

NOUVELLE ÉDITION

SPÉCIALE

nutella
ACADEMY

Livret
de
Recettes
au
nutella®



FERRERO
FOODSERVICE

nutella®

Partageons nos recettes du succès !



Christophe Coët
Maison Coët
4 rue des Écluses Saint-Martin
75010, Paris



FAITES LE PLEIN D'IDÉES
GOURMANDES

SCANNEZ



TENTEZ DE GAGNER VOTRE
PLAN DE MÉDIATISATION

www.ferrerofoodservice.com/fr/fr/lesrecettesdusucces

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.



Amel Berrefane
Boulangerie Naan
45 allée du Mens
69100, Villeurbanne

©Julien Helaine

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*.

Pour la rentrée, nous avons sélectionné pour vous 16 recettes de la NUTELLA ACADEMY 2022 qui, nous l'espérons, stimuleront votre créativité.

Nous vous souhaitons de belles créations gourmandes au Nutella®

*L'Equipe
Ferrero Food Service*

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

nutella ACADEMY

UN CONCOURS DE PÂTISSERIE INÉDIT POUR RÉLÉVER LES FUTURS TALENTS DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE.

Avec Nutella®, nous souhaitons partager avec eux **l'excellence du savoir-faire et le plaisir de la dégustation** qui nous guident et nous rassemblent. Nous avons lancé la NUTELLA ACADEMY, un concours national et original pour stimuler leur créativité et leur audace en revisitant les classiques de la pâtisserie française avec Nutella® comme ingrédient à part entière.

Grégory Cohen
Chef et Parrain de la NUTELLA ACADEMY



©COOKHEURE

UN CONCEPT UNIQUE

Lancé en 2020, le concours de la NUTELLA ACADEMY est de retour pour sa 3^{ème} édition cette année : **16 centres de formation, près de 100 participants, 6 finalistes & Nutella® comme ingrédient clé !**



Nutella® au service
du talent et de la créativité
des professionnels tout au long
de leur carrière.

©COOKHEURE

Revisiter des classiques de la pâtisserie
avec Nutella® comme ingrédient.

Cherry Nut

par Victoria Schneider de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



2H

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Biscuit chocolat

- 3 œufs
- 180g de miel
- 110g de farine
- 60g de maïzena
- 10g de cacao

2. Crème à la vanille

- 125g de crème
- 125g de mascarpone
- 30g de sucre
- 5g de grains de vanille

3. Les cerises au sirop

- 500g de sucre
- 50cl d'eau
- 25cl de jus de cerises
- 250g de cerises

4. Croustillant praliné

- 40g de praliné
- 10g de chocolat blanc
- 10g de crêpes dentelles
- 13g de praliné

5. Le nappage rouge

- 150g de chocolat blanc
- 1 cuillère à soupe de colorant rouge

6. Montage et décors

- 60g de Nutella®
- 60g de confiture de cerises

PRÉPARATION

Le biscuit chocolat

- Fouetter les œufs avec le miel.
- Tamiser ensemble la farine et la maïzena et les ajouter au mélange.
- Mélanger et étaler le biscuit sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire 10 à 15 min à 180°C.
- Laisser refroidir puis détailler en rectangles.

La crème à la vanille

- Monter la crème avec le mascarpone et le sucre comme une chantilly.
- Y ajouter la vanille.
- Réserver.

Le sirop de cerises

- Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le sucre et l'eau.
- Ajouter le jus de cerises.
- Laisser refroidir, puis imbiber les cerises. Réserver.
- Imbiber de sirop les rectangles de biscuits refroidis.

Le croustillant praliné

- Dans un cul de poule, mélanger le praliné ainsi que le chocolat blanc tiède, puis ajouter les crêpes dentelles écrasées.
- Étaler le croustillant puis détailler en rectangles.

Le nappage rouge

- Mélanger le chocolat blanc et le colorant dans une casserole à feu doux. Lorsque le chocolat est fondu et tiède, tremper les cerises au sirop.
- Laisser durcir sur un papier sulfurisé.

Montage et décors

- Dans un moule, déposer le biscuit, une couche de crème et les cerises puis à nouveau une couche de crème.
- Démouler puis déposer sur le dessus les cerises enrobées de chocolat.
- Sur chaque cerise, déposer une pointe de Nutella®.
- Recouvrir le gâteau de confiture de cerises.

Nut's & Poppy

par Kandy Coquerel de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ 

TEMPS DE PRÉPARATION

 1H

PERSONNES 



INGRÉDIENTS

1. Pâte à gâteau basque

- 200g de beurre
- 250g de sucre roux
- 50g d'œuf
- 10g de jaunes d'œuf
- 325g de farine
- 5g de levure chimique
- 4g de sel

2. Crème pâtissière au chocolat

- 250g de lait
- 30g de sucre
- 40g de jaunes d'œuf
- 28g de maïzena
- 75g de praliné
- 30g de poudre de noisettes

3. Compotée framboise coquelicot

- 250g de framboises entières
- 1 feuille de gélatine
- 30g de sucre
- 20g d'eau
- 1 cuillère à soupe de zestes de citron vert
- 1 cuillère à soupe d'extrait de coquelicot

4. Chantilly mascarpone

- 150g de crème entière 35%
- 230g de mascarpone
- 50g de praliné

5. Finitions

- 15g de Nutella® par gâteau
- Framboises fraîches
- Zestes de citron vert

PRÉPARATION

La pâte à gâteau basque

- À l'aide d'un robot pâtissier muni de la feuille, mélanger le beurre, le sucre et le sel.
- Ajouter les œufs.
- Ajouter enfin la farine et la levure tamisées ensemble.
- Diviser la pâte en deux parts égales.
- Réserver 1h au froid puis étaler la pâte à 4mm d'épaisseur.

