

NOUVELLE ÉDITION

SPÉCIALE
Christmas

Livret
de
Recettes
au
nutella[®]

FERRERO
FOODSERVICE

L'histoire Ferrero

ANNÉE
1946

C'est dans la région du Piémont à Alba que la famille Ferrero crée une **pâte de cacao aux noisettes** pour palier la pénurie de cacao due à la Seconde Guerre Mondiale.

ANNÉE
1951

La recette originale évolue en un nouveau produit onctueux, appelé **SuperCrema**. C'est là que naît une nouvelle catégorie de produits : la pâte à tartiner.

ANNÉE
1959

C'est le début de l'expansion rapide de Ferrero en Europe et notamment de la **première usine en France**, à Villiers-Escalles près de Rouen en Normandie.

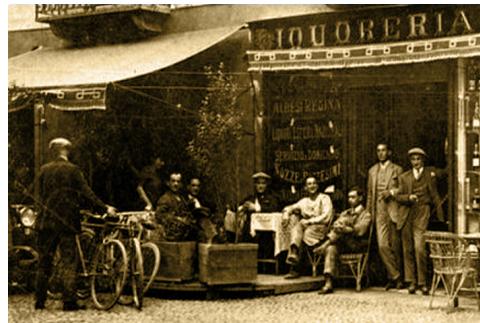
ANNÉE
1961

L'usine de Villiers-Escalles commence à produire la pâte à tartiner sous le nom « **La Tartinoise** » pour le marché français.

ANNÉE
1964

Grâce à Michele Ferrero, la pâte à tartiner aux noisettes et au cacao se fait connaître dans le monde entier dans un nouveau pot et sous un nouveau nom :

nutella



Notre Sélection Recettes

- AMARETTI AU NUTELLA® 6
- BANANA BREAD AU NUTELLA® 8
- SABLÉ BRETON, NOIX DE PÉCAN ET NUTELLA® 10
- CARROT CAKE AU NUTELLA® 12
- MADELEINES AU NUTELLA® ET THÉ EARL GREY 14
- ROULÉ AU NUTELLA® 16
- PAVLOVA MANGUE PASSION AU NUTELLA® 18
- GÂTEAU DE SAVOIE AU NUTELLA® 20
- TIRAMISÙ AU NUTELLA® 22
- MACARONS AU NUTELLA® ET GANACHE AUX POMMES 24
- MINI-CAKES MARBRÉS AU NUTELLA® 26
- MILLEFEUILLE AU NUTELLA® EN FORME DE SAPIN 28
- GAUFRES RED VELVET AU NUTELLA® 30
- PANDORO AU NUTELLA® EN FORME DE SAPIN DE NOËL 32
- TARTE ÉTOILÉE AU NUTELLA® 34
- TRAMEZZINI DE NOËL AU NUTELLA® 36



Amaretti au Nutella®

Biscuits | Goûter, Dessert | Noël | Sans gluten

DIFFICULTÉ 🏠🏠🏠 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 15 MIN COÛT 🍪🍪🍪

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 400 g de sucre
- 500 g de poudre d'amande
- 100 g d'amandes
- 1 cuillère à soupe d'extrait d'amande amère
- Nutella®

Préparation

- Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre (300 g).
- Ajoutez la poudre d'amande.
- Montez en neige vos blancs d'œufs.
- Ajoutez l'extrait d'amande amère et les blancs d'œufs montés sur votre préparation. Mélangez délicatement.
- Laissez la pâte reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Préchauffez votre four à chaleur tournante à 160 °C.
- Formez des petites boules de pâte et roulez-les dans les 100 g de sucre restant.
- Enfourez-les pendant 15 min.

Dressage

- Une fois refroidi, déposez une touche de Nutella® sur le haut de l'Amaretti ainsi qu'une amande.



Banana bread au Nutella®

Gâteaux et minis gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 40 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de cassonade
- 6 bananes bien mûres
- 260 g de beurre
- 410 g de farine
- 3 cuillères à soupe de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 200 g de pépites de chocolat
- 50 g de chips de banane
- Nutella®

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Blanchissez les œufs et les sucres.
- Écrasez les bananes en purée avec une fourchette.
- Incorporez les morceaux de banane à la préparation.
- Faites fondre le beurre au micro-ondes et versez-le sur votre préparation.
- Ajoutez la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat.
- Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Beurrez et farinez un moule à cake. Versez-y la préparation.
- Enfouez pendant 45 minutes.

