

# MARRONS CONFITS

<http://www.dauphinggourmet.com>

Les premiers marrons arrivent sur les étals des marchés (article publié le 8 Octobre 2018). L'occasion, cette année encore, de préparer les marrons confits qui serviront toute l'année pour les desserts et les glaces. Après confisage, les fruits au sirop peuvent être conservés dans des pots de confiture (ce sont les marrons confits) ou glacés au sucre ou au chocolat (ce sont les marrons glacés).

Cette recette se réalise sur 7 jours.

Ingrédients :

- 800g à 1 kg de marrons entiers congelés.
- 2500 g de Sucre cristallisé
- 300 g de sirop de glucose
- 3 gousses de vanille grattées ou 1 bonne cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide naturelle (ou 5 sachets de sucre vanillé)
- 50 g de rhum brun
- Sucre glace en quantité suffisante
- 25 g de Sorbitol poudre (en pharmacie) - NB : Le sorbitol, qui est utilisé comme rétenteur d'eau, conserve plus longtemps le moelleux des marrons. Son emploi est facultatif mais très souvent utilisé par les professionnels.

## Confisage

**Jour 1** :

- Dans une grande casserole, verser 2 litres d'eau (quantité suffisante pour couvrir les marrons), y ajouter la vanille, le sirop de glucose, 25 g de rhum brun, le sorbitol (facultatif) et 1000 g de sucre. Porter à ébullition.
- Au premier bouillon, arrêter la cuisson. Immerger délicatement les marrons.
- Poser une passoire (ou un papier) sur les fruits pour les recouvrir complètement de sirop. Laisser reposer les marrons dans ce sirop pendant 24 heures.

**Jour 2** :

- Retirer le panier de marrons de la casserole et les réserver.
- Récupérer tout le sirop restant et ajouter 175 g de sucre cristallisé.
- Chauffer le sirop pour fondre le sucre.
- Retirer la casserole du feu et y remettre les marrons et laisser reposer à nouveau les marrons pour 24 h en remplaçant la passoire ou le papier.

**Jour 3, 4, 5** : Identique au jour 2.

**Jour 6** :

- Renouveler l'opération mais en ajoutant cette fois 800 g de sucre cristallisé et 25 g de rhum brun.
- Laisser reposer jusqu'au lendemain. A ce stade, les marrons ne remontent plus en surface, ce qui montre que le confisage est suffisant.

- NB : Si les marrons sont enrobés d'une mousseline, ils sont moins fragiles. De fait, on peut chauffer le sirop sans retirer le panier de marrons de la casserole.



## Finition

### MARRONS CONFITS AU SIROP :

- Mettre les marrons dans des pots à confiture.
- Chauffer le sirop de confisage jusqu'à ébullition - Arrêter la cuisson au premier bouillon. Verser immédiatement le sirop sur les fruits jusqu'au bord du pot. Obturer les pots avec leur couvercle et les retourner comme pour les confitures.
- Ces marrons seront utilisés, pour la pâtisserie (gâteaux, mousses, entremets, bûche de Noël, glaces, nougats glacés, crèmes brûlées, chocolats de Noël ..etc ....) ou la confiserie pour réaliser des marrons glacés. Les pots seront ouverts, et les marrons utilisés, en fonction des besoins.
- Je les utilise généralement dans les 12 mois de leur confection. Le sirop est à 65 brix, soit une concentration équivalente à celle d'une confiture.

### MARRONS ENROBES AU CHOCOLAT :

- Poser les marrons sur une grille à pâtisserie et les laisser s'égoutter 2 heures environ (minimum). Les fruits doivent être secs.
- Mettre du chocolat (blanc, lacté ou noir) de couverture "au point" et tremper les marrons à la fourchette à chocolat en les enrobant complètement. Eliminer l'excédent de chocolat.
- Poser les marrons sur une feuille de papier sulfurisé et laisser cristalliser au frais.
- Réserver à température ambiante jusqu'à dégustation.