La crème pâtissière au praliné

- Porter le lait à ébullition. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œuf et le sucre puis ajouter la maïzena.
- Verser la préparation dans le lait et laisser cuire à feu doux.
- Incorporer le praliné, mixer et ajouter la poudre de noisettes.

La compotée framboise coquelicot

- Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.
- Cuire les framboises avec le sucre et l'eau dans une casserole à feu moyen.
- Ajouter la gélatine égouttée.
- Mélanger, puis ajouter les zestes de citron vert et l'extrait de coquelicot.

La chantilly mascarpone

- Faire monter le mascarpone avec la crème jusqu'à obtenir une texture aérienne, puis ajouter le praliné petit à petit.

Montage et décors

- Garnir le fond du gâteau de la crème pâtissière au praliné de framboises et recouvrir avec la seconde pâte.
- Enfourner pour 30 minutes à 180°C.
- Déposer un dôme de compotée de framboises et coquelicot au milieu du gâteau.
- Pocher la chantilly autour du dôme et ajouter des pointes de Nutella®.

Teurgoule revisitée Nutella®, gelée de cidre au poivre de Normandie et sa glace de riz

par Milène Jean Joseph de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ 

TEMPS DE PRÉPARATION  2H

PERSONNES 



INGRÉDIENTS

1. Teurgoule

- 2L d'eau
- 5g de cannelle en poudre
- 80g de blé petit épeautre
- 100g de sucre en poudre
- 150g de lait demi-écrémé
- 150g de crème liquide

2. Glace de riz

- 60g de riz rond
- 150g de lait demi-écrémé
- 150g de crème liquide
- ½ gousse de vanille
- 40g de jaunes d'œuf
- 50g de sucre

3. Tuile de langue de chat

- 50g de beurre
- 50g de farine
- 50g de sucre glace
- 50g de blancs d'œuf

4. Gelée Normandie Cherry

- 200g d'eau
- 100g de sucre
- 2g d'agar-agar
- 30g de jus de pomme brut de Normandie
- 1 cuillère à café de poivre de Normandie

5. Finitions

- 75g de Nutella®

PRÉPARATION

La teurgoule

- Mixer les grains de blé petit épeautre crus.
- Bouillir dans les 2L d'eau avec la cannelle.
- Cuire 45 min puis passer au chinois.
- Cuire à feu doux dans le mélange crème, lait, sucre et le reste de la cannelle pendant 1h.
- Laisser refroidir complètement, puis former des cylindres de teurgoule.

La glace de riz

- Torréfier le riz dans une poêle.
- Ajouter le lait et laisser cuire 20 min.
- Mixer, filtrer le lait et garder le liquide.
- Verser le lait chaud sur les jaunes d'œuf, fouetter avec le sucre et la vanille.
- Chauder.
- Ajouter la crème et mélanger.
- Laisser au frais 4h puis turbiner à la sorbetière pendant 25 min.
- Mettre au congélateur.

La tuile langue de chat

- Mélanger tous les ingrédients, étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.
- Cuire 5 min à 190°C.
- Dès la sortie du four, enruler la pâte à tuiles autour d'emporte-pièces cylindriques pour former des tubes et des fleurs.

La gelée Normandie Cherry

- Réaliser un sirop en chauffant doucement l'eau et le sucre. Ajouter ensuite le jus de pomme, l'agar-agar et le poivre.

Montage et décors

- A l'aide d'une poche, remplir la tuile langue de chat de la teurgoule.
- A l'aide d'une autre poche, réaliser une dentelle de Nutella® sur le tube de langue de chat.
- Pocher une pointe de Nutella® au centre de la fleur en tuile langue de chat.
- Servir avec la glace au riz et la gelée de poivre.

Tourbillon citronné au Nutella®

par Marine Brugevin de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Biscuit pâte à choux

- 70g de lait
- 50g de beurre
- 70g de farine
- 50g d'œuf
- 90g de jaunes d'œuf
- 125g de blancs d'œuf
- 60g de sucre
- Quelques gouttes de colorant rouge

2. Crèmeux citron

- 125g de jus de citron
- Le zeste de 2 citrons
- 3 œufs
- 40g de sucre
- 110g de chocolat blanc
- 37g de beurre
- 2 feuilles de gélatine

3. Tuile aux amandes

- 100g de sucre glace
- 50g de beurre
- 30g de farine
- 20g de jus de citron
- 50g d'amandes hachées

4. Finitions

- Quelques suprêmes de citron
- Zestes de citron
- 60g de Nutella®

PRÉPARATION

Le biscuit pâte à choux

- Monter les blancs en neige avec le colorant rouge.
- Verser le sucre petit à petit.
- Faire bouillir le lait et le beurre.
- Verser ensuite la farine et dessécher la pâte à choux en la remuant.
- Ensuite, ajouter à la pâte les blancs en neige.
- Cuire 10 à 12 min au four à 180°C.

