



Livret
de
Recettes
au

nutella®

2022

N°01

FERRERO
FOODSERVICE

nutella® Partageons nos recettes du succès!



Rayan & Nawel
Home'lette
8 Avenue de la Résistance
93340, Le Raincy



Pancakes aux Fraises et Nutella®

FAITES LE PLEIN D'IDÉES GOURMANDES

SCANNEZ



TENTEZ DE GAGNER VOTRE PLAN DE MÉDIATISATION

www.ferrerofoodservice.com/fr/fr/lesrecettesdusucces



Brioche perdue
Nutella® & Framboises

Charlène & Naïs
Garinette
9 rue de la République
06560, Valbonne

ET VOUS ?
QUELLE EST VOTRE RECETTE DU SUCCÈS
AU NUTELLA® ?

Partagez avec nous la recette au Nutella® qui fait le succès de votre établissement.

Chaque mois, nous sélectionnons jusqu'à 2 professionnels que nous mettons en lumière sur nos réseaux sociaux (+3 millions de fans) et sur notre site Ferrero Food Service*.

* Voir modalités complètes sur <https://www.ferrerofoodservice.com/fr/fr/lesrecettesdusucces/reglement-de-operation-les-recettes-du-succes>

Pour 2022, nous avons sélectionné pour vous 16 recettes qui, nous l'espérons, stimuleront votre créativité.

Nous vous souhaitons de belles créations gourmandes au Nutella®

L'Equipe
Ferrero Food Service



Le Finger Champenois au Nutella®

par **Matteo Balthazar** du concours de pâtisserie de la Nutella Academy

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



COÛTS



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

1. Biscuit Rose

- 1/4L d'œufs
- 225g de sucre
- 275g de farine
- 4,25g de levure chimique
- 10 gouttes de colorant rouge
- QS Vanille liquide

2. Caramel

- 200g Sucre
- 40g d'eau
- 125g de beurre

3. Mousse au caramel

- 400g crème liquide
- 75g de caramel

3. Riz soufflé au Nutella®

- 15g riz soufflé
- 60g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Biscuit rose

Montez les œufs, le sucre, le colorant et la vanille liquide au batteur, puis mélangez la farine et la poudre à lever tamisées ensemble délicatement à la maryse. Dressez et cuisez environ 8 minutes à 165°C.

2. Caramel

Cuisez le sucre avec l'eau de dissolution jusqu'à coloration d'un caramel. Ajoutez la crème liquide progressivement puis le beurre. Laissez refroidir.

3. Mousse au caramel

Montez la crème liquide en chantilly, puis ajoutez le caramel et mélangez délicatement à la Maryse.

4. Riz soufflé

Mélangez ensemble le riz soufflé et le Nutella®.

5. Montage et Finition

Couchez le biscuit rose d'une épaisseur de 0,5 cm environ. Mettez la mousse caramel dans un flexipan de la forme FINGER. Garnissez jusqu'au 3/4 du moule. Laissez prendre en cellule de refroidissement rapide à -30°C environ 1 heure. Pendant ce temps, détailliez le biscuit rose réalisé au préalable, à l'emporte-pièce de la forme du FINGER.

Démoulez les FINGERS de mousse et disposez-les sur les fonds de biscuits rose. Garnissez généreusement le dessus du FINGER avec le riz soufflé au Nutella® puis déposez-y la noisette caramélisée.

Beignets Mahorais topping Nutella®

par Gaëlle

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES
(12 BEIGNETS)

- 1 œuf
- 250g de farine
- 30g de sucre blanc
- 75ml de lait
- 30g de beurre ramolli doux
- ½ sachet de levure
- Nutella® (15g par personne)



PRÉPARATION

- Dans un saladier, fouettez l'œuf, le sucre, le lait et le beurre fondu. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène.
- Fleurez un plan de travail et abaissez la pâte à 4 à 5 mm environ d'épaisseur.
- Détaillez des cercles de 7 cm de diamètre environ à l'aide d'un pot ou d'un emporte-pièce. Faites un trou au centre de chaque cercle à l'aide d'un emporte-pièce plus petit ou d'un bouchon par exemple. Réservez. Faites chauffer de l'huile dans un faitout à feu moyen. Une fois l'huile chaude, plongez les beignets et faites-les dorer de chaque côté.
- Une fois bien dorés, égouttez les beignets sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Montage

- Disposez ensuite les beignets sur un plat à service et garnissez-les généreusement de Nutella®.

