



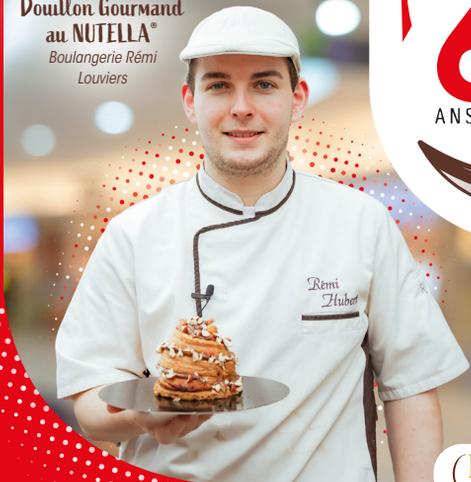
Bagel au NUTELLA®
Green Bagel Café
Cannes



LIVRET RECETTES
Edition spéciale



Douillon Gourmand
au NUTELLA®
Boulangerie Rémi
Louviers





POURQUOI CE LIVRET ?

À l'occasion des 60 ans de Nutella® en 2024, l'équipe Ferrero Food Service veut célébrer le **pouvoir du sourire** à travers des recettes au Nutella® où **la joie et le plaisir** se mêlent.

Que vous soyez artisan, boulanger, pâtissier, ou restaurateur, nos recettes s'adaptent à **chaque occasion de l'année** et s'ajustent à vos besoins afin de **satisfaire la gourmandise** de vos consommateurs et leur **donner le sourire**.

Nous sommes une équipe de 21 personnes, œuvrant chaque jour à vos côtés, afin de vous accompagner dans votre entreprise.

**BELLE LECTURE
ET BONNE DÉGUSTATION !**

L'équipe Ferrero Food Service

60 ANS D'INSPIRATIONS POUR DES DESSERTS

QUI FONT FONDRE DE PLAISIR...



... À LA CHANDELEUR

- Brioche au Nutella® p.8
- Gâteau de crêpes au Nutella® p.10
- Gaufre au Nutella® p.12
- Beignets mahorais topping au Nutella® p.14
- Pain perdu au Nutella® p.16



... À LA RENTRÉE

- Mini-gâteau poires et Nutella® p.32
- Blondie au Nutella® p.34
- Tarte quadrillée au Nutella® p.36
- Strudel aux pommes et au Nutella® p.38
- Le Parisnute p.40



... POUR L'ÉTÉ

- Granola aux fruits et au Nutella® p.20
- Mini-coupe de pâte phyllo aux fruits frais avec du Nutella® p.22
- Clafoutis cerises au Nutella® p.24
- Gâteau éponge au Nutella® p.26
- Muffin au citron et au Nutella® p.28



... À NOËL

- Boule surprise au Nutella® p.44
- Cupcakes agrumes et Nutella® p.46
- Sapins glacés au Nutella® p.48
- Macarons au Nutella® et ganache aux pommes p.50

nutella®

LA MARQUE

PRÉFÉRÉE DES FRANÇAIS

POURQUOI CHOISIR

nutella® ?

N°1
en CA*

99%
de taux de
notoriété**

N°1
en PDM*

Acheté par
2 FAMILLES
SUR 3***

*Source : Nielsen, HMSM, CAM S17 2023

**Source : IPSOS - Tracking des Grandes Marques FRA - Wave : Nov 2022

*** Source : Kantar MWP - CAM P08 2022



À LA CHANDELEUR,
QUEL PLAISIR DE CÉLÉBRER
LA GOURMANDISE !



" Nous avons décidé d'introduire NUTELLA®
dans une dizaine de recettes car c'est un
réel booster de vente."