Le crémeux citron

- Mettre les deux feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
- Faire bouillir le jus du citron et les zestes.
- Blanchir les œufs et le sucre. Lorsque le citron bout, verser sur le mélange œufs-sucre. Poursuivre la cuisson à feu doux, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat blanc.
- Mixer pour réaliser une émulsion, ajouter le beurre et mixer à nouveau.

La tuile aux amandes

- Dans un robot pâtissier, crêmer le beurre et le sucre glace.
- Ajouter la farine, le jus de citron et les amandes hachées.
- Placer cette boule de pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et étaler.
- Placer au réfrigérateur puis détailler des carrés.
- Les placer sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé et enfourner 7 min à 180°C.

Montage et décors

- Sur le biscuit pâte à choux, étaler une couche de crémeux citron et une fine couche de Nutella®.
- Rouler le biscuit, et déposer dessus une tuile aux amandes.
- Décorer avec quelques suprêmes de citron.

Le Saint Nut est là

par Mathis Cornélie de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Craquelin

- 10g de beurre
- 10g de farine
- 10g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

2. Pâte à choux

- 50g d'eau
- 22g de beurre
- 28g de farine
- 5g de sucre
- 5g de sel
- 50g d'œuf

3. Pâte sablée noisette

- 108g de farine
- 48g de sucre glace
- 18g de poudre de noisettes
- 60g de beurre
- 25g d'œuf
- 5g de sel

4. Crèmeux noisettes

- 5g d'eau
- 1g de gélatine en poudre
- 75g de pâte de noisettes
- 45g de crème liquide
- 13g de lait
- 15g de sucre

5. Crème diplomate coco

- 50g de purée de coco
- 50g de lait
- 24g de sucre
- 16g de jaunes d'œuf
- 10g de maïzena
- ½ feuille de gélatine
- 50g de crème liquide

6. Pâte sablée noisette

- 8g de riz soufflé

7. Décor et finitions

- 60g de Nutella®

PRÉPARATION

Le craquelin

- Mélanger tous les ingrédients, étaler finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et conserver au congélateur.

La pâte sablée

- Sabler le beurre et la farine, le sucre glace, et la poudre de noisettes.
- Incorporer l'œuf, ajouter le sel et pétrir.
- Réserver 1h.
- À l'aide d'un rouleau, étaler la pâte.
- Foncer les moules à tartelettes, réserver au congélateur puis cuire 15 min à 180°C.

La pâte à choux

- Faire bouillir l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
- Ajouter la farine et dessécher la pâte à choux en la remuant.
- Hors du feu, ajouter l'œuf.
- Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, dresser des choux.
- Sur chaque choux, déposer un cercle de craquelin.
- Cuire environ 8 min à 200°C. Ne pas ouvrir la porte du four.

Le crémeux noisettes

- Dans une casserole, porter le lait et le sucre à ébullition et verser la préparation sur la gélatine, mélanger et ajouter la pâte de noisettes.
- Ajouter la crème bien froide, mixer et réserver au froid.

La crème diplomate coco

- Dans une casserole, porter le lait, la purée de coco et la moitié du sucre à ébullition. Pendant ce temps, blanchir les œufs et l'autre moitié du sucre.
- Ajouter la maïzena, puis verser le lait sur les œufs.
- Transvaser à nouveau dans la casserole, ajouter la gélatine et mélanger. Filmer au contact.
- Monter la crème liquide en crème chantilly. Lorsque la crème pâtissière est froide, y incorporer la crème fouettée.
- Réserver au froid dans une poche.

Montage et décors

- Dans le fond d'une tartelette, déposer une grande cuillère de riz soufflé.
- Recouvrir de crémeux noisette et lisser la surface.
- Disposer le crémeux coco sur la tarte à l'aide de la poche à douille, puis déposer quelques choux et enfin, pocher des pointes de Nutella® sur la crème.

Le Nut Mouretella

par Nicolas Vitali de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ 

TEMPS DE PRÉPARATION  2H15

PERSONNES 



INGRÉDIENTS

1. Dacquoise noisette

- 5 blancs d'œuf
- 90g de sucre
- 120g de noisettes
- 30g de farine
- 90g de sucre

2. Bavaroise

- 220g de lait
- 85g de jaunes d'œuf
- 75g de sucre
- 1,5 feuilles de gélatine
- 1 cuillère à soupe de baies de genièvre
- 220g de crème fouettée

3. Tuile aux amandes

- 150g de purée d'amandes
- 10g de sucre

4. Coeur coulant praliné

- 100g de praliné
- 100g d'eau
- 30g de sucre

5. Glaçage rocher

- 400g de chocolat blanc
- 100g d'huile neutre
- 100g de noisettes concassées

6. Décor et finitions

- 75g de Nutella®

PRÉPARATION

Le dacquoise noisette

- Mixer les noisettes entières et y ajouter 90g de sucre et la farine. Mixer à nouveau.
- Monter les blancs en neige et ajouter 90g de sucre.
- Lorsque les blancs sont prêts, ajouter la poudre de noisettes sur les blancs et mélanger.
- Couler la préparation dans un moule carré de 12cm de côté.
- Cuire à 180°C pendant 15 à 20 min. Réserver.