Pancakes Tacos aux fruits rouges et au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 15 PORTIONS

- 4 œufs
- 300ml de lait demi-écrémé
- 250g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 cuillères à café de levure chimique
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 pincées de sel
- 100g de myrtilles
- 100g de framboises
- 100g de groseilles
- 225g Nutella® (15g par portion)

PRÉPARATION

- Mélangez les ingrédients secs : la farine, la levure, le sucre, 1 pincée de sel et le sucre vanillé.
- Dans un autre bol, mélangez les 2 jaunes d'œufs avec le lait. Ajoutez la préparation aux ingrédients secs en mélangeant. Laissez reposer 30 minutes.
- Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.
- Faites cuire la préparation dans une petite poêle beurrée bien chaude, 1 minute de chaque côté.

Montage

- Garnissez chaque pancake de Nutella® et de fruits rouges, refermez-le en deux comme un tacos.



Parfait aux Pancakes sans gluten au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 30 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS
(1 PARFAIT PAR PORTION)

- 140g Nutella®
- Préparation pour pancakes sans gluten (ou, à la place, préparation normale pour pancakes)
- 1kg de yaourt nature



PRÉPARATION

- Préparez les pancakes en suivant la recette et formez 24 petits pancakes de 3-5 cm chacun.
- Laissez refroidir.
- Ajoutez une cuillérée (7g) de Nutella® sur chaque pancake.

Montage

- Mettez un pancake au fond de la coupe.
- Ajoutez 40 g de yaourt nature, puis un deuxième pancake et décorez d'une cuillérée (7g) de Nutella®.

Tigré au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 15 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 15 PORTIONS

- 180g de beurre
- 60g de farine
- 180g de poudre d'amande
- 200g de sucre glace
- 6 blancs d'œufs
- 120g de pépites de chocolat noir
- 225g Nutella® (15g par portion)



PRÉPARATION

- Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir un beurre noisette. Laissez-le refroidir dans un bol.
- Dans un cul de poule, tamisez la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Mélangez bien.
- Ajoutez les trois blancs d'œufs. Mélangez.
- Ajoutez le beurre refroidi (c'est important qu'il ne soit pas chaud).
- Ajoutez les pépites de chocolat. Mélangez.
- Versez la préparation dans les moules et enfournez dans un four à 180°C pendant 15 minutes.

Montage

- Une fois refroidis, démoulez-les et garnissez-les de Nutella®.



Cupcakes aux agrumes et au Nutella®

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



40 MIN

COÛTS



INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

- 150g Nutella®
- 2 œufs
- 25g de miel
- 30g de sucre en poudre
- 20g de chocolat aux noisettes (Gianduja)
- 30g de beurre
- 40ml de crème liquide UHT
- 40g de farine de blé tendre
- 8g de farine de riz
- 13g de farine de noisette
- 13g de farine d'amande
- 1g de sel
- 1 gousse de vanille
- 4g de pâte d'orange confite
- 4g de confiture de bergamote
- 10 noisettes pelées et grillées

PRÉPARATION

- Battez les œufs, le miel, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux jusqu'à ce que le mélange ait bien gonflé.
- Faites fondre le chocolat aux noisettes et le beurre au bain-marie. Ajoutez la confiture de bergamote, la pâte d'orange, la crème tiède et le sel.
- Tamisez les différents types de farine dans un bol puis ajoutez-les petit à petit au mélange d'œufs battus, en faisant attention à les incorporer du bas vers le haut pour éviter qu'ils ne s'affaissent.
- Faites fondre environ 1/3 de ce mélange au bain-marie avec les autres ingrédients.
- Ajoutez peu à peu les 2/3 restants. Incorporez bien les ingrédients entre eux. Versez dans des moules individuels en silicone de 4,5 cm de diamètre et d'une hauteur de 3,5 cm ou dans des moules en aluminium (préalablement beurrés et saupoudrés de farine) ; comptez 25 g de pâte pour chaque moule.
- Faites cuire dans un four préchauffé à 170° pendant 15 à 17 minutes environ.
- Laissez refroidir, puis ajoutez 15 g de Nutella® à chaque gâteau à l'aide d'une poche à douille et décorez d'une demi-noisette

Maki de crêpe à la banane au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 15 PORTIONS

- 150g de farine
- 50g de sucre
- 50g de maïzena
- 50g de beurre fondu
- 4 œufs
- 30cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique
- 20g de noix de coco râpée
- 7 bananes
- 225g Nutella® (15g par portion)

PRÉPARATION

- Mélangez la farine, la fécul de maïs, la levure, le sucre et le sel.
- Faites un puit au centre et ajoutez les œufs un à un.
- Délayer avec le beurre puis le lait.
- Laissez reposer votre pâte 1h à température ambiante.
- Faites cuire vos crêpes.
- Sur chaque crêpe, étalez une couche de Nutella®.
- Disposez une banane sur le bord de chaque crêpe et roulez la crêpe autour de la banane.
- Coupez ensuite en morceaux d'environ 5 cm de long.
- Parsemez de noix de coco râpée.