Pancake aux fraises
au NUTELLA®

Home'lette - Le Raincy



BRIOCHE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 45 min | Quantité pour 10 portions

INGRÉDIENTS

- 150g de NUTELLA®
- 75g de farine blanche
- 25g de farine semi-complète
- 25g de farine de germe de blé tendre
- 4g de levure de bière
- 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf
- 12g de sucre en poudre
- 1,25g de sel
- 2,5g d'arômes naturels (citron, orange, gousse de vanille)
- 25ml de lait
- 25g de beurre mou
- 15g de crème

PRÉPARATION

1. Verser tous les types de farines et le sucre dans le robot.
2. Dans un pichet, mélanger l'oeuf, le jaune d'oeuf, le lait, la crème, les arômes et la levure de bière.
3. Verser petit à petit le contenu de la jatte dans le robot. Mélanger avec le crochet pétrisseur jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Ajouter le beurre ramolli coupé en petits morceaux et le sel.
4. Laisser lever la pâte pendant 30 minutes environ à température ambiante, puis coucher les choux (25 g env. par chou).
5. Laisser reposer jusqu'à ce que les choux aient doublé de volume, puis cuire dans un four préchauffé à 175°C pendant 12 minutes environ.
6. Lorsqu'ils ont refroidi, découper un « chapeau » à l'aide d'un couteau ou d'un coupe-pâte et les fourrer avec 15 g de NUTELLA® (à l'aide d'une poche à douille).
7. Replacer le chapeau.





GÂTEAU DE CRÊPES AU NUTELLA®

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 15 portions

INGRÉDIENTS

- 300g de farine
- 100g de maïzena
- 8 oeufs
- 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

1. Mélanger la farine, la fécule de maïs, la levure, le sucre et le sel.
2. Faire un puits au centre et ajouter les oeufs un à un.
3. Délayer avec le beurre puis le lait.
4. Laisser reposer votre pâte 1h à température ambiante.
5. Cuire vos crêpes (une vingtaine).
6. Sur une assiette, poser une première crêpe.
7. Étaler une fine couche de NUTELLA®.
8. Recouvrir d'une crêpe et renouveler l'opération.
9. Placer 4h votre gâteau de crêpes au réfrigérateur.





GAUFRE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 500g de farine
- 3 œufs
- 50g de beurre
- 75g de cassonade
- 500ml de lait
- 10g de levure boulangère
- 1 gousse de Vanille
- 1 pincée de sel

Pour le dressage :

- 90g de NUTELLA®

PRÉPARATION

1. Diluer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait tiédi, réserver.
2. Dans un grand cul de poule, mélanger la farine, la cassonade, le sel, les graines de vanille.
3. Former un puits et ajouter les jaunes d'œufs, la levure et le lait. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Terminer en versant le beurre fondu.
4. Monter les blancs d'œufs en neige et incorporer délicatement à la préparation. Laisser lever la pâte pendant 1 heure environ pour qu'elle double de volume. Faire chauffer votre gaufrier, beurrer les plaques à l'aide d'un pinceau (environ 7g de beurre) et verser un peu de pâte sur les empreintes.
5. Laisser cuire 3 minutes pour que les gaufres soient bien dorées. Garnir les gaufres de 15g de NUTELLA®.





BEIGNETS MAHORAIS TOPPING NUTELLA®

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

- 1 œuf
- 250g de farine
- 30g de sucre blanc
- 75ml de lait
- 30g de beurre pommade doux
- 5g de levure
- NUTELLA® (15g par personne)

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, fouetter l'œuf, le sucre, le lait et le beurre fondu.
2. Ajouter la farine et la levure. Mélanger bien afin d'obtenir une pâte homogène.
3. Fleurer un plan de travail et abaisser la pâte à 4 à 5 mm d'épaisseur environ.
4. Détailler des cercles de 7 cm de diamètre environ à l'aide d'un emporte-pièce. Faire un trou au centre de chaque cercle à l'aide d'un emporte-pièce plus petit. Réserver. Faire chauffer de l'huile dans un faitout à feu moyen. Une fois l'huile chaude, plonger les beignets et faites-les dorer de chaque côté.
5. Une fois bien dorés, égoutter les beignets sur une assiette recouverte de papier absorbant.