La bavaroise baie de genièvre

- Porter le lait à ébullition avec les baies de genièvre et laisser infuser 10 min.
- Blanchir les jaunes d'œuf et le sucre.
- Filtrer le lait et verser sur les œufs. Bien mélanger.
- Transvaser à nouveau dans la casserole et cuire à environ 83°C.
- Ajouter la gélatine et mixer. Réserver.
- Lorsque la crème a refroidi, y ajouter la crème fouettée. Réserver.

Le confit cassis

- Dans une casserole, faire bouillir la purée de cassis puis ajouter le sucre.
- Cuire pendant 2 minutes à forte ébullition, et réserver.

Le cœur coulant praliné

- Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, porter le mélange à ébullition.
- Verser sur le praliné.

Glaçage rocher

- Faire fondre le chocolat blanc à feu doux au bain-marie.
- Ajouter l'huile et les noisettes concassées.

Montage et décors

- Former un cylindre avec du papier sulfurisé et créer un trou au fond du moule.
- Couvrir le moule à bavaroise de papier sulfurisé et garnir jusqu'au tiers.
- Placer au congélateur. Couler ensuite 1,5cm de cœur coulant praliné.
- Recouvrir de bavaroise et placer à nouveau au congélateur. Lorsque l'ensemble est pris, démouler.
- Garnir le creux de confit de cassis. Couvrir l'ensemble du glaçage rocher à température ambiante.
- Découper un morceau de dacquoise et placer le en dessous.
- Enfin, à l'aide d'une poche, dessiner des décors de Nutella®.

Les fleurs Nutella® Cassis

par Thomas Pereira de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ 

TEMPS DE PRÉPARATION  1H45

PERSONNES 



INGRÉDIENTS

1. Pâte sucrée

- 93g de beurre
- 50g de sucre glace
- 16g de poudre de noisettes
- 1 pincée de sel
- 30g d'œuf
- 166g de farine

2. Crème de noisette au cassis

- 30g de beurre
- 30g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 30g d'œuf
- 1 cuillère à soupe de baies de cassis

3. Gel cassis

- 133g de purée de cassis
- 18g de sucre
- 1 feuille de gélatine

4. Ganache noisette

- 55g de chocolat au lait
- 55g de chocolat noir
- 37g de pâte de noisettes
- 1 feuille de gélatine
- 450g de crème liquide entière
- ½ gousse de vanille

5. Décor et finitions

- 90g de Nutella®

PRÉPARATION

Le pâte sucrée

- Mélanger en vitesse moyenne le beurre, le sucre glace, la poudre de noisettes et le sel.
- Ajouter les œufs et la farine. Mélanger puis réserver au frais 1h.
- Lorsque la pâte est ferme, étaler et tapisser des moules à tartelettes.
- Mettre au frais 1h.

La crème de noisettes au cassis

- Mélanger le beurre avec le sucre et la poudre de noisettes.
- Ajouter les œufs. Réserver au frais.
- Dans les fonds de tartelettes, déposer 15g de crème noisettes et ajouter 5 baies de cassis.
- Enfourner à 180°C pendant 15 min.
- A l'aide d'un pinceau, dorer les tartelettes au jaune d'œuf, puis enfourner à nouveau 5 min à 160°C.

Le gel cassis

- Faire tremper la gélatine. Dans une casserole, faire bouillir la purée de cassis, puis ajouter le sucre et la gélatine.
- Mixer et laisser prendre au frais.
- Déposer 12g de ce gel dans chaque tartelette.

La ganache noisette

- Faire chauffer la moitié de la crème dans une casserole à feu doux.
- Verser sur le chocolat haché et mélanger.
- Ajouter la gélatine puis la pâte de noisettes. Fouetter. Ajouter la crème restante.
- Mixer afin d'obtenir un mélange homogène, puis réserver au froid.

Montage et décor

- Sur chaque tartelette préalablement garnie de la crème noisettes au cassis et du gel cassis, déposer des pétales de ganache noisettes de façon à former une fleur.
- Au centre de chaque fleur, déposer une pointe de Nutella®.

La Nonettella

par Marie Angelina Celestin de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



2H

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Biscuit pain d'épices

- 125g de miel
- 125g de farine
- 50g de sucre casserole
- 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 œuf
- 50g de lait

2. Confit d'orange

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

3. Mousse légère au mascarpone

- 90g de mascarpone

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

4. Glaçage à l'orange

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

5. Pâte à cigarette

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

6. Décor et finitions

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

PRÉPARATION

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'œuf 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'œuf 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 Nonefella, puis déposer une tuile de pâte à cigarette.

La pastizella

par Aurélie Bernardini de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



1H20

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Pastizzu

- 1L de lait
- 80g de semoule fine
- 3 citrons zestés
- 200g de sucre
- 4 œufs
- 200g de sucre pour le caramel

2. Chantilly au brocciu

- 125g de brocciu
- 25g de sucre
- 250g de crème liquide entière

3. Chantilly au brocciu et noisettes

- 125g de brocciu
- 25g de sucre

- 250g de crème liquide entière
- 85g de pâte de noisettes

4. Gelée de citron

- 125g de jus de citron
- 75g de jus d'orange
- 40g de sucre
- 1 feuille de gélatine

5. Décor et finitions

- 60g de Nutella®
- 150g de noisettes
- Chocolat de couverture noire

PRÉPARATION

Le pastizzu

- Préchauffer le four à 210°C.
- Faire chauffer le sucre, les œufs et les zestes de citrons.
- Ajouter le lait, la semoule et cuire à feu moyen.
- Dans une autre casserole, faire chauffer les 200g de sucre pour le caramel.
- Verser une couche de caramel dans un moule, puis verser la préparation du pastizzu par-dessus.
- Cuire au four au bain-marie pendant 40 à 50 min.
- Réserver.