Dressage

- Ajoutez le Nutella® sur le dessus du cake et décorez de chips de banane pour donner du relief.



Sablé breton, noix de pécan et Nutella®

Biscuits | Goûter, Dessert | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION 🕒 20 MIN COÛT 🍪🍪🍪

INGRÉDIENTS

- 300 g de beurre doux
- 300 g de semoule
- 150 g de jaunes d'œufs
- 420 g de farine
- 24 g de levure chimique
- 3 g de fleur de sel
- 100 g de noix de pécan
- Nutella®

Préparation

- Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs.
- Ajoutez le beurre pommade petit à petit.
- Ajoutez ensuite la farine tamisée, le sel et la levure.
- Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 5 mm.
- Mettez votre pâte une heure au réfrigérateur.
- À l'aide d'un emporte-pièce, faites des disques de 8 cm de diamètre et enfournez-les 30 minutes à 180 °C.

Dressage

- Une fois refroidi, disposez le Nutella® sur votre sablé ainsi que les noix de pécan concassées.



Carrot cake au Nutella®

Gâteaux et minis gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION 🕒 20 MIN COÛT 🍽️🍽️🍽️

INGRÉDIENTS

- 240 g de beurre
- 280 g de vergeoise brune
- 1 cuillère à café de mélange quatre-épices
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 2 pincées de sel
- 700 g de carottes râpées
- 2 oranges
- 6 œufs
- 250 g de noix
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g d'amandes hachées
- 400 g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- Nutella®

Préparation

- Préchauffez votre four à 160 °C.
- Mélangez ensemble le beurre pommade, la vergeoise, les quatre-épices, le gingembre, la cannelle et le sel.
- Incorporez ensuite les zestes d'orange, puis les œufs un à un.
- Ajoutez les carottes râpées, les noix et la poudre d'amandes à la préparation.
- Enfin, ajoutez la farine et la levure tamisée.
- Versez la préparation dans un moule beurré et enfournez pendant 1 heure.

Dressage

- Nappez le haut du cake avec du Nutella® et parsemez d'amandes hachées.



Madeleines au Nutella® et thé earl grey

Gâteaux et minis gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION 🕒 15 MIN COÛT 🍽️🍽️🍽️

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre
- 50 ml de lait
- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 2 cuillères à soupe de thé earl grey
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50 g de myrtilles
- 50 g de framboises
- 50 g de groseilles
- Nutella®

Préparation

- Faites ramollir le thé dans l'eau bouillante. Réservez.
- Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
- Fouettez ensemble le sucre, le beurre et les œufs.
- Ajoutez le thé earl grey égoutté.
- Mélangez ensemble la farine, la levure et le sel, puis incorporez-les à votre appareil jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez le lait et mélangez à nouveau. Filmez au contact.
- Laissez la préparation 1 heure au réfrigérateur.
- Préchauffez votre four à 200 °C.
- Beurrez vos moules à madeleines et remplissez chaque empreinte avec 2/3 de pâte.
- Enfouez à chaleur statique pendant 10 minutes.

Dressage

- Coupez le haut de la madeleine et garnissez de Nutella® la base de la madeleine.
- Décorez de fruits rouges et refermez avec le chapeau de la madeleine.



Roulé au Nutella®

Brioche | Goûter, Dessert, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🏠🏠🏠 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 15 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 8 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure chimique
- Nutella®

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Séparez les jaunes des blancs.
- Blanchissez les jaunes avec le sucre.
- Tamisez par-dessus la farine et la levure.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à votre appareil.
- Étalez votre pâte et lissez-la bien.
- Enfournez pendant 10 minutes.
- Sortez votre plaque du four et recouvrez le biscuit d'un torchon humide.
- Une fois le biscuit refroidi, déposez une fine couche de Nutella®.
- Roulez le biscuit.
- Décorez joliment en faisant des traits de Nutella® sur votre biscuit roulé.