PAIN PERDU AU NUTELLA®

Temps de préparation : 40 min | Quantité pour 16 portions

INGRÉDIENTS

- 170g de NUTELLA®
- 28 tranches de pain complet
- 12 oeufs
- 1.5L de lait à 1%
- 10 ml d'extrait de vanille
- 900g de fraises tranchées
- 230g de crème aigre sans matières grasses
- 115g de beurre doux
- 200g de sucre roux

PRÉPARATION

1. Émietter le pain en petits morceaux.
2. Mélanger les œufs, le lait et la vanille.
3. Faire bouillir le beurre et le sucre roux dans une casserole. Utiliser un plat à four d'une profondeur de 10 cm, puis verser le beurre fondu et le sucre roux dans le fond.
4. Ajouter les morceaux de pain et verser le mélange d'œufs pour faire tremper le pain.
5. Couvrir de papier aluminium et cuire à 180°C pendant 35 à 45 minutes.
6. Après cuisson, sortir le plat du four et retourner la préparation dans un autre plat. Le mélange de beurre et de sucre roux se trouvera alors sur le dessus.
7. Placer trois rangées de fraises par-dessus et, avec une poche à douille, décorer le pain perdu de lignes de crème aigre et de NUTELLA®.



nutella®

KIT DE VISIBILITÉ SPÉCIAL 60 ANS NUTELLA® pour attirer tous les gourmands !



À placer à l'intérieur de votre établissement, sur vos vitrines ou sur la porte d'entrée

Un livret de recettes pour vous inspirer toute l'année !

1 GRANDE ET 2 PETITES VITROPHANIES
150x180mm - 93,3x144mm

1 LIVRET RECETTES
52 pages - 150x150mm



À coller sur vos menus, étiquettes prix ou vos outils de service NUTELLA®

30 STICKERS
24x2cm et 6x5cm

foodserviceFR@ferrero.com

*Modalités du jeu sur
www.ferrerofoodservice.com

40x53cm

Demandez votre kit sur notre site ferrerofoodservice.com



**CET ÉTÉ, RENDEZ
JOYEUX VOS CLIENTS
AVEC NOS RECETTES FRUITÉES !**

*"L'ingrédient ultime vers lequel
80% de nos clients se dirigent,
c'est le NUTELLA®."*

*Cette composition gourmande
et rafraîchissante est devenue
une véritable recette à succès."*

Bubble's gaufre
au NUTELLA®

Bubble's Home - Marseille





GRANOLA AUX FRUITS ET AU NUTELLA®

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 10 portions

INGRÉDIENTS

Pour la préparation liquide :

- 45g de sirop d'érable
- 120g de miel
- 150ml d'huile végétal
- 20g de vanille liquide
- 7g de sel

Pour le mélange de céréales :

- 700g de 5 céréales (blé, avoine, seigle, orge, riz)
- 60g de mélange graine de lin et chia
- 60g de sésame complet grillé
- 60g de graines de tournesol
- 100g de bâtonnet d'amandes blanchies
- 15g de NUTELLA® par portion

Optionnel :

- Fruits secs au choix (raisins, canneberges, framboises, bananes...)
- Fruits frais au choix (fraises, framboises, ananas, myrtilles...)

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients liquides.
2. Ajouter la préparation liquide aux céréales et mélanger.
3. Étaler sur la plaque au four à 150 degrés pendant 10 minutes.
4. Sortir la plaque du four et retourner le mélange.
5. Laisser cuire encore 10 minutes.
6. Mélanger avec des fruits secs de votre choix.
7. Dresser sous forme de verrine : du granola intercalé d'un étage de NUTELLA®, du fromage blanc, puis des fruits en décoration.





MINI-COÛPE DE PÂTE PHYLLO AUX FRUITS FRAIS AVEC DU NUTELLA®

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 12 portions

INGRÉDIENTS

- 6 couches de pâte phyllo ou 6 coupelles déjà prêtes
- 250g de NUTELLA®
- Beurre fondu
- 24 fruits rouges de différents types
- 60g de noisettes concassées pour la décoration

PRÉPARATION

1. Beurrer toutes les feuilles de pâte phyllo.
2. Les découper en 12 carrés égaux et les mettre dans des moules à mini-muffins pour former des tasses.
3. Enfourner à 180 °C jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur brun doré.
4. Mettre une cuillerée de NUTELLA® au fond.
5. Remplir de fruits rouges, de noisettes et décorer d'une autre cuillerée de NUTELLA®.





