



By Grégory Cohen



**Pour nos artisans restaurateurs
& boulangers-pâtisseries**

SAVOUREUX ET UNIQUE, NUTELLA® ACCOMPAGNE NOS MOMENTS DE GOURMANDISES DEPUIS PLUS DE 60 ANS !

GRÉGORY COHEN

À l'image de notre chef ambassadeur Grégory Cohen, laissez l'inspiration dessiner vos desserts au Nutella® et **multipliez les sourires** de vos consommateurs. **En toute saison**, offrez du **réconfort** et du **plaisir** au travers de créations toujours plus gourmandes et déclinables à l'infini.

Profitez de ces cinq recettes exclusives réalisées par ses soins, pour stimuler votre créativité et trouver LA recette qui fera le succès de votre établissement.

Belle dégustation



L'équipe Ferrero Food Service

“ L'essence même de la pâtisserie moderne réside dans notre capacité à revisiter les classiques au travers d'un produit populaire comme Nutella®, marque qui nous rassemble ”
Gregory Cohen



SOMMAIRE RECETTES

AUTOMNE

**Mille Feuilles
au Nutella®**

HIVER

**Tiramisu
au Nutella®**

PRINTEMPS

**Choux passion
au Nutella®**

ÉTÉ

**Tarte framboises
au Nutella®**

Pain au Nutella®

**DU SOURIRE À VOLONTÉ
POUR NOS ARTISANS PRÉFÉRÉS !**



Mille feuilles au Nutella®



Mille feuilles au Nutella®



4h30

Difficulté



Coût



Pour 4 portions

INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée :

- 325 g beurre sec ou Poitou-Charente AOP
- 130 g farine T45
- 305 g farine T45
- 130 g eau
- 97 g beurre fondu
- 11 g sel fin
- 3 g vinaigre blanc

Mousseline praliné :

- 3 g gélatine 200 bloom
- 250 g lait entier
- 25 g sucre semoule
- 25 g maïzena
- 3 jaunes d'œufs
- 190 g praliné noisettes
- 115 g beurre doux

Chantilly vanille :

- 200 g crème liquide 35%
- 50 g mascarpone
- 10 g sucre glace
- ½ gousse de vanille
- 100 g Nutella®

PRÉPARATION

1. Pour le feuilletage : Réaliser le beurre manié.
2. Mélanger le beurre et la farine pour faire une pâte homogène. Etaler en rectangle de 5mm d'épaisseur.
3. Laisser reposer au frais.
4. Réaliser la détrempe.
5. Mélanger la farine, l'eau, le beurre fondu froid, le sel et le vinaigre au batteur avec la feuille.
6. Etaler un rectangle 3 fois plus petit que le beurre manié.
7. Enchâsser la détrempe dans le beurre manié et faire un tour double.
8. Laisser reposer 2 heures au frais.
9. Réaliser un deuxième tour double.
10. Laisser reposer 2 heures au frais de nouveau.
11. Réaliser un tour simple et reposer encore 2 heures.
12. Etaler le feuilletage en plaque 40/60.
13. Cuire entre deux plaques au four à 170°C environ 40 minutes.
14. Saupoudrer de sucre glace et caraméliser au four.
15. Tailler 4 bandes de 25cm de longueur et 6 cm de hauteur.
16. Pour la mousseline : Faire une crème pâtissière avec le lait, le sucre, la maïzena et les jaunes.
17. Puis ajouter la gélatine hydratée.
18. Verser directement sur le beurre et le praliné, puis mixer.
19. Laisser reposer au frais minimum 6 heures.
20. Monter la mousseline au batteur en passant un petit coup de chalumeau sur les parois.
21. Mettre en poche la mousseline avec une douille unie de 12mm.
22. Mettre le Nutella® en poche et pocher sur un feuilletage en collant un deuxième feuilletage. Réserver.
23. Pocher la mousseline sur une 3eme bande de feuilletage, positionner le « sandwich » feuilletage Nutella®.
24. Pocher la mousseline et fermer avec la 4eme bande de feuilletage.
25. Réserver au frais.
26. Monter la chantilly pas trop ferme.
27. Retourner sur la tranche et pocher la chantilly avec une douille Saint-Honoré.
28. Pocher des points de Nutella® dans les trous de chantilly.