Pavlova mangue passion au Nutella®

Autre | Dessert | Noël | Sans gluten | Végétarien

DIFFICULTÉ 🌱🌱🌱 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 30 MIN COÛT 🍽️🍽️🍽️

INGRÉDIENTS

- 12 blancs d'œufs
- 600 g de sucre semoule
- 3 cuillères à café de vinaigre blanc
- 3 cuillères à soupe de Maïzena
- 250 g de mascarpone
- 40 cl. de crème liquide entière 35% de MG
- 3 gousses de vanille
- 4 mangues
- 4 fruits de la passion
- Nutella®

Préparation meringue

- Dans un cul-de-poule, versez les blancs d'œufs avec le vinaigre blanc.
- Fouettez les blancs. Dès qu'ils commencent à être mousseux, ajoutez la Maïzena.
- Quand les blancs sont déjà un peu montés, versez le sucre en pluie en trois temps.
- Préchauffez votre four à 90 °C. À l'aide d'une poche à douille, commencez par faire un disque de meringue de 10 cm de diamètre. Autour du cercle, faites une petite boule que vous étirerez ensuite vers l'intérieur. Faites ce geste tout autour du disque.
- Enfourez pendant 2 heures à 90 °C.

Préparation crème vanillée

- Dans un cul-de-poule, versez la crème liquide bien froide, les graines de votre gousse de vanille ainsi que le mascarpone. Fouettez le tout.
- Versez la crème dans une poche à douille et réservez au frais.

Dressage

- Coupez en dés la mangue et prélevez les graines des fruits de la passion.
- Déposez la crème au centre de la meringue.
- Ajoutez des cubes de mangues et les fruits de la passion.
- Décorez de pointes de Nutella®.



Gâteau de Savoie au Nutella®

Gâteaux et mini gâteaux | Dessert | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 30 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 10 œufs
- 300 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 160 g de fécule de maïs
- 80 g de farine
- 1 pincée de sel
- 100 g de groseille
- 30 g de beurre
- 40 g de cassonade
- Nutella®

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Séparez les blancs des jaunes.
- Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé.
- Incorporez la fécule de maïs et la farine. Mélangez délicatement.
- Montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les à votre appareil délicatement.
- Beurrez les moules à gâteaux, saupoudrez de cassonade.
- Versez votre appareil dans les moules et enfournez le gâteau à 180 °C pendant 15 min, puis à 150 °C pendant 25 minutes.

Dressage

- Une fois le gâteau refroidi, coupez-le horizontalement.
- Garnissez la base de Nutella® et refermez le gâteau avec l'autre partie.
- Décorez le haut du gâteau avec des traits de Nutella et quelques groseilles.



Tiramisù au Nutella®

Autre | Dessert | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 20 MIN COÛT 🍽️🍽️🍽️

INGRÉDIENTS

- 500 g de mascarpone
- 10 œufs
- 160 g de sucre
- 375 g de spéculoos
- 8 poires
- 225 g de Nutella® (15 g par portion)

Préparation

- Séparez les blancs des jaunes. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre et ajoutez le mascarpone. Mélangez délicatement. Montez les blancs en neige.
- Incorporez-les délicatement à votre appareil. Réservez au frais.
- Coupez les poires en petits dés.
- Mixez les spéculoos.

Dressage

- Dans chaque verrine, versez 1 cm de spéculoos mixés, 1,5 cm de dés de poires, puis 3 cuillères à soupe de crème.
- Réservez au frais 2h.
- Au moment de servir, ajoutez 5 touches de Nutella®.



Macarons au Nutella® et ganache aux pommes

Gâteaux et mini gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 35 MIN COÛT 🍪🍪🍪

INGRÉDIENTS

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

Préparation des coques de macarons

- Commencez à battre à faible vitesse la première portion de blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics.
- Mettez l'eau et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange atteigne 117 °C et versez lentement sur les blancs d'œufs.
- Battez la meringue jusqu'à ce qu'elle soit froide.
- Mélangez le sucre glace avec la poudre d'amandes tamisée et ajoutez la deuxième portion de blancs d'œufs, en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte ferme.
- À cette étape, vous pouvez ajouter du colorant si vous le souhaitez, ou laissez la pâte telle quelle.
- Ajoutez la meringue à la pâte aux amandes et mélangez vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte brillante et crémeuse.
- Sur une plaque de cuisson, dressez de petits ronds de taille identique à l'aide d'une poche à douille munie d'un embout n° 8.
- Laissez sécher ces ronds jusqu'à ce que votre doigt colle à la pâte quand vous les touchez.
- À ce moment, cuisez les macarons 10 à 15 minutes à 160 °C.
- Laissez refroidir et détachez les coques du papier sulfurisé.

Préparation de la ganache aux pommes

- Faites bouillir la crème et la versez sur le chocolat blanc.
- Mélangez au mixeur pour émulsionner et ajoutez la compote de pommes.
- Laissez refroidir complètement 1 à 2 heures et placez le mélange dans une poche à douille.