CLAFOUTIS CERISES AU NUTELLA®

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 8 portions

INGRÉDIENTS

- 400g de cerises de Montmorency
- 50g de sucre en poudre
- 125g de farine + une pincée de sel
- 3 œufs
- 300ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 20g de beurre
- 120g de NUTELLA®

PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.
3. Fouetter les œufs avec les 50g de sucre en poudre, ils doivent doubler de volume puis ajouter la farine. Bien mélanger, jusqu'à obtenir une pâte homogène, ajouter le lait avec les graines de vanille progressivement.
4. Beurrer un moule à tarte et déposer les cerises. Verser l'appareil à clafoutis dessus.
5. Enfourner pour environ 30 à 40 minutes.
6. Sortir du four, laisser refroidir et décorer les parts de filet de NUTELLA®.





GÂTEAU ÉPONGE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 45 min | Quantité pour 15 portions

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 125g de beurre doux (pommade)
- 180g de sucre
- 250g de farine
- 35g de levure chimique
- 125g de lait
- 10ml d'essence de vanille
- 225g de NUTELLA®
- 50g de noix de coco râpée déshydratée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un bol, battre le beurre avec le sucre puis ajouter les œufs un à un. Tamiser la farine et la levure tout en mélangeant.
3. Ajouter le lait tout en remuant avec une cuillère en bois (ne pas battre).
4. Verser le mélange dans un ou deux moules carrés légèrement graissés à 5 cm d'épaisseur et cuire pendant 25 minutes.
5. Laisser le gâteau refroidir pendant au moins 20 minutes à température ambiante, puis découper en cubes de 7 cm.

Glaçage au NUTELLA® :

Couper les cubes en deux dans la largeur, étaler 7,5 g de NUTELLA® sur une face puis remettre le chapeau, étaler de nouveau 7,5 g de NUTELLA® sur le dessus et parsemer de noix de coco râpée.





MUFFIN AU CITRON ET AU NUTELLA®

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 12 portions

INGRÉDIENTS

- 50g de beurre pommade
- 125g de sucre
- 1 pincée de sel
- 300g de farine
- 250ml de lait demi-écrémé
- 2 oeufs à température
- 2 citrons non traités
- 7g de levure chimique
- 180g de NUTELLA®

PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 170°C.
2. Mettre le beurre dans un grand cul de poule, ajouter le sucre et sel, et mélanger au fouet.
3. Incorporer les œufs, toujours en mélangeant jusqu'à ce que la pâte blanchisse.
4. Ajouter le yaourt et le zeste râpé des citrons.
5. Mélanger la farine et la levure chimique puis les incorporer à la pâte à muffin délicatement.
6. Répartir dans les moules à muffin à 3/4 hauteur.
7. Cuire durant 20 minutes environ.
8. Laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.
9. Fourrer de NUTELLA®.



nutella®

**LES FORMATS PROFESSIONNELS
AUX COULEURS DE L'ÉVÈNEMENT**



Pot de 3kg
Colis de 2



Pot de 750g
Colis de 6



Poche de 1kg - Colis de 6

À retrouver chez votre distributeur habituel

Création spéciale anniversaire disponible en 2024



**POUR LA RENTRÉE,
VOS DESSERTS GOURMANDS
VONT CRÉER DU BONHEUR !**



*" C'est tout naturellement que nous travaillons
autour du NUTELLA®, marque iconique qui
rappelle des souvenirs à nos clients. "*

Tronbon
au NUTELLA®
La Mie Paulette - Caen



MINI-GÂTEAU AUX POIRES ET AU NUTELLA®

Temps de préparation : 40 min | Quantité pour 10 portions

INGRÉDIENTS

- 150g de NUTELLA®
- 1 oeuf + 1 jaune d'oeuf
- 30g de beurre
- 80g de sucre en poudre
- 60g de farine d'amande
- 185g de poires + 50g de pommes
- 8g de miel d'acacia
- 35ml de crème liquide
- 15g de levure chimique
- 1g de sel
- 1/2 gousse de vanille
- Une pincée de cannelle
- 1 citron

PRÉPARATION

1. Peler les fruits et les couper en morceaux de 1,5 cm. Arroser de jus de citron. Recouvrir de film alimentaire et mettre au réfrigérateur.
2. Battre le jaune d'oeuf et l'oeuf entier, puis ajouter le sucre et le miel. Ajouter les épices et saler. Mélanger bien pour obtenir un mélange moelleux mais ferme.
3. Tamiser les différentes farines avec la levure chimique et incorporer petit à petit aux oeufs, en remuant délicatement du bas vers le haut.
4. Faire fondre le beurre au bain-marie. Ajouter la crème et mélanger bien. Incorporer au mélange principal.
5. Sortir les morceaux de fruit du réfrigérateur et égouttez-les bien. Ajouter au mélange.
6. Verser le mélange dans des moules en silicone de 6 cm de diamètre (hauteur 2 cm), soit 45g dans chaque moule.
7. Faire cuire dans un four statique préchauffé à 170°C pendant environ 18 minutes.
8. Laisser refroidir les tartelettes, puis coupez-les en deux horizontalement et fourrer avec 15 g de NUTELLA®.





