



< 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
<b>276</b> kcal	<b>1,00</b> g	<b>65,50</b> g	<b>0,56</b> g	<b>12,20</b> mg
calcium	sodium	acides gras saturés	sucre	fibre
<b>11,30</b> mg	<b>3,30</b> mg	<b>0,10</b> g	<b>48,70</b> g	<b>2,10</b> g
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin B3
<b>0,08</b> mg	<b>0,30</b> mg	<b>1,70</b> mg	<b>0,24</b> mg	<b>0,25</b> mg
vitamin B9				
<b>30,00</b> 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>