

NOUVELLE ÉDITION

SPÉCIALE
ÉTÉ

Livret
de
Recettes
au
nutella[®]

FERRERO
FOODSERVICE

Les formats Nutella® Food Service

à retrouver chez votre distributeur habituel



Pot 3 kg
Colis de 2



Pot 1,35 kg
Colis de 4



Pot 750 g
Colis de 6

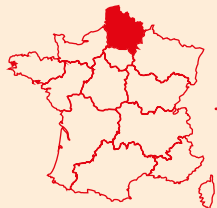


Poche 1 kg
Colis de 6

Sommaire

Une recette pour
chaque région de France





Hauts-de-France

Gaufre au Nutella®

PERSONNES 

INGRÉDIENTS

1. Pour la pâte

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

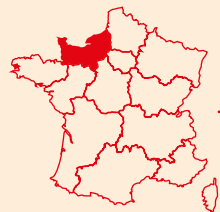
2. Pour le dressage

- Nutella®

Préparation

- Diluer la levure dans 3 cuillères à soupe de lait tiédi, réserver.
- Dans un grand cul de poule, mélanger la farine, la cassonade, le sel, les graines de vanille.
- 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.
- 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 7 g de beurre) et verser un peu de pâte sur les empreintes.
- Laisser cuire 3 minutes pour que les gaufres soient bien dorées.
- Garnir les gaufres de 15 g de Nutella®.





Normandie

Bourdelot poire au Nutella®

PERSONNES 

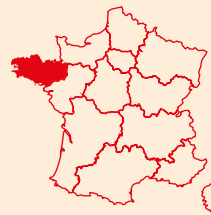
INGRÉDIENTS

- 4 poires
- 300 g de pâte brisée
- 1 jaune d'œuf mélangé avec 15 ml de lait
- 20 g de sucre
- 60 g de Nutella®
- 20 g de beurre fondu

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Peler les poires en les gardant entières, badigeonner-les de beurre fondu et rouler-les dans le sucre.
- Étaler la pâte et découper-la en 4.
- Enfermer chaque poire dans la pâte brisée.
- Dorer à l'aide de la préparation jaune d'œuf.
- Déposer les poires sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 35 minutes environ.
- Server en faisant couler 15 g de Nutella® sur chaque Bourdelot.





Bretagne

Sablés bretons au Nutella®

PERSONNES 

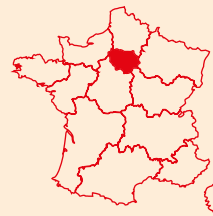
INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de blé
- 125 g de beurre doux
- 60 g de sucre blanc
- 1 œuf
- 3 g de fleur de sel
- 180 g de Nutella®

Préparation

- Préchauffer votre four à 200 °C. Dans le bol d'un robot, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Ajouter ensuite le beurre coupé grossièrement en morceaux et préalablement ramolli ainsi que l'œuf. Pétrir au robot 5 à 10 minutes en rabattant la pâte vers le centre, à l'aide d'une corne si besoin.
- Après avoir obtenu une jolie pâte bien lisse et homogène, étaler au rouleau à pâtisserie, de façon à ce qu'elle fasse 2-3 mm d'épaisseur.
- Détailler ensuite des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
- Refaire une empreinte avec un nouvel emporte-pièce plus petit dans la moitié des cercles déjà formés. vous devez vous retrouver avec le même nombre de chaque, pour pouvoir faire des duos.
- Déposer ensuite vos biscuits sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner 9-10 minutes, tout en surveillant bien la coloration des biscuits.
- Une fois vos biscuits bien dorés, sortir du four et laisser refroidir sur la plaque une dizaine de minutes.
- Pendant ce temps, remplir une poche à douille de 2 à 3 cuillères de Nutella®. Lorsque vos biscuits sont froids, garnir vos cercles non emporte-piécés avec 15 g de Nutella® et recouvrez à l'aide d'un biscuit emporte-piécé.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement de vos biscuits. Vous pouvez à présent servir !





Île-de-France

Clafoutis cerises au Nutella®

PERSONNES 

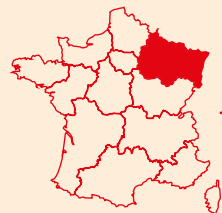
INGRÉDIENTS

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

Préparation

- Préchauffer votre four à 180 °C.
- Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.
- Fouetter les œufs avec les 50 g 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.
- Beurrer un moule à tarte et déposer les cerises. Verser l'appareil à clafoutis dessus.
- Enfourner pour environ 30 à 40 minutes.
- Sortir du four, laisser refroidir et décorer les parts de filet de Nutella®.