BLONDIE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 10 min | Quantité pour 15 portions

INGRÉDIENTS

Pour 2 blondies :

- 540g de farine
- 360g de cassonade
- 36g de beurre pommade
- 6 œufs
- 30g de levure chimique
- 300g de chocolat blanc
- 300g de chocolat noir
- NUTELLA®

PRÉPARATION

1. Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre avec le beurre pommade.
2. Ajouter les œufs un par un et mélanger.
3. Ajouter petit à petit la farine et la levure. Mélanger.
4. Concasser grossièrement le chocolat et ajoutez-le à votre préparation.
5. Beurrer et fariner votre cadre en inox et verser la pâte.
6. Enfourner dans un four à 180 °C pendant 20 minutes.
7. Laisser refroidir et couper en rectangles.
8. Décorer avec le NUTELLA® en faisant des petits traits.





TARTE QUADRILLÉE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 50 min | Quantité pour 10 portions

INGRÉDIENTS

- 150g de NUTELLA®
- 165g de beurre
- 330g de farine de blé tendre
- 3g de sel
- 1 oeuf
- 165g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION

1. Batta le beurre dans un robot jusqu'à ce qu'il soit mou. Ajouter la farine tamisée et mélanger bien. Ajouter le sel et la vanille.
2. Incorporer l'œuf et le sucre glace tamisé. Lorsque la pâte est bien lisse et homogène, recouvrir de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant deux heures (vous pouvez aussi la préparer la veille).
3. Diviser la pâte en deux et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez-la pour obtenir deux abaisses d'environ ½ cm d'épaisseur (sur deux plaques de cuisson différentes).
4. Découper dix carrés de 7x7 cm dans la première abaisse. Recouvrir de film alimentaire et réfrigérer.
5. Découper des lanières de 8 mm dans la deuxième abaisse et réfrigérer.
6. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et disposer les lanières de pâte de manière à former des croisillons, comme si vous faisiez une grande tarte. Attendre qu'elles soient bien froides puis, à l'aide d'un couteau, découper dix carrés de 7x7 cm.
7. Cuire les carrés et les croisillons sur deux plaques différentes dans un four préchauffé à 175°C pendant 8 minutes environ, jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
8. Laisser refroidir, puis tartiner 15 g de NUTELLA® sur chaque carré et décorer d'un croisillon de pâte à la surface.





STRUDEL AUX POMMES ET AU NUTELLA®

Temps de préparation : 40 min | Quantité pour 16 portions

INGRÉDIENTS

- 170g de NUTELLA®
- 8 pommes moyennes, épluchées
- 420g de sucre roux
- 260g de raisins secs dorés
- 500g de pâte feuilletée
- 2 gros oeufs
- 125ml de lait demi-écrémé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Placer les pommes dans un grand bol. Incorporer le sucre roux et les raisins secs dorés. Réserver le mélange.
3. Placer la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Passez-la au rouleau à pâtisserie en appuyant légèrement.
4. Placer la farce de pommes sur le milieu de la pâte, dans le sens de la longueur.
5. Replier la pâte sur le mélange, dans le sens de la longueur.
6. Souder les bords de la pâte en utilisant un peu d'eau sur vos doigts. Frotter les bords de la pâte ensemble.
7. Mélanger au fouet les oeufs et le lait, et badigeonner le mélange sur le dessus de la pâte.
8. Cuire pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à obtenir une couleur brun doré.
9. Couper le strudel en portion d'environ 8 cm. Placez-les sur des assiettes et recouvrez-les d'un filet de NUTELLA® avant de les servir.