Dressage

- Faites un cercle de Nutella® sur la coque sans remplir le centre où sera placée la ganache aux pommes.
- Recouvrez avec une deuxième coque.
- Avant de servir, mettez la préparation au réfrigérateur pendant 1 heure maximum.



Mini-cakes marbrés au Nutella®

Gâteaux et mini gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 45 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 225 g de Nutella®
- 115 g de beurre
- 230 g de sucre
- 2 œufs
- 150 ml de crème épaisse
- 180 g de farine tout usage
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de sel
- 85 g de chocolat
- 2 cuillères à café de cacao en poudre

Préparation

- Pour commencer, mélangez le beurre et le sucre dans un bol.
- Ajoutez les œufs et battez doucement.
- Versez la crème dans le mélange et remuez.
- Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique et le sel.
- Ensuite, séparez 1/3 de la pâte pour préparer la partie chocolat du cake marbré. Ajoutez le chocolat fondu et le cacao en poudre à ce tiers de pâte. Bien mélangez pour que la pâte soit homogène.
- Ajoutez la meringue à la pâte aux amandes et mélangez vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte brillante et crémeuse.
- Remplissez deux poches à douille : l'une avec la pâte blanche et l'autre avec la pâte au chocolat.
- Beurrez et farinez les mini-moules à bundt cake. Versez quelques couches de pâte blanche dans les moules et remplissez les vides avec la pâte au chocolat. Terminez avec encore un peu de pâte blanche.
- Avant d'enfourner, mélangez grossièrement les couches à l'aide d'un bâtonnet en bois. Cuisez les cakes marbrés 20 minutes à 180 °C. Laissez ensuite refroidir 30 minutes avant de démouler.

Dressage

- Versez une grosse cuillerée de Nutella® au-dessus de chaque cake marbré avant de servir.



Millefeuille au Nutella® en forme de sapin

Gâteaux et minis gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍳🍳🍳 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 45 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 200 g de Nutella®
- 3 rouleaux de 275 g de pâte feuilletée
- 1 œuf battu
- Sucre glace

Préparation

- Avec deux emporte-pièces en forme d'étoiles de 2 dimensions différentes, découpez 30 grandes étoiles et 45 petites.
- Placez les étoiles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les badigeonner d'œuf battu et cuire au four 10 minutes à 200 °C.
- Laissez refroidir à température ambiante.

Dressage

- Utilisez une grande étoile pour faire la base du sapin et étalez du Nutella sur la partie centrale.
- Placez une autre grande étoile au-dessus et répétez la même opération 2 fois avec 2 petites étoiles.
- Quand les sapins sont dressés, ajoutez un peu de Nutella® au-dessus et y placer verticalement une petite étoile.
- Saupoudrez le dessus de sucre glace à l'aide d'un tamis.



nutella
FOOD SERVICE

Gaufres Red Velvet avec du Nutella®

Gâteaux et mini gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍳🍳🍳 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 55 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 225 g de Nutella®
- 200 g de fraises
- 1 l de glace vanille
- 625 g de farine forte
- 275 g de beurre
- 185 g de sucre perlé
- 100 g de sucre
- 15 g de levure fraîche
- 175 ml de lait
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 1 cuillère à soupe de colorant alimentaire naturel rouge betterave
- Sel

Préparation

- Avec le batteur plat du mixeur électrique ou manuellement, mélangez la farine, le sel, le sucre blanc, le cacao et le colorant rouge.
- Mélangez l'œuf, le lait et la levure dans un bol.
- Ajoutez ce liquide au premier mélange jusqu'à la formation d'une pâte.
- Ajoutez le beurre coupé en morceaux et continuez à battre jusqu'à la formation d'une pâte lisse.
- Ajoutez le sucre perlé et mélangez encore.
- Couvrez la pâte et laissez fermenter 30 minutes.
- Cuisez les gaufres dans le gaufrier.

Dressage

- Placez les gaufres sur une assiette, et ajoutez au-dessus les fraises coupées en tranches et le Nutella®.
- Décorez avec une boule de glace vanille.