Le Millefeuille au Nutella®

par le Chef Grégory Cohen

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 55 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 300ml de crème liquide
- 50g de mascarpone
- 1 gousse de vanille
- 60g de Nutella®
- 1 jaune d'œuf
- Un peu de sucre
- 1 pâte feuilletée rectangulaire

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 170°C. Dans un petit récipient, mélangez le jaune d'œuf avec un peu de sucre. Étalez la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé et dorez-la avec le mélange œuf/sucre.
- Prenez la pâte et le papier sulfurisé puis disposez-les sur une plaque de cuisson. Au-dessus, disposez une autre plaque de cuisson et enfournez pendant 30 minutes.
- Fendez une gousse de vanille et récupérez les grains, puis ajoutez-les dans la cuve d'un robot ou dans un récipient, avec la mascarpone et la crème liquide.
- Battez le mélange jusqu'à obtenir une chantilly puis placez la chantilly vanille dans une poche à douille.
- Laissez refroidir la pâte feuilletée puis, découpez 12 morceaux de taille identique.
- Disposez un morceau de pâte feuilletée, puis pochez le mélange vanillé. Déposez un nouveau morceau de pâte feuilletée, puis pochez à nouveau.

Montage

- Déposez un dernier morceau de pâte feuilletée, puis pochez ce dernier de Nutella®.



Gaufre à la pistache et au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 15 PORTIONS

- 400g de farine
- 200g de beurre
- 50g de sucre
- 8 œufs
- 60cl de lait
- 2 pincées de sel
- 2 cuillères à soupe de pâte à pistache
- 50g de pistaches concassées
- 225g Nutella® (15g par portion)

PRÉPARATION

- Séparez les blancs des jaunes.
- Ajoutez dans les jaunes d'œufs, la farine, le sel, le sucre et la pâte à pistache.
- Ajoutez le beurre fondu tiède.
- Délayez avec un peu de lait.
- Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les à votre appareil.
- Laissez reposer à température ambiante 1h.
- Faites cuire vos gaufres dans un gaufrier.

Montage

Sur chaque gaufre, ajoutez le Nutella® et parsemez de pistaches concassées.



Crêpes Tourbillon au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 15 PORTIONS

- 300g de farine
- 100g de beurre fondu
- 8 œufs
- 60cl de lait
- 100g de maïzena
- 140g de chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 225g Nutella® (15g par portion)

PRÉPARATION

- Mélangez la farine, la féculle de maïs, la levure, le sucre et le sel.
- Faites un puit au centre et ajoutez les œufs un à un.
- Délayez avec le beurre puis le lait.
- Prélevez 1/3 de votre pâte et ajoutez le chocolat fondu.
- Laissez reposer votre pâte 1h à température ambiante.
- Faites cuire vos crêpes.
- Dans une poêle bien chaude, à l'aide d'une pipette, faites un tourbillon de pâte au chocolat.
- Laissez 20 secondes et ajoutez par-dessus une louche de pâte à crêpe nature. Retournez votre crêpe.
- Garnissez votre crêpe de Nutella®.





Le Paris-Brest au Nutella®

par Il Était Une Fois la Pâtisserie

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 2H00

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 6 PARIS-BREST
INDIVIDUEL

1. Craquelin

- 40g de beurre demi-sel
- 50g de cassonade
- 50g de farine

2. Crème mousseline au praliné

- 25cl de lait entier
- 2 jaunes d'œufs
- 30g de sucre en poudre
- 10g de féculle de maïs
- 10g de farine
- 75g de praliné
- 30g + 120g de beurre

3. Pâte à choux

- 125ml d'eau
- 2g de sel
- 4g de sucre
- 50g de beurre
- 75g de farine
- 2 œufs
- Amandes effilées

Pommade

- 75g de praliné
- 90g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Craquelin

Placez le beurre, la farine, la cassonade et le sel dans un récipient. Mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte. Étalez cette pâte entre deux feuilles de papier cuisson, sur 2 mm d'épaisseur. Découpez des couronnes de 9 cm de diamètre sur l'extérieur et 5 cm sur l'intérieur. Placer 15 minutes au congélateur.