INGRÉDIENTS

- Pâte à choux
- 65g d'eau
- 65g de lait
- 2g de sucre
- 57g de beurre
- 1g de sel
- 125g d'œufs
- 65g de farine
- Ganache montée chocolat
- 98g de chocolat 66%
- 246g de crème liquide
- 10g de gélatine
- Pâte sucrée
- 135g de beurre
- 85g de sucre glace
- 27g de pâte de noisette
- 18g poudre à crème
- 4g de sel
- 52g d'œuf
- 225g de farine
- 73g de fécule
- Croustillant praliné
- 150g de purée de noisette
- 25g de feuillantine

Montage : 90g de NUTELLA®

LE PARISNUTE (PAR SAMUEL ANSTETT)

Temps de préparation : 45 min | Quantité pour 6 portions

PRÉPARATION

Pâte à choux :

1. Préchauffer le four à 170°C. Chauffer le lait, l'eau et le beurre.
2. A ébullition, ajouter la farine puis dessécher sur le feu doux une minute;
3. Ajouter les œufs jusqu'à texture souhaitée.
4. Pocher sur une plaque avec Silpat
5. Enfourner pour 40 minutes
6. Ganache montée chocolat
7. Chauffer la moitié de la crème puis verser sur le chocolat.
8. Ajouter la gélatine réhydratée. Mixer puis ajouter la crème froide.
9. Réfrigérer à 4°.

Pâte sucrée :

1. Mélanger au batteur muni d'une feuille le beurre et le sucre glace.
2. Ajouter l'œuf puis mélanger. Ajouter la pâte de noisette et la farine puis homogénéiser.
3. Etaler sur le Silpat finement puis refroidir.
4. Foncer les tartes. Cuisson : 160°C pendant 20 minutes.
5. Croustillant praliné
6. Mélanger l'ensemble des ingrédients

Montage et finition :

1. Monter la ganache.
2. La pocher dans des moules demi-sphère puis insérer un chou au praliné en son centre.
3. Déposer le croustillant dans les fonds de tarte puis poser le dôme congeler sur le dessus.
4. Pocher sur le dessus à l'aide d'un tourne-disque du NUTELLA®.
5. Décorer avec du praliné et des noisettes coupées en deux.



nutella
ACADEMY

QU'EST-CE QUE LE CONCOURS NUTELLA ACADEMY ?

LA NUTELLA ACADEMY, C'EST UN CONCOURS DE PÂTISSERIE QUI REGROUPE :

- 16 centres de formation en pâtisserie
- 270 participants depuis 2020
- 6 finalistes

ET 1 ingrédient clé : le NUTELLA®

Lancé en 2020 et développé en étroite collaboration avec le chef **Grégory Cohen**, la « NUTELLA® ACADEMY » est un concours de pâtisserie original et inédit à l'échelle nationale. Il a pour mission de contribuer à la **formation d'apprenants et de révéler les futurs talents de la pâtisserie française.**



**CÉLÉBREZ
LES FÊTES ET RÉGALEZ**

TOUS VOS CLIENTS GOURMANDS !



" Notre recette est magique, je l'ai puisée dans mes souvenirs de gâteaux de mon enfance. "

**Cheesecake
au NUTELLA®**

Atelier Cheesecakes & Pies - Vallauris



INGRÉDIENTS

- Gel chocolat-noisette
- 275g de lait
- 17,5g de sucre
- 47,5g de jaune d'oeuf
- 200g de pâte de noisette
- 180g de chocolat fondu
- Gelée yuzu-citron
- 75g de yuzu
- 75g de citron

- 65,5g d'eau
- 25g de sucre
- 6g d'agar-agar
- Bavaroise noisette
- 120g de jaune d'oeuf
- 120g de sucre
- 400g de lait
- 96g d'eau

- 16g de gélatine en poudre
- 500g de crème liquide 35%
- 150g de pâte de noisette

Financier

- 225g de beurre
- 225g de sucre
- 225g de poudre de noisette
- 225g d'oeuf

Glaçage rocher

- 280g de chocolat au lait
- 25g d'huile de tournesol
- 80g d'amandes hachées

Décor

- 120g de NUTELLA®

BOULE SURPRISE AU NUTELLA® (PAR YAËL LOUKAKOU)

Temps de préparation : 45 min | Quantité pour 8 portions

PRÉPARATION

Pâte à choux :

1. Préchauffer le four à 170°C. Chauffer le lait, l'eau et le beurre.
2. A ébullition, ajouter la farine puis dessécher sur le feu doux une minute;
3. Ajouter les œufs jusqu'à texture souhaitée.
4. Pocher sur une plaque avec Silpat
5. Enfourner pour 40 minutes
6. Ganache montée chocolat
7. Chauffer la moitié de la crème puis verser sur le chocolat.
8. Ajouter la gélatine réhydratée. Mixer puis ajouter la crème froide.
9. Réfrigérer à 4°.

