



< retour

Epicerie

Crème de marron



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Confitures, gelées, coulis

La crème de marron est un dessert qui fut inventé en 1885 par Clément Faugier. Celui-ci cherchait à récupérer les débris de marron créés accidentellement lors de la production de marrons glacés. Elle est aujourd'hui souvent produite non pas avec des marrons glacés mais avec de simples marrons.

Crème de marron d'Ardèche : La crème de marron de l'Ardèche est une marque

déposée depuis 1924 et bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Elle est obtenue à partir de brisures de marrons glacés, de pulpe de marrons, , de sirop de confisage, de sucre et de vanille.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La crème de marron peut passer jusqu'à deux semaines au réfrigérateur en la recouvrant d'un film transparent. On peut également la conserver beaucoup plus longtemps dans des pots à confiture stérilisés en les plaçant dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
276 kcal	1,00 g	65,50 g	0,56 g	12,20 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	sucre	fibres
11,30 mg	3,30 mg	0,10 g	48,70 g	2,10 g
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin B3
0,08 mg	0,30 mg	1,70 mg	0,24 mg	0,25 mg
vitamin B9				
30,00 µg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Cappuccino marron chocolat [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Tarte à la crème de marrons [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Mousse de marron [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Crème de marron et mascarpone [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Vermicelles de marron [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Tiramisu à la châtaigne [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Soufflé glacé à la crème de marrons et mascarpone [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Fondant au marron, sauce chocolat [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Mousse de marrons et figues caramélisées [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Pavé fondant aux marrons et au chocolat [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15508>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15508>

- [3] <https://www.qooq.com/recipes/cappuccino-marron-chocolat>
- [4] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-la-creme-de-marrons>
- [5] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-de-marron>
- [6] <https://www.qooq.com/recipes/creme-de-marron-et-mascarpone>
- [7] <https://www.qooq.com/recipes/vermicelles-de-marron>
- [8] <https://www.qooq.com/recipes/tiramisu-la-chataigne>
- [9] <https://www.qooq.com/recipes/souffle-glace-la-creme-de-marrons-et-mascarpone>
- [10] <https://www.qooq.com/recipes/fondant-au-marron-sauce-chocolat>
- [11] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-de-marrons-et-figues-caramelisees>
- [12] <https://www.qooq.com/recipes/pave-fondant-aux-marrons-et-au-chocolat>
- [13] <https://www.qooq.com/ingredients/creme-de-marron?page=1>