Les chantillys

- Faire chauffer la crème, le sucre et le brocciu dans une casserole.
- À ébullition, sortir du feu et mixer. Réserver au froid.
- Lorsque la préparation est froide, monter en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.
- Pour la chantilly au brocciu noisette, répéter la même opération. Une fois que la chantilly est montée, incorporer à l'aide d'une maryse la crème de noisettes.

La gelée de citron

- Mettre les jus à chauffer.
- À la première ébullition, ajouter le sucre et la gélatine essorée.
- Remuer puis réserver.

Montage et décor

- Faire torréfier les noisettes sur une plaque au four à 150°C pendant 10 min.
- Faire fondre du chocolat noir au bain-marie.
- Étaler une couche de chocolat sur du papier sulfurisé puis détailler en triangles.
- Sur un autre papier, étaler une couche de chocolat afin de pouvoir détailler des bandes.
- Puis mettre une feuille de cuisson par-dessus et rouler autour d'un rouleau à pâtisserie.
- Déposer du Nutella® sur le pastizzu et déposer la chantilly au brocciu au milieu et la chantilly.
- Déposer ensuite la plaque de chocolat, puis déposer à nouveau 2 boules de chantilly au brocciu.
- Creuser un tout petit peu pour déposer de la gelée de citron.
- Poser la tuile au centre et finir avec des pointes de gelée de citron sur la plaque de chocolat et quelques noisettes torréfiées.
- Décorer avec des pointes de Nutella®.

L'anisette Nutella® de Marseille

par Marie Galinier de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



2H

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Crème bavaroise fenouil

- 250g de lait entier
- 60g de jaunes d'œuf
- 50g de sucre
- ½ gousse de vanille
- 1 feuille de gélatine
- 250g de crème liquide entière
- ½ fenouil

3. Compotée de fenouil

- 170g de fenouil
- 120g de sucre
- 50cl d'eau
- 10ml de sirop d'anis

4. Glaçage vert

- 4 gouttes de colorant vert
- 5 feuilles de gélatine
- 25g de sucre
- 25g d'eau

2. Sablé anis

- 150g de beurre mou
- 100g de sucre glace
- 1 œuf
- ½ sachet de levure chimique
- 250g de farine
- 30ml de sirop d'anis

5. Décor et finitions

- 75g de Nutella®
- Quelques fanes de fenouil
- Feuille d'or
- Palets de chocolat

PRÉPARATION

La crème bavaroise fenouil

- Porter le lait à ébullition avec la moitié du sucre et la demi-gousse de vanille grattée.
- Mélanger les jaunes d'œuf avec l'autre moitié du sucre.
- Verser le lait sur les œufs puis remuer.
- Remettre le mélange dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Ajouter la gélatine essorée, filmer et réserver.
- Découper le fenouil en cubes et mixer finement avec une cuillère à soupe. Filtrer et conserver uniquement le liquide.
- Monter la crème liquide en crème chantilly. Ensuite, à l'aide d'un mixeur, lisser rapidement la crème pâtissière refroidie.
- Mélanger la crème pâtissière, la réduction de fenouil et la crème fouettée.
- Filmer et réserver au frais.

Le sablé à l'anis

- Fouetter l'œuf, le sirop d'anis et le sucre glace.
- Pendant ce temps, mélanger la farine, la levure et le beurre mou coupé en dés.
- Ajouter le mélange œuf, sucre glace et sirop d'anis. Former une boule, filmer et réserver.
- Lorsque la pâte est ferme, étaler et détailler des sablés à l'emporte-pièce.
- Enfourner à 180°C pour environ 15 min.

La compotée de fenouil

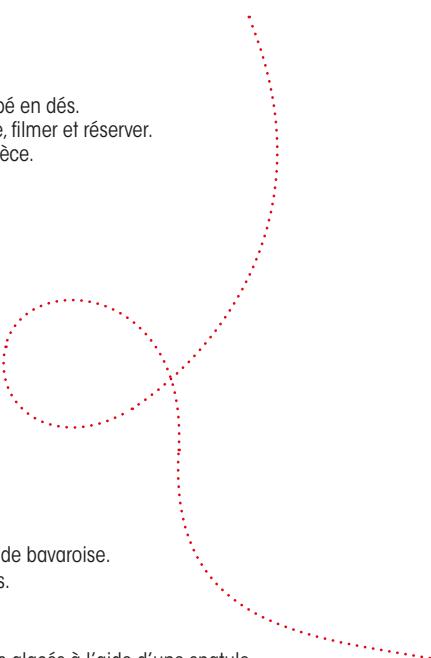
- Couper le fenouil en petits dés.
- Porter à ébullition le sucre et l'eau, et y plonger les dés de fenouil.
- Laisser confire. Égoutter le fenouil.
- Ajouter le sirop d'anis, et réserver.

Le glaçage vert

- Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau.
- Ajouter la gélatine essorée, le colorant, puis réserver.