Pâte sucrée :

1. Mélanger au batteur muni d'une feuille le beurre et le sucre glace.
2. Ajouter l'œuf puis mélanger. Ajouter la pâte de noisette et la farine puis homogénéiser.
3. Étaler sur le Silpat finement puis refroidir.
4. Foncer les tartes. Cuisson : 160°C Pendant 20 minutes.
5. Croustillant praliné.
6. Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Montage et finition :

1. Monter la ganache.
2. La pocher dans des moules demi-sphère puis insérer un chou au praliné en son centre.
3. Déposer le croustillant dans les fonds de tarte puis poser le dôme congelé sur le dessus.
4. Pocher sur le dessus à l'aide d'un tourne-disque du NUTELLA®.
5. Décorer avec du praliné et des noisettes coupées en deux.





CUPCAKES AUX AGRUMES ET AU NUTELLA®

Temps de préparation : 40 min | Quantité pour 10 portions

INGRÉDIENTS

- 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

1. Battre les œufs, le miel, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux jusqu'à ce que le mélange ait bien gonflé.
2. Faire fondre le chocolat aux noisettes et le beurre au bain-marie. Ajouter la confiture de bergamote, la pâte d'orange, la crème tiède et le sel.
3. Tamiser 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.
4. Faire fondre environ 1/3 de ce mélange au bain-marie avec les autres ingrédients.
5. Ajouter peu à peu les 2/3 restants. Incorporez bien les ingrédients entre eux. Verser 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) ; compter 25g de pâte pour chaque moule.
6. Cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant 15 minutes environ.
7. Laisser refroidir, puis ajouter 15 g de NUTELLA® à chaque gâteau à l'aide d'une poche à douille et décorer d'une demi-noisette.





Biscuit brownie

- 60g (3 pièces) de jaune d'oeuf
- 115g de cassonade
- 170g de beurre
- 90g de chocolat noir 70%
- 40g de farine
- 10g de cacao en poudre
- 100g d'éclats de châtaigne
- 35g de noix de pécan
- 35g de noisettes concassées
- 90g (3 pièces) de blancs d'oeuf
- 15g de sucre semoule

Crèmeux Nutella

- 150g de NUTELLA®

INGRÉDIENTS

Chantilly crème de marrons

- 0,5L de crème fluide 35% M.G.
- 200g de crème de marrons sucrée vanillée
- 200g de pâte de marrons pure
- 400g d'éclats de marrons glacés

SAPINS GLACÉS AU NUTELLA® (PAR MATTEO BALTHAZAR)

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 10 portions

PRÉPARATION

Biscuit brownie :

1. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie à 35°C et y incorporer le beurre pommade. Lisser le tout à la Maryse.
2. Faire monter les blancs en neige ferme avec les 15g de sucre semoule. Réserver.
3. Au batteur, blanchir ensemble les jaunes d'oeuf et la cassonade, y ajouter le mélange chocolat noir/beurre pommade puis la farine tamisée avec le cacao en poudre.
4. Incorporer délicatement à la Maryse les blancs montés en neige et les fruits secs puis couler dans le cadre graissé.
5. Disposer des éclats de châtaignes de manière éparses et régulière à la surface du biscuit.
6. Cuire à 175°C pendant environ 15 minutes.
7. Mettre au congélateur pendant 45 minutes pour une meilleure découpe avant utilisation.

Chantilly crème de marrons :

Au batteur, monter la crème assez ferme. L'incorporer délicatement au fouet dans la crème de marrons, préalablement détendue avec la pâte de marrons.

Crèmeux NUTELLA® :

Mettre en poche NUTELLA® en vue de son utilisation.

