



La Nonettella

Pâtisseries | Toute l'année

👨‍🍳👩‍🍳👧 | 1 heure 🕒 |

Biscuit pain d'épices

125g de miel
125g de farine
50g de sucre cassonade
4g de levure chimique
3g de vanille
1 cuillère à café de muscade
2 cuillères à café de cannelle
1 cuillère à café de gingembre en poudre
2 cuillères à café de mélange 4 épices
1 oeuf
50g de lait

Confit d'orange

200g de purée d'orange
30g de sucre
½ feuille de gélatine

Mousse légère au mascarpone

90g de mascarpone

45g de sucre
20g de lait entier
1 feuille de gélatine
250g de crème liquide entière

Glaçage à l'orange

250g de purée d'orange
150g de sucre
6 feuilles de gélatine

Pâte à cigarette

10g de beurre
10g de sucre glace
10g de blancs d'oeuf
10g de farine
1g de colorant orange

Décor et finitions

90g de Nutella®
Zestes d'orange
Feuille d'or

par Marie Angelina Celestin de la NUTELLA ACADEMY

Le biscuit pain d'épices

Faire chauffer le miel à la casserole.
Mélanger la farine, la levure, le sucre et les épices.
Ajouter le miel chaud.
Ajouter l'oeuf puis le lait tiède.
Étaler le biscuit sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
Cuire à 200°C pendant 8 à 10 min.

Le confit d'orange

Dans une casserole, faire chauffer la purée d'orange à feu doux.
Ajouter le sucre et la gélatine lorsque l'orange bout.
Lorsque le confit épaissit, stopper la cuisson.
Conserver au froid.

La mousse légère au mascarpone

Dans une casserole, faire bouillir le lait puis ajouter la gélatine.

Fouetter le mascarpone et le sucre.

Verser le lait dessus et mélanger.

Réserver au frais.

Monter la crème liquide en crème fouettée puis incorporer au mélange mascarpone.

Réserver.

Le glaçage à l'orange

Dans une casserole, chauffer la purée d'orange et le sucre.

Ajouter la gélatine puis réserver.

Pâte à cigarette

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace.

Ajouter les blancs d'oeuf et la farine puis mélanger.

Déposer dans le moule et cuire à 180°C pendant 3 min.

Finitions et décor

À l'aide de 2 emporte-pièces, détailler le biscuit pain d'épices en cercles d'environ 5cm de largeur.

Dans un moule, déposer une couche de crème légère au mascarpone.

Déposer ensuite une couche de coulis d'orange puis couvrir avec de la mousse mascarpone.

Déposer un cercle de biscuit pain d'épices et réserver au congélateur.

À l'aide d'une poche, déposer une grosse pointe de Nutella® au centre de la Nonnettella, puis déposer une tuile de pâte à cigarette.