Montage et décor

- Garnir les moules avec la crème bavaroise.
- Déposer une cuillère de compotée de fenouil, et recouvrir à nouveau de bavaroise.
- Réserver au frais. Si le glaçage est trop ferme, le tiédir au micro-ondes.
- Déposer les bavarois sur une grille et couler le glaçage dessus.
- Sur chaque sablé à l'anis, déposer 15g de Nutella®.
- Déposer un deuxième sablé à l'anis, puis déposer dessus les bavarois glacés à l'aide d'une spatule.
- Décorer avec quelques fanes de fenouil, de la feuille d'or et des palets de chocolat.



Quand le Roussillon rencontre le Nutella®

par Elsa Lutton de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



3H

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Pâte brisée sucrée

- 106g de farine
- 59g de beurre
- 26g d'œuf
- 12g de féculé
- 20g de poudre de noisettes
- 5g de sel
- 47g de sucre glace

2. Pâte à choux

- 33g d'eau
- 33g de lait
- 30g de beurre
- 1g de sel
- 33g de farine
- 65g d'œuf

3. Confit abricot, poivre tûmit

- 160g d'abricots
- 32g de sucre
- 10g de poivre de tûmit

4. Crème pâtissière diplomate

- 12g de jaunes d'œuf
- 10g de sucre
- 5g de maïzena
- 31g de crème liquide
- 31g de purée d'abricots
- 62g de crème fouettée

5. Caramel

- 100g de sucre
- 25g d'eau

6. Chantilly vanille

- 150g de crème liquide entière
- 19g de sucre
- 3g de vanille
- 30g de mascarpone

7. Décor et finitions

- 150g de noisettes
- 60g de Nutella®

PRÉPARATION

La pâte brisée sucrée

- Mélanger tous les ingrédients sauf les œufs. Ajouter les œufs.
- Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène et réserver au froid 1h.
- Déposer dans des moules, remettre 1h au frais puis cuire 25 min à 170°C.

La pâte à choux

- Faire bouillir l'eau, le lait et le beurre.
- Ajouter la farine et dessécher la pâte en la remuant dans la casserole sur feu doux.
- Dans un saladier, déposer la pâte et ajouter les œufs. Bien mélanger.
- Réserver dans une poche munie d'une douille de 12mm.
- Dresser sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.
- Cuire à 200°C pendant 20mn. Laisser refroidir dans le four, porte ouverte.

Le confit abricot poivre timut

- Cuire les abricots avec le sucre et le poivre timut jusqu'à ce que le mélange obtienne la consistance d'une confiture. Mixer.

La crème pâtissière diplomate

- Faire bouillir ensemble le lait et la purée d'abricot. Pendant ce temps, fouetter les jaunes, le sucre et la maïzena.
- Verser le lait sur ce mélange. Verser à nouveau la préparation dans la casserole et cuire à feu doux.
- Filmer et réserver. Lorsque la crème pâtissière est froide, ajouter la crème fouettée.

Le caramel

- Cuire le sucre et l'eau jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.

La chantilly vanille

- Monter la crème et le mascarpone.
- Ajouter le sucre et la vanille, finir de serrer la chantilly.

Décor et finitions

- Torréfier les noisettes, enlever la peau sur certaines et en concasser une autre partie. En couper quelques-unes en deux.
- Dans le fond de tarte, déposer du confit abricot poivre de timut.
- Déposer ensuite le Nutella®, puis la chantilly vanille.
- Garnir les choux de crème diplomate à l'abricot et les glacer avec le caramel, puis déposer trois choux sur chaque gâteau.
- Déposer également des noisettes et des pointes de Nutella® sur la chantilly vanille.

Le Nut'eclair Normand

par Loukimane Baro de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



2H

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée

- 80g de sucre
- 260g de farine
- 130g de beurre
- 1 œuf
- 15g de noisettes

2. Mousse au foie

- 150g de lait
- 50g de foie
- 80g de chocolat blanc
- 2 feuilles de gélatine
- 90g de praliné
- 40g de crème épaisse
- 200g de crème liquide

3. Biscuit madeleine

- 100g de sucre
- 110g d'œuf
- 100g de farine
- 100g de beurre

4. Pomme fondante

- 4 pommes granny
- 200g de jus de pomme granny
- 2 citrons verts
- 100g d'eau

5. Mikado

- 50g de blancs d'œuf
- 50g de sucre glace
- 35g de poudre de cacao
- 65g de farine

6. Glaçage

- 700g de jus de pomme
- 1 cuillère à café de colorant rouge
- 2 feuilles de gélatine

7. Montage

- 60g de Nutella®
- Fleur comestible

PRÉPARATION

La pâte sablée

- Dans la cuve d'un batteur, réaliser un beurre pommade.
- Ajouter ensuite toutes les poudres, puis les œufs. Filmer la pâte et mettre au froid 1h.
- Emporte-piècer la pâte puis cuire à 170°C pendant 20 min.

La mousse au foin

- Mettre à chauffer le lait et le foin. Lorsque le mélange bout, laisser infuser 10 min.
- Filtrer le lait, puis ajouter la gélatine, le chocolat blanc et remuer. Réserver.
- Une fois la crème refroidie, monter la crème en chantilly et l'incorporer.
- Déposer dans un moule avec une épaisseur de praliné au milieu.

Le biscuit madeleine

- Blanchir les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine et le beurre fondu.
- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné et enfourner 10 min à 170°C.