Pandoro au Nutella® en forme de sapin de Noël

Gâteaux et minis gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 45 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 225 g de Nutella®
- Sucre glace
- 65 g de farine
- 33 ml d'eau chaude
- 16 g de levure fraîche
- La poolish
- 120 g de farine forte
- 30 g de sucre
- 65 g d'œufs
- La 1^{re} pâte préalablement préparée
- 250 g de farine forte
- 10 g de lait en poudre
- 130 g de sucre
- 14 g de miel
- 185 g de beurre pomade
- 160 g d'œufs
- 1 jaune d'œuf
- Arôme de vanille selon votre goût
- Les zestes d'un citron ou d'une orange

Préparation

- Dissolvez la levure dans l'eau chaude et ajoutez lentement la farine. Formez une boule et réservez dans un bol recouvert d'un linge. Laissez reposer à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (environ 90 minutes).
- Mélangez le pré-ferment avec le reste des ingrédients de la première pâte dans un mixeur électrique.
- Pétrissez quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et ferme, qui se détache facilement des parois du bol du mixeur.
- Formez une boule et réservez environ 90 minutes dans un récipient couvert d'un linge.
- Pour réaliser la troisième pâte, incorporez la deuxième pâte et ajoutez la farine, le sucre, le miel, le jaune d'œuf, les zestes d'agrumes et l'arôme de vanille. Pétrissez environ une minute au crochet.
- Ajoutez les œufs et continuez à pétrir jusqu'à la formation d'une pâte lisse et ferme.
- Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux.
- Continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache complètement des parois du bol.
- Beurrez le moule à Pandoro.
- Placez la pâte dans le moule et laissez reposer 2 à 3 heures, recouverte d'un linge, pour qu'elle fermente.
- Préchauffez le four à 170 °C et cuire votre Pandoro environ 60 minutes.
- Une fois cuit, laissez refroidir quelques heures, puis démouler.

Dressage

- Coupez le Pandoro horizontalement pour former plusieurs niveaux.
- Étalez du Nutella® sur chaque niveau et réassemblez les étages.
- Saupoudrez de sucre glace pour décorer.



Tarte étoilée au Nutella®

Gâteaux et minis gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 45 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 225 g de Nutella®
- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 65 g de jaunes d'œufs
- 30 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 50 g d'eau

Préparation

- Mélangez la farine, le sel et le sucre avec le beurre.
- Ajoutez l'eau et les jaunes d'œufs.
- Mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Faites une boule et laissez reposer 40 minutes au réfrigérateur.
- Étalez la pâte jusqu'à obtenir 1 cm d'épaisseur et en garnir de petits moules individuels ronds. Piquez la pâte pour qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson.
- Avec les restes de pâte, coupez des étoiles de différentes tailles; elles doivent être assez petites pour pouvoir en placer au moins 2 sur chaque tartelette.
- Cuisez les tartes et les étoiles au four environ 15 minutes à 180 °C, puis laissez refroidir.

Dressage

- Garnissez les tartelettes de Nutella® et placez quelques étoiles sur chacune d'elles pour décorer.



Tramezzini de Noël au Nutella®

Gâteaux et minis gâteaux | Goûter, Petit-déjeuner | Noël | Végétarien

DIFFICULTÉ 🍴🍴🍴 TEMPS DE PRÉPARATION ⌚ 5 MIN COÛT 🍷🍷🍷

INGRÉDIENTS

- 225 g de Nutella®
- 250 g de pain de mie tramezzini

Préparation

- Étalez du Nutella® sur chaque couche de pain.
- Assemblez une couche sur l'autre jusqu'à ce que toutes les couches soient empilées.
- Piquez un bâtonnet en bois tous les 5 cm pour relier les couches.
- Placez le pain au réfrigérateur quelques minutes pour qu'il durcisse et ne se casse pas à la découpe (attention, celui-ci ne peut être mis au réfrigérateur que 3 minutes maximum).
- Coupez les tranches de haut en bas dans les espaces entre les bâtonnets.
- Ensuite, découpez chaque portion en forme de sapin de Noël.

nutella® Partageons nos recettes du succès!



Pauline Marie
Mie Paulette
3 boulevard Richemond
14000 Caen



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



Manon ANDRÉO
O'Moka
10 rue de Melou
81100 Castres



Grégory DESROCHES
Boulangerie Desroches
2 rue du 8 mai
41320 Langon-sur-Cher



Dominique & Annick JACOBOT
Cheesecake & Pies
12 avenue du Stade
06220 Vallauris

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 médiatisation exclusif

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

SCANNEZ



et découvrez les recettes du succès

Notes

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.

Notes

A series of 20 horizontal dotted lines for writing notes.



www.ferrerofoodservice.com