Lorraine

Gâteau Lorrain au Nutella®

PERSONNES 

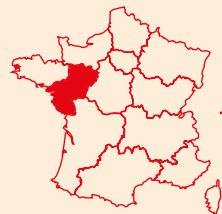
INGRÉDIENTS

- 140 g de blancs d'œuf
- 140 g de sucre en poudre (+ 50 g pour le moule)
- 80 g de beurre fondu
- 90g de farine
- Fruits rouges : fraises, cerises, framboises (une poignée)
- 120 g de Nutella®

Préparation

- Beurrer un moule à manquer de 18 cm et le recouvrir de sucre en poudre sur toutes les parois, cela donnera une belle croûte dorée au gâteau.
- Monter les blancs d'œufs en neige ferme et ajouter le sucre en pluie délicatement. Batta jusqu'à obtenir une meringue bien lisse et brillante.
- Ajouter la farine délicatement à la Maryse puis le beurre fondu et refroidi.
- Remuer jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- Enfourner le gâteau dans un four bien préchauffé à 170 °C et laissez-le cuire 30-40 minutes environ. Si le gâteau colore trop, le couvrir de papier sulfurisé.
- Laisser refroidir le gâteau sur une grille. Le décorer de Nutella® et de fruits rouges.





Pays de la Loire

Sablés Nantais au Nutella®

2 SABLÉS PAR PERSONNE 

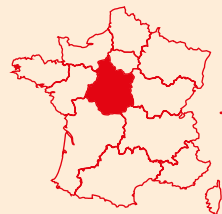
INGRÉDIENTS

- 130 g de farine
- 50 g de sucre
- 40 g de beurre demi-sel mou
- 2 ml de vanille liquide
- 1 œuf et 5 ml de lait
- 1 œuf pour la dorure
- 90 g de Nutella®

Préparation

- Dans un bol, fouetter le beurre mou avec le sucre et la vanille liquide.
- Incorporer délicatement la farine tamisée et la levure.
- Ajouter l'œuf mélangé au lait et incorporer le tout à la main.
- Former une boule, envelopper-la et laisser-la reposer au froid pendant 2 heures.
- Préchauffer votre four à 200 °C. Fariner votre plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 4 mm, puis découper des cercles avec un emporte-pièce d'environ 4 cm de diamètre.
- Déposer délicatement vos cercles de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement les sablés de jaune d'œuf battu.
- Enfourner jusqu'à ce qu'ils soient colorés (environ 15 minutes).
- Pour le dressage, laisser refroidir les sablés et mettre 15 g de Nutella® sur la moitié.





Centre Val de Loire

Granola aux fruits et au Nutella®

PERSONNES 

INGRÉDIENTS

1. Pour la préparation liquide

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

- 60 g de graines de tournesol
- 100 g de bâtonnet d'amandes blanchies
- 15 g de Nutella® par portion

2. Pour le dressage

- 700 g de 5 céréales (blé, avoine, seigle, orge, riz)
- 60 g de mélange graine de lin et chia
- 60 g de sésame complet grillé

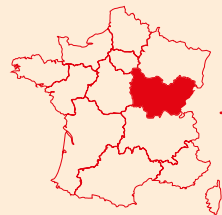
Optionnel

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

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients liquides.
- Ajouter la préparation liquide aux céréales et mélanger.
- Étaler sur plaque au four à 150 °C pendant 10 minutes.
- Sortir la plaque du four et retourner le mélange.
- Laisser cuire jusqu'à obtenir une coloration dorée.
- Mélanger avec des fruits secs de votre choix.
- Dresser sous forme de verrine : du granola intercalé d'un étage de Nutella®, du fromage blanc, puis des fruits en décoration.





Bourgogne-Franche-Comté

Pain perdu au cassis et au Nutella®

PERSONNES 

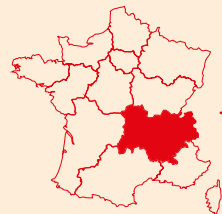
INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 40 cl de lait
- 30 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 tranches de pain dur
- Une barquette de cassis
- 40 g de beurre pour la cuisson
- 60 g de Nutella®

Préparation

- Mélanger les sucres, les œufs et le lait.
- Tremper les tranches de pain dans le mélange, les laisser bien les imbiber de la préparation.
- Faire cuire les tranches de pain dans une poêle beurrée.
- Ajouter les cassis en les faisant pénétrer dans le pain.
- Retourner le pain et le cuire de l'autre côté pour caraméliser la tranche.
- Décorer de filaments de Nutella®.





Auvergne-Rhône-Alpes

Pancake à la farine de châtaigne et au Nutella®

PERSONNES 

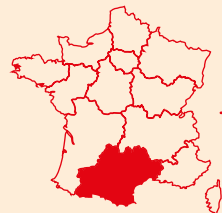
INGRÉDIENTS

- 3 œufs à température ambiante
- 30 g de beurre fondu
- 35 cl de lait
- 5 ml d'extrait de vanille
- 300 g de farine de châtaigne
- 10 g de levure chimique
- 70 g de sucre de coco
- 1 pincée de sel (optionnel)
- 150 g de Nutella®

Préparation

- Mélanger le beurre fondu, la levure, l'extrait de vanille et la farine de châtaigne.
- Creuser un puits et verser petit à petit 15 cl de lait en remuant énergiquement.
- Séparer les blancs des jaunes, puis monter les blancs en neige fermes avec une pincée de sel.
- Incorporer les jaunes dans le mélange farine-levure-sucre.
- Puis verser le lait restant et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
- Ajouter les blancs en neige.
- Laisser reposer 1 heure.
- Faire cuire les pancakes, retourner-les dès que des petites bulles se forment.