La pomme fondante

- Éplucher et couper les pommes en tranches.
- Tremper les pommes dans le jus de pomme granny.
- Faire chauffer l'eau et le citron puis mettre les rondelles de pomme dans la casserole. Réserver.

Le Mikado

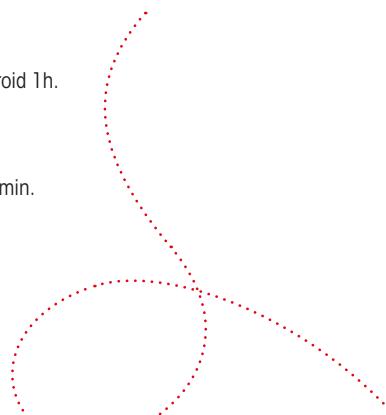
- Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients.
- Mettre ensuite dans une poche garnie d'une douille lisse et tracer des filaments sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
- Cuire 5 min à 160°C.

Le glaçage

- Chauffer le jus de pomme et le colorant à 100°C.
- Ajouter la gélatine essorée, mélanger et conserver pour faire le glaçage. S'il est trop raffermi, passer quelques secondes au micro-ondes.

Montage

- À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, déposer sur chaque biscuit de pâte sablée une épaisseur de mousse au foin.
- Ajouter le biscuit madeleine. Faire prendre au frais, puis couler du glaçage sur le gâteau.
- Déposer ensuite la pomme fondante, et enfin le Mikado sur le dessus du gâteau puis décorer de Nutella® à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse.



Le Caliss'Nutella

par Manon Teixeira de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



2H



PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Biscuit chocolat sans farine

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

2. Compotée d'orange

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

3. Crème pâtissière

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

4. Crème légère calisson

- 80g de crème calisson
- 100g de crème liquide
- 150g de crème pâtissière

5. Décor et finitions

- 75g de Nutella®
- Feuille d'or

PRÉPARATION

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.

Le Flaun-ella

par Marion Eche de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



2H15

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée

- 120g de beurre
- 1 pincée de sel
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisettes
- 50g d'œuf
- 235g de farine

2. Crème brûlée à la faisselle

- 375g de faisselle
- 38g de crème
- 75g de jaunes d'œuf
- 68g de sucre
- 1.5 feuilles de gélatine

3. Crème anglaise à la noisette

- 280g de lait
- 50g de sucre
- 40g de jaunes d'œuf
- 35g de pâte de noisettes

4. Noisettes caramélisées

- 200g de noisettes
- 100g de sucre
- 25g d'eau

5. Décor et finitions

- 75g de Nutella®

PRÉPARATION

La pâte sablée

- Mélanger le beurre et le sucre glace.
- Ajouter la poudre de noisettes, le sel et la farine, puis les œufs.
- Mélanger, filmer et garder au frais 1h.
- Détailer des ronds dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce(retirer-la), et enfourner 15 min à 180°C.

La crème brûlée

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Parallèlement, chauffer à feu doux la faisselle et la crème avec le sucre.
- Ajouter les jaunes petit à petit, puis la gélatine essorée.
- Réserver au frais.

La crème anglaise à la noisette

- Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre. Pendant ce temps, porter le lait à ébullition.
- Verser sur les œufs en mélangeant, puis remettre dans la casserole et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Ajouter la pâte de noisette et mélanger. Réserver au frais.

Les noisettes caramélisées

- Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau jusqu'à obtenir un caramel légèrement coloré.
- Ajouter les noisettes dans la préparation et étaler-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

Montage et finitions

- Sur chaque biscuit de pâte sablée, déposer à l'aide d'un emporte-pièce un peu de crème à la faisselle.
- Déposer ensuite quelques noisettes, puis dresser le Nutella sur le gâteau à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.
- Verser la crème anglaise autour du gâteau.

Le Maquis au Nutella®

par Meredith Souchard de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



2H

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Pâte à canistrelli

- 200g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 100g de beurre
- 100g de cassonade
- 40g d'œuf entiers

2. Ganache chocolat menthe

- 1 pincée de menthe
- 140g de crème liquide entière
- 130g de chocolat pâtissier

3. Praliné noisettes

- 37g de sucre
- 11g d'eau
- 45g de noisettes
- 5g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

4. Crème de noisettes

- 30g de beurre
- 30g de cassonade
- 30g de poudre de noisettes
- 30g d'œuf

5. Chantilly mascarpone praliné

- 40g de praliné noisettes
- 150g de crème liquide entière
- 100g de mascarpone

6. Décors et finitions

- 75g de Nutella®
- Noisettes entières
- 300g de chocolat pâtissier

PRÉPARATION

La pâte à Canistrelli

- Dans un robot, mélanger le beurre et la cassonade.
- Ajouter la levure et la farine.
- Ajouter ensuite les œufs et mélanger.
- Filmer et réserver 20 min au frais.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler ensuite sur 2mm et garnir 5 moules à tartelettes.

La ganache chocolat menthe

- Dans une casserole, faire bouillir la crème et la menthe. Laisser infuser 15 min.
- Filtrer la crème et la verser sur le chocolat haché.
- Mélanger, filmer et réserver au frais.

La crème anglaise à la noisette

- Torréfier les noisettes dans un four 15 min à 180°C.
- Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre.
- Lorsque le mélange prend une couleur de caramel, ajouter le beurre, la fleur de sel et les noisettes.
- Laisser refroidir sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé puis mixer jusqu'à obtention d'un praliné crémeux.

