aide d'une marise. Pocher la meringue à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 16 mm de diamètre. Commencer par faire un anneau de goutte de meringue de 20-22 cm de diamètre et compléter le centre de l'anneau par un colimaçon de meringue de l'épaisseur de la douille.

Mettre à cuire la meringue 2h / 3h à 100° / 110°C.

*Chantilly vanille :*

445 g crème  
44 g sucre  
15 g masse gélatine  
1 gousse de vanille

Chauffer la moitié de la crème avec le sucre. Une fois le mélange bouilli, ajouter la gousse de vanille et laisser infuser. Laisser reposer au frais 12h minimum avant utilisation.

*Insert marron :*

140 g de crème de marron  
60 g de crème liquide  
10 g de masse gélatine  
30 g brisure de marron glaces

Peser la crème de marron et la crème liquide ensemble et mixer à l'aide de la girafe. Mettre le tout à chauffer avant d'ajouter la gélatine fondue et mixer à nouveau. Couler l'appareil dans moule de 10 cm de diamètre et disposer la brisure de marron glacé dessus. Laisser au congélateur 12h avant de les démouler.

*Vermicelle marron :*

250 g de pâte de marron  
250 g de crème de marron

Mélanger la pâte et la crème de marron ensemble jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.

*Dressage et finition :*

Q.s petit marron au sirop  
Q.s petite goutte de meringue  
Q.s sucre glace

Le lendemain, monter la chantilly collée vanille, faire une première couche de chantilly au centre de la meringue avant de poser l'insert marron puis masquer l'insert avec le reste de chantilly. A l'aide d'une spatule, former un joli dôme. Pocher l'appareil à vermicelle marron sur le dôme de chantilly, saupoudrer la pavlova de sucre glace et finir par disposer les marrons confit et les gouttes de meringue.



**HV**  
HUGO & VICTOR  
PARIS



Crédit photographique : Louise Marinig<sup>©</sup>