Montage et décor :

1. À l'aide d'une poche à douille unie de 10mm, garnir les moules sapin préalablement chemisés de rhodoïd, à l'aide d'une petite palette, de moitié de chantilly marrons, jusqu'en haut des bords, en veillant à laisser de la place pour y intégrer l'insert. Vous pouvez disposer un cercle de rhodoïd dans la mousse qui vous aidera à garder la forme pour l'insert.
2. Disposer quelques éclats de marrons glacés (40g par pièce) dans la mousse.
3. Mettre à prendre au congélateur pendant 1h20.
4. Découper à l'aide d'un emporte-pièce rond uni les fonds de biscuits brownie.
5. Démouler les cercles de rhodoïd pour les inserts puis les sapins.
6. Garnir les sapins de 15g de NUTELLA® puis les déposer sur le biscuit brownie découpé.
7. Décorer avec quelques marrons glacés et quelques points de NUTELLA®.
8. Astuce décor : pour donner un effet neige, saupoudrer de copeaux de chocolat blanc ou de noix de coco râpée.





nutella
FOOD SERVICE



INGRÉDIENTS

- 225g de NUTELLA®
- 55g de blancs d'œufs
- 50ml d'eau
- 150g de sucre
- 150g de poudre d'amandes
- 150g de sucre glace
- 55g de blancs d'œufs
- 50g de compote de pommes
- 55g de chocolat blanc
- 20ml de crème épaisse

MACARONS AU NUTELLA® ET GANACHE AUX POMMES

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 10 portions

PRÉPARATION

Coques de macarons :

1. Battre à faible vitesse la première portion de blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics.
2. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition jusqu'à ce que le mélange atteigne 117 °C et verser lentement sur les blancs d'œufs.
3. Battre la meringue jusqu'à ce qu'elle soit froide.
4. Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes tamisée et ajouter la deuxième portion de blancs d'œufs, en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte ferme.
5. À cette étape, vous pouvez ajouter du colorant si vous le souhaitez, ou laissez la pâte telle quelle.
6. Ajouter la meringue à la pâte aux amandes et mélanger jusqu'à obtenir une pâte brillante et crémeuse.
7. Sur une plaque de cuisson, dresser de petits ronds de taille identique à l'aide d'une poche à douille munie d'un embout n°8.
8. Laisser sécher les macarons.
9. À ce moment, cuire les macarons 10 à 15 minutes à 160 °C.
10. Laisser refroidir et détacher les coques du papier sulfurisé.

Ganache aux pommes :

1. Bouillir la crème et la verser sur le chocolat blanc.
2. Mélanger au mixeur pour émulsionner et ajouter la compote de pommes.
3. Laisser refroidir complètement 1 à 2 heures et placer le mélange dans une poche à douille.

Dressage :

1. Faire un cercle de NUTELLA® sur la coque sans remplir le centre où sera placée la ganache aux pommes.
2. Recouvrir avec une deuxième coque.
3. Avant de servir, mettre la préparation au réfrigérateur pendant 1 heure maximum.





FÊTONS LES 60 ANS DE NUTELLA® AVEC NOS AMBASSADEURS DES RECETTES DU SUCCÈS !



Clémence HABIB
Maison Yvonne
Rouen

Accompagner les professionnels est au cœur de notre mission. Ainsi, nous avons lancé le 1^{er} janvier 2021 :

Les recettes du succès!

Un espace dédié aux artisans-restaurateurs et à leurs recettes au NUTELLA® qui ont fait le succès de leur établissement.



nutella® MET EN LUMIÈRE VOS PLUS BELLES CRÉATIONS



Chouquette
au NUTELLA®



Kurtos
au NUTELLA®



Brochi'crêpe
au NUTELLA®

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



www.ferrerofoodservice.com

nutella®

AJOUTEZ UNE TOUCHE DE GOURMANDISE !



Forme iconique

Pour favoriser les achats d'impulsion



Maîtrise de la quantité

Pour maximiser votre marge



Multi - usage

Pour réaliser tout type de
recette



Fluidité contrôlée

Grâce à la cuve chauffante



Hygiène garantie

Sans contact avec le produit

Rapprochez-vous de votre distributeur habituel
pour plus d'informations