La crème de noisettes

- Dans un batteur, mélanger le beurre et la cassonade.
- Ajouter la poudre de noisettes, mélanger, puis ajouter les œufs.
- Mélanger jusqu'à ce que la crème blanchisse.
- Garnir les fonds de tarte de crème noisettes, puis enfourner 10 min à 180°C.
- Laisser refroidir.

La chantilly mascarpone praliné

- Monter une chantilly en fouettant le mascarpone et la crème liquide, puis incorporer le praliné.

Montage et finitions

- À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, garnir chaque tartelette de ganache chocolat.
- Pocher des ronds de chantilly au praliné. Ajouter ensuite 15g de Nutella® au centre.
- Faire fondre le chocolat pâtissier et étaler une plaque de chocolat sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir.
- Emporte-piècer en forme de rond.
- Déposer cette dentelle sur chaque tartelette et décorer avec des noisettes entières préalablement torréfiées.

Le Walnut'ella

par Thibaut Palisse de la NUTELLA ACADEMY

DIFFICULTÉ



TEMPS DE PRÉPARATION



2H45

PERSONNES



INGRÉDIENTS

1. Pâte sucrée cacao

- 210g de farine
- 90g de sucre glace
- 120g de beurre
- 40g de poudre de noix torréfiées
- 1 pincée de sel
- 50g d'œuf
- 15g de cacao

2. Mousse praliné

- 16g de lait
- 16g de crème
- 6g de jaunes d'œuf
- 3g de sucre
- 60g de praliné
- ½ feuille de gélatine
- 50g de crème fouettée

3. Mousse chocolat

- 24g de lait
- 24g de crème
- 9g de jaunes d'œuf
- 5g de sucre
- 90g de chocolat pâtissier
- 30g de caramel au beurre salé

- 1 feuille de gélatine
- 75g de crème montée

4. Biscuit Joconde

- 58g de sucre glace
- 68g de poudre d'amandes
- 90g de blancs d'œuf
- 25g de sucre
- 1 pincée de sel
- 30g de noix torréfiées

5. Ganache montée aux noix

- 50g de lait
- 5g de vinaigre de noix
- 90g de chocolat blanc
- 1,5g de gélatine
- 350g de crème liquide entière

6. Caramel

- 75g de sucre
- 90g de crème liquide entière
- 60g de noix

7. Montage et finitions

- 60g de Nutella®

PRÉPARATION

La pâte sucrée au cacao

- Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre de noix, le sel et le cacao. Ajouter le beurre. Puis, ajouter l'oeuf.
- Etaler, filmer et réserver au frais 1h. Etaler la pâte dans 4 moules, et enfourner 6 min à 180°C.

La mousse praliné

- Faire bouillir le lait et la crème.
- Fouetter le jaune d'oeuf et le sucre, verser le lait chaud sur les œufs en remuant.
- Transvaser à nouveau dans la casserole et chauffer à feu doux.
- Verser la crème anglaise sur le praliné.
- Ajouter la gélatine essorée et réserver à température ambiante.
- Monter la crème liquide en chantilly. Lorsque la préparation crème anglaise est froide, y incorporer la chantilly et réserver au frais.

La mousse chocolat

- Faire de même en changeant le praliné par le chocolat.

Le biscuit Joconde

- Torréfier les noix dans un four 10 min à 160°C.
- Monter les blancs en neige avec le sucre et le sel.
- Mélanger avec le sucre glace et la poudre d'amande.
- Ajouter les noix torréfiées et enfourner 10 min à 180°C.

La ganache montée aux noix

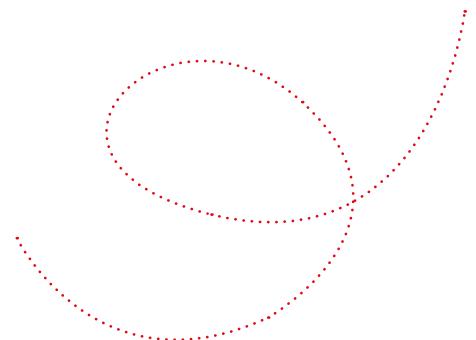
- Chauffer le lait et le vinaigre.
- Verser sur le chocolat puis ajouter la gélatine essorée.
- Ajouter 150g de crème et réserver au froid.

Le caramel

- Dans une casserole, faire chauffer le sucre. Lorsqu'il prend l'apparence d'un caramel, ajouter la crème puis les noix.
- Réserver au froid.

Montage et finitions

- Au fond de chaque tartelette, verser le caramel, puis déposer le biscuit Joconde.
- Déposer ensuite les mousses au praliné et au chocolat-caramel sur les tartelettes en alternant.
- Poser ensuite la ganache montée au noix à l'aide d'une poche à douille, et décorer avec 15g de Nutella® par tartelette.
- Décorer avec les noix caramélisées.



nutella® MET EN LUMIÈRE VOS PLUS BELLES CRÉATIONS



Olivier et Franceska Bastien
Boulangerie Bastien
29-31 Place de la Pucelle
76000, Rouen



Antoine Mollard et Laura Gustinelli
L'Ami du Pain
17 avenue de Provence
13480, Calas



Ryan et Nawel Djerbi
Home'lette
8 avenue de la Résistance
93340, Le Raincy

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

#lesrecettesdusucces

nutella





www.ferrerofoodservice.com