2. Crème mousseline au praliné

Dans un récipient, fouettez les jaunes avec le sucre. Ajoutez la féculle et la farine tamisées. Faites chauffer le lait à la casserole. Ajoutez progressivement le lait à la préparation, sans cesser de fouetter. Reversez. Chauffez à feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajoutez 30g de beurre en morceaux et mélangez. Filmez au contact. Fouettez la crème quelques secondes pour l'assouplir. Ajoutez les 120g de beurre pommade petit à petit tout en fouettant, jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajoutez le praliné et fouettez jusqu'à ce que la crème épaississe de nouveau. Placez la crème dans une poche à douille munie d'une douille petits-fours. Réservez au frigo pendant 30 minutes à 1 heure.

3. Pâte à choux

Préchauffez le four à 250°C. Placez l'eau, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole. Hors du feu, ajouter la farine et mélanger. Replacez sur le feu et mélangez jusqu'à ce qu'une pellicule recouvre le fond de la casserole. Retirez du feu et réhydratez la pâte en y ajoutant les œufs un à un. Placez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille lisse 1 cm. Pochez 6 couronnes de 9 cm de diamètre. Disposez les craquelins sur chaque cercle. Disposez quelques amandes effilées sur les craquelins. Baissez la température du four à 180°C. Enfournez pour 30 minutes. Au bout de 20 minutes, ouvrez la porte du four le temps de laisser la vapeur s'échapper. Refermez la porte et laissez cuire encore 10 minutes.

4. Montage

Ouvrez les cercles de pâte à choux en deux, en vous servant d'un couteau scie. Pochez la crème mousseline. Placez le Nutella® dans une poche à douille. Pochez 15g de Nutella® dans chaque Paris-Brest, tout autour de la crème mousseline. Recouvrez avec les couvercles de pâte à choux. Décorez en formant des stries de Nutella® sur le dessus de chaque Paris-Brest.

Cake Pops au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 30 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 15 PORTIONS

- 120g de farine
- 120g de beurre fondu
- 120g de sucre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 Quatre-quarts
- 2 cuillère à soupe de mascarpone
- 4 cuillères à soupe de sucre glace
- Amandes concassées
- 225g Nutella® (15g par portion)

PRÉPARATION

Préparation quatre-quarts

- Faites fondre le beurre.
- Blanchissez le sucre et les œufs. Ajoutez le beurre fondu.
- Tamisez par-dessus la farine, la levure et le sel.
- Versez dans un moule beurré et enfournez à 170°C pendant 40 minutes.
- Laissez refroidir.

Préparation cake pops

- Mixez le quatre-quarts jusqu'à ce que vous obteniez une poudre.
- Ajoutez le mascarpone et le sucre glace jusqu'à obtenir une boule compacte.
- Formez des boules de taille identique que vous roulez avec vos mains. Mettez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Piquez chaque boule à l'aide d'une pique en bois.
- Badigeonnez les boules de Nutella® et recouvrez-les d'amandes concassées.



Gâteau de crêpes au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 30 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 15 PORTIONS

- 300g de farine
- 100g de maïzena
- 8 œufs
- 60cl de lait
- 100g de beurre fondu
- 140g de chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 225g Nutella® (15g par portion)

PRÉPARATION

- Mélangez la farine, la féculle de maïs, la levure, le sucre et le sel.
- Faites un puit au centre et ajoutez les œufs un à un.
- Délayez avec le beurre puis le lait.
- Laissez reposer votre pâte 1h à température ambiante.
- Faites cuire vos crêpes (une vingtaine).
- Sur une assiette, posez une première crêpe.
- Étalez une fine couche de Nutella®.
- Recouvrez d'une crêpe et renouvez l'opération.
- Placez 4h votre gâteau de crêpes au réfrigérateur.



Pain Perdu au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 40 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 16 PORTIONS
(1 TRANCHE PAR PORTION)

- 170g Nutella®
- 28 tranches de pain complet
- 12 gros œufs
- 1,5l de lait à 1%
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 900g de fraises tranchées
- 230g de crème aigre sans matières grasses
- 115g de beurre non salé
- 200g de sucre roux

PRÉPARATION

- Émiettez le pain en petits morceaux.
- Mélangez les œufs, le lait et la vanille.
- Faites bouillir le beurre et le sucre roux dans une casserole. Utilisez un plat à four d'une profondeur de 10 cm, puis versez le beurre fondu et le sucre roux dans le fond.
- Ajoutez les morceaux de pain et versez le mélange d'œufs pour faire tremper le pain.
- Couvrez de papier aluminium et faites cuire à 180° pendant 35 à 45 minutes.
- Après cuisson, sortez le plan du four et retournez la préparation dans un autre plat. Le mélange de beurre et de sucre roux se trouvera alors sur le dessus.
- Placez trois rangées de fraises par-dessus et, avec une poche à douille, décorez le pain perdu de lignes de crème aigre et de Nutella®.