Choux passion au Nutella[®]



Choux passion au Nutella®



1h30

Difficulté



Coût



Pour 4 portions

INGRÉDIENTS

Craquelin :

- 30 g beurre doux
- 37 g farine T55
- 37 g cassonade

Ganache montée :

- 400 g crème liquide 35%
- 200 g chocolat blanc

Pâte à choux :

- 75 g lait entier
- 75 g eau
- 65 g beurre doux
- 1 g sel
- 2 g sucre semoule
- 90 g farine
- 3 œufs

Insert passion :

- 200 g purée de passion
- 40 g sucre semoule
- 6 g maïzena
- 3 g gélatine 200 bloom
- 150 g Nutella®

PRÉPARATION

1. Pour le craquelin : mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille.
2. Étaler finement entre deux feuilles et détailler des disques de 4cm de diamètre.
3. Placer au congélateur.
4. Pour les choux : verser l'eau et le lait, le beurre en morceaux, le sel et le sucre dans une casserole.
5. Porter à ébullition.
6. Couper le feu et ajouter la farine en une fois.
7. Mélanger énergiquement et dessécher sur le feu pendant 2 minutes.
8. Transvaser dans le batteur avec la feuille, ajouter petit à petit les œufs battus en mélangeant.
9. Vous obtenez une belle pâte lisse qui retombe légèrement.
10. Mettre en poche avec une douille unie d'environ 14 mm.
11. Pocher des boules de 3 cm de diamètre.
12. Poser les craquelins dessus.
13. Enfourner à 160°C pendant 35 à 45 minutes.
14. Défourner et laisser refroidir.
15. Pour la ganache montée : Bouillir la crème dans une casserole.
16. Verser sur le chocolat blanc et mixer.
17. Refroidir minimum 6 heures au frais.
18. Pour les inserts : Mélanger la maïzena et le sucre.
19. Chauffer légèrement la purée de passion et verser le mélange précédent en pluie en fouettant dans la casserole.
20. Bouillir en fouettant.
21. Hors du feu, ajouter la gélatine hydratée.
22. Couler la gelée de passion dans des moules en silicone ½ sphère de 3cm.
23. Prendre au congélateur à -18°C pendant minimum 2h.
24. Monter la ganache au batteur avec le fouet, assez souple.
25. Mettre en poche avec une douille unie.
26. Couper le haut des choux et garder les chapeaux.
27. Garnir avec un peu de ganache montée et repocher une pointe de ganache montée.
28. Insérer la demi-sphère passion au centre de la pointe. Puis pocher du Nutella® dessus.
29. Décorer avec des graines de fruits de la passion.
30. Les choux garnis se gardent 2 jours à 4°C.



Tiramisu au Nutella®



Tiramisu au Nutella®



1h

Difficulté

Coût

Pour 4/6 portions

INGRÉDIENTS

Biscuits cuiller :

- 2 œufs
- 60 g sucre semoule
- 25 g farine T55
- 25 g fécule de pomme de terre
- 5 g vanille liquide
- QS sucre glace

Crème mascarpone :

- 300 g mascarpone
- 150 g crème liquide 35%
- 100 g œufs
- 40 g sucre semoule
- 50 cL d'expresso froid
- 60 g Nutella®