### MARRONS GLACES :

- Poser les marrons sur une grille à pâtisserie et les laisser s'égoutter 2 heures environ. Les fruits doivent être secs - Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
- Prendre un peu de sirop de marrons, le tiédir et y dissoudre du sucre glace. Le rapport - Double du poids du sirop en sucre glace - donne un bon résultat (ex : 100 g de sucre glace mélangé à 50 g de sirop de cuisson)
- L'appareil de glaçage doit être relativement épais mais fluide (comme des oeufs fouettés "au ruban") - Si nécessaire, ajouter un peu de sirop pour obtenir la bonne texture.
- Enfourner les fruits pendant environ 1 minute pour les chauffer -

- Tremper les marrons dans l'appareil de glaçage (ou les napper à l'aide du glaçage mis dans une poche à douille), les laisser s'égoutter puis les poser sur la grille à pâtisserie et les ré-enfourner quelques secondes (15 à 20 secondes environ) pour fixer la glace qui ne doit plus être collante.
- Conserver à température ambiante - Les fruits peuvent être emballés afin de conserver leur moelleux -

### Conservation et utilisation du sirop de confisage

Le sirop de confisage se conserve très longtemps (en bouteille dans le frigo, voire congelé) et peut être utilisé pour napper des glaces, des crêpes, puncher des biscuits, réaliser un glaçage etc, voire servir à une nouvelle opération de confisage en corrigeant la densité du sirop (mesurée au pèse sirop ou au réfractomètre).

Personnellement, je le conserve dans des pots de confiture après l'avoir porté à ébullition.



# FRUITS CONFITS

Marmiton

## Ingrédients

- Fruits :
  - 250 g de fruits préparés (épépinés, dénoyautés, éventuellement pelés) ou
  - 170 g de fruits au sirop
- 125 g de sucre fin pour le sirop initial (plus 220g pour les autres étapes)
- 15 cl d'eau



## 1. Préparation des fruits :

- Pour les fruits au sirop, bien les égoutter et réutiliser le sirop dans d'autres recettes : macédoine de fruits ou fruits caramélisés.
- Découpe : poires et pommes en tranches, oranges et mandarines en quartiers. Garder les petits fruits entiers comme les cerises et les mirabelles. Pour les abricots ou les prunes, couper les en deux. L'ananas en tranches sera découpé en quatre.
- Mettre les fruits dans un récipient qui facilitera les trempages successifs et prévoir un grand bol pour les contenir.

## 2. Premier jour :

- Mettre à fondre dans une grande casserole 125 g de sucre dans 15 cl d'eau.
- Porter à ébullition et laisser frémir pendant 2 à 3 min.
- Retirer le récipient du feu et tremper le panier de fruits (ceux-ci doivent être complètement immergés dans le sirop). Laisser en contact 24 h.

## 3. Deuxième jour :

- Egoutter les fruits, ajouter au sirop 30 g de sucre, faire fondre puis bouillir. Verser les fruits et laisser 3 min dans le sirop frémissant. Laisser reposer 24 h.

## 4. Troisième, quatrième et cinquième jour : Répéter trois fois l'opération du 2ème jour.

## 5. Sixième jour :

- Egoutter les fruits, ajouter au sirop 50 g de sucre, faire fondre puis bouillir. Verser les fruits et laisser 3 min dans le sirop frémissant. Laisser reposer 48 h.

## 6. Huitième jour :

Fruits en conserve	Fruits frais
<ul style="list-style-type: none"><li>- Egoutter et poser la passoire sur une assiette pour y recueillir les gouttes de sirop.</li><li>- Placer les fruits sur un treillis posé sur une plaque de four et faire sécher les fruits à four très doux (environ 50°C) pendant environ 5 à 10 min. Laisser refroidir au four.</li><li>- Utiliser le sirop pour d'autres recettes de pâtisseries (sirop d'imbibage...)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Répéter une fois l'opération du 6ème jour.</li><li>- <b>10ème jour</b> : voir fruits en conserve (8ème j.)</li></ul>