Occitanie

Bras de Vénus au Nutella®

PERSONNES 

INGRÉDIENTS

1. Pour la génoise

- 50 g de beurre fondu
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine

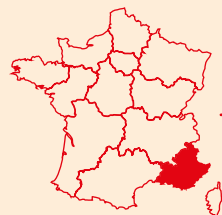
2. Pour la garniture

- 90 g de Nutella®

Préparation

- Préchauffer le four à 190 °C.
- Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige, lorsqu'ils sont bien fermes, ajouter un tiers du sucre et continuer de mélanger.
- Fouetter les jaunes avec le restant de sucre, une fois blanchis incorporer le beurre fondu, la moitié de la farine tamisée et 1/4 des blancs d'œufs battus en neige.
- Mélanger et ajouter le reste de la farine tamisée.
- Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule les blancs en neige en trois fois pour conserver un côté aérien.
- Couler la pâte sur une plaque, puis enfourner 10 minutes.
- Une fois la pâte refroidie, placer-la dans un linge humide et étaler le Nutella® dessus, puis rouler la génoise et décorer de Nutella®.





Provence-Alpes-Côte d'Azur

Muffin au citron et au Nutella®

PERSONNES 

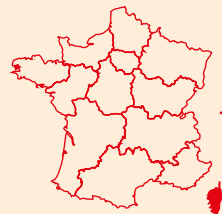
INGRÉDIENTS

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

Préparation

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





Corse

Fiadone au Nutella®

PERSONNES 

INGRÉDIENTS

- 500 g de Brocciu (fromage Corse)
- 5 œufs à température
- 1 citron non traité
- 20 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre vanillé
- 80 g de Nutella®

Préparation

- Préchauffer votre four à 180 °C.
- Laver le citron et le zester.
- Fouetter le fromage Corse Brocciu avec 5 jaunes d'œufs.
- Ajouter ensuite le sucre vanillé, le sucre en poudre et le zeste de citron puis mélanger.
- Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer-les délicatement.
- Beurrer un moule à fond amovible et verser l'appareil à Fiadone, lisser.
- Enfourner 45 minutes à 180 °C.
- Décorer de Nutella® à la sortie du four.





Martinique

Blanc Manger Ananas-Coco et Nutella®

PERSONNES 

INGRÉDIENTS

- 1 Ananas bien mûr
- 70 cl de crème de coco
- 40 g de sirop d'agave
- 2 g d'Agar-agar
- 1 gousse de Vanille
- 90 g de Nutella®

Préparation

- Peler l'ananas et couper-le en dés.
- Le faire chauffer 3 minutes dans le sirop d'agave à feu doux et l'égoutter en prenant soin de récupérer le sirop d'agave ainsi imbibé de jus d'ananas.
- Mélanger le sirop d'agave filtré, la crème de coco et les graines de la vanille, ajouter l'agar-agar, remuer bien, porter à première ébullition et retirer immédiatement du feu.
- Répartir la moitié des fruits dans 4 verrines, verser l'appareil à blanc manger et ajouter le reste de fruits.
- Filmer les verrines et réserver 4 h au froid le temps que l'appareil prenne.
- Avant de déguster, ajouter 15 g de Nutella® par portion.



UN KIT DE VISIBILITÉ, pour mettre en valeur votre savoir faire !



Des stickers « recette au Nutella® » à coller sur vos menus pour faire connaître vos recettes au Nutella®

30 STICKERS MENUS
(24x2 cm et 6x5 cm)



1 vitrophanie à placer sur la vitrine ou à la porte d'entrée

1 VITROPHANIE
(140x216 mm)

Pour mettre en avant vos recettes au Nutella® et booster les achats d'impulsions, découvrez le kit de visibilité Ferrero Food Service adapté à tout point de vente. Si vous souhaitez en obtenir 1 gratuitement, rapprochez-vous de votre distributeur habituel.



Des étiquettes prix personnalisables à positionner en vitrine

4 ÉTIQUETTES PRIX
(personnalisable - 75x35 mm)



1 livret de recettes au Nutella® pour vous inspirer toute l'année

1 LIVRET RECETTES
(36 pages - 150x150 mm)

nutella®

**CET ÉTÉ, LES RECETTES DE NOS RÉGIONS
ONT DU SUCCÈS !**



Trobon
au Nutella®
Mie Paulette



Crêpe fruits rouges
au Nutella®
Crème de Paris



Glace vanille
banane au Nutella®
René Nardone



Brioche perdue
au Nutella®
Garinette



Tiramisu
au Nutella®
O'moka



Yaourt glacé
au Nutella®
Yo&co

nutella®

Partageons
nos recettes du succès!



Györgyi Rávai
Caravanille
76000 Rouen



Kurtos au Nutella®

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.

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



www.ferrerofoodservice.com