



## Le Caliss'Nutella

Pâtisseries | Toute l'année

👩👨👩 | 1 heure 🕒 |

### Biscuit chocolat sans farine

37,5g de blancs d'oeuf  
37,5g de sucre en poudre  
25g de jaunes d'oeuf  
12,5g de cacao en poudre

### Compotée d'orange

83g d'orange confite  
16g de sucre  
1 cuillère à café d'eau

### Crème pâtissière

125g de lait  
20g de jaunes d'oeuf  
13g de maïzena  
2 feuilles de gélatine

### Crème légère calisson

80g de crème calisson

100g de crème liquide  
150g de crème pâtissière

## Décors et finitions

75g de Nutella®  
Feuille d'or

par Manon Teixeira de la NUTELLA ACADEMY

## Le biscuit chocolat sans farine

Monter les blancs en neige.  
Ajouter le sucre progressivement.  
Incorporer ensuite les jaunes et le cacao en poudre.  
Étaler sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et enfourner 10 min à 180°C.

## La compotée d'orange

À l'aide d'un robot mixeur, mixer finement les oranges confites, le sucre et l'eau.

## La crème pâtissière

Faire bouillir le lait.  
Dans un saladier, mélanger les jaunes, le sucre et la maïzena.  
Lorsque le lait bout, verser sur le mélange puis remettre dans la casserole et chauffer à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.  
Ajouter la gélatine essorée.  
Étaler sur une plaque, filmer et réserver au froid.

## La crème de calisson

Fouetter la crème en chantilly.  
Bien mélanger la crème de calisson et la crème pâtissière, et ajouter délicatement la chantilly.  
Réserver au frais.

## Montage et finitions

Sur le biscuit au chocolat, déposer de la compotée d'orange.  
Couvrir de crème de calisson, puis à l'aide d'une poche, tracer des décors avec le Nutella®.  
Vous pouvez décorer avec deux plaques de chocolat fondu.

---