Choux au Nutella®

DIFFICULTÉ

TEMPS DE PRÉPARATION 50 MIN

COÛTS

INGRÉDIENTS

POUR 20 PORTIONS
(2 CHOUX PAR PORTION)

- 75g Nutella®
- 31ml de lait entier
- 31ml d'eau
- 28g de beurre
- 2g de sucre en poudre
- 1g de sel
- 40g de farine type 80
- 2 petits œufs

PRÉPARATION

- Tamisez la farine et ajoutez le sel et le sucre.
- Versez le lait, l'eau et le beurre dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez la farine petit à petit et faites cuire pendant environ 3 minutes sans cesser de remuer avec une cuillère en bois pour que le mélange reste bien lisse. Une fine croûte se formera au fond de la casserole.
- Versez dans un robot et continuez à mélanger à l'aide du batteur plat à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte soit froide.
- Ajoutez délicatement le premier œuf sans cesser de remuer. Assurez-vous qu'il est bien incorporé à la pâte avant d'ajouter le second. La pâte doit être bien lisse et homogène.
- Versez le tout dans une poche à douille à embout lisse d'1 cm de diamètre. Formez de petits tas d'environ 8 g (2,8 cm de diamètre).
- Déposez un disque de craquelin glacé au sommet de chaque chou.
- Faites cuire aussitôt dans un four préchauffé à 185° pendant environ 15 minutes.
- Lorsque les choux ont refroidi, fourrez-les avec 7,5 g de Nutella®.





Parfait de Diplomate au Nutella®

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



50 MIN

COÛTS



INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS
(1 PARFAIT PAR PORTION)

- 150g de Nutella®
- 1kg de Yaourt nature
- 220g de myrtilles
- 110g de framboises
- 110g de mûres
- 72g de noisettes grillées
- 2 scones émiettés

Scones

- 230g de farine
- 73g de sucre
- 18g de levure chimique
- 9g de sel
- 110g de myrtilles
- 115g de beurre
- 240ML crème fouetter

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 230°. Mélangez les 4 premiers ingrédients dans un grand bol.
- Coupez le beurre dans le mélange de farine à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie jusqu'à ce qu'il soit friable et que le mélange ait la consistance de petits pois.
- Mettez 5 minutes au congélateur.
- Ajoutez une partie de la crème (180ml) et 18g de myrtilles et mélangez juste le temps que les ingrédients secs soient imbibés. Étendez la pâte sur du papier ciré.
- Pressez ou abaissez doucement la pâte pour former un disque de 18cm.
- Coupez le disque en 8 parts. Placez les ronds à 5cm les uns des autres sur une plaque de cuisson légèrement beurrée.
- Badigeonnez le dessus des ronds avec les 36g de crème restante jusqu'à ce qu'ils soient imbibés.
- Faites cuire à 230° pendant 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée

Montage

- Émiettez les scones au fond de la coupe. Mélangez les fruits rouges.
- Disposez les scones en couche avec 18g du mélange fruits rouges.
- Ajoutez 85g de Yaourt nature.
- Garnissez de 18g du mélange fruits rouges et décorez avec 18g de noisettes grillées.
- Décorez d'un filet de Nutella®.

nutella® MET EN LUMIÈRE VOS PLUS BELLES CRÉATIONS




Fabien
Chez les Garçons
1 Rue Niepce
6000 Nice



Camille
Bagel Café
10 Rue Hoche
06400 Cannes



Nassim & Tarek
La Belle Liégeoise
14 Rue des Changes
31000 Toulouse

LAISSEZ VOUS INSPIRER PAR LES TÉMOIGNAGES DE NOS ARTISANS ET RESTAURATEURS,
ET DÉCOUVREZ LEURS PLUS BEAUX SUCCÈS AVEC NUTELLA®

ET VOUS ?

Quelle est votre recette du succès au Nutella® ?

Partagez-la avec nous et tentez de gagner
un plan de médiation exclusif

Rendez-vous sur :
www.ferrerofoodservice.com/fr/fr/lesrecettesdusucces

SCANNEZ



et découvrez
les recettes du succès

#lesrecettesdusucces

nutella