PRÉPARATION

1. On commence par les biscuits cuillères : clarifier les œufs.
2. Monter au batteur les blancs, lorsqu'ils sont mousseux ajouter le sucre semoule.
3. Continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit bien montée.
4. Stopper le batteur et ajouter les jaunes et la vanille liquide, mélanger quelques secondes.
5. Ajouter la farine et la fécule en la tamisant directement sur la meringue.
6. Mélanger délicatement avec la maryse.
7. Etaler des plaques de biscuits épais.
8. Saupoudrer de sucre glace.
9. Enfourner à 180°C pendant 12 minutes. Les biscuits doivent être bien dorés.
10. Ensuite on passe à la crème : mélanger le mascarpone, la crème liquide, l'œuf et le sucre.
11. Monter au batteur jusqu'à ce que le mélange devienne épais.
12. Tremper les boudoirs froids dans le café froid non sucré et placer dans le fond des verrines.
13. Pocher quelques filaments de Nutella®.
14. Mettre une couche de crème.
15. Remettre des boudoirs imbibés et des filaments de Nutella®.
16. Recouvrir avec le reste de crème et lisser à la cuillère.
17. Saupoudrer de cacao puis décorer avec quelques traits de Nutella®.
18. Placer au frais minimum une heure.



Tarte framboises au Nutella®



Tarte framboises au Nutella®



1h30

Difficulté

Coût

Pour 4/6 portions

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée :

- 80 g beurre doux
- 50 g sucre glace
- 15 g poudre de noisette
- 140 g farine T55
- ½ œuf battu

Confiture de framboises :

- 250 g purée de framboises
- 30 g sucre semoule
- 3 g pectine 325NH95

Garniture :

- 250 g framboise
- 100 g Nutella®

Meringue italienne :

- 100 g blancs d'œufs
- 200 g sucre semoule
- 50 g eau

PRÉPARATION

1. Pour la pâte sucrée : mélanger tous les ingrédients au robot avec la feuille sauf l'œuf.
2. Le mélange doit être sablé.
3. Ajouter l'œuf battu.
4. Mélanger bien pour obtenir une pâte homogène et placer au frais 30 minutes.
5. Etaler la pâte.
6. Foncer la pâte dans des moules à tarte de 7 cm de diamètre.
7. Cuire 25 minutes à 160°C.
8. Laisser refroidir.
9. Pour la confiture de framboise : Mélanger le sucre et la pectine.
10. Chauffer la purée de framboise et ajouter le mélange en pluie en fouettant.
11. Cuire à ébullition 20 secondes.
12. Débarrasser et refroidir.
13. Pour la meringue : Chauffer l'eau et le sucre sur feu moyen.
14. Commencer à battre les blancs au batteur avec le fouet.
15. A 121°C couler le sucre cuit sur les blancs mousseux en continuant de battre.
16. Augmenter la vitesse du batteur jusqu'à ce que la meringue soit monter, lisse et brillante.
17. Dressage : Pocher la confiture dans le fond de tarte.
18. Pocher la meringue italienne et lisser, faire un cœur Nutella® puis repocher la meringue en lissant en léger dôme.
19. Recouvrir de framboises fraîches en alternant à l'envers et à l'endroit.
20. Et décorer l'intérieur des framboises avec du Nutella®.



Pain au Nutella[®] ou Nutellatine



Pain au Nutella® ou Nutellatine



4h30

Difficulté



Coût



Pour 4/6 portions

INGRÉDIENTS

Pâte levée feuilletée :

- 165 g farine T45
- 165 g farine T55
- 45 g sucre semoule
- 65 g eau
- 100 g lait
- 14 g levure
- 6 g sel fin
- 30 g beurre noisette
- 180 g beurre de tourage

Insert :

- 100 g Nutella®

Dorure :

- 50 g jaune
- 20 g crème liquide 35%

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine T55 avec le lait et la levure émiettée au fouet, couvrir d'un torchon et laisser agir 30 minutes à température ambiante.
2. Ajouter l'eau, la farine, le sel, le sucre et le beurre noisette froid.
3. Pétrir lentement avec le crochet au batteur pendant 3 minutes.
4. Augmenter la vitesse 1 minute seulement pour finir le mélange sans donner trop de corps à la pâte.
5. Étaler en rectangle d'environ 16 par 32 cm.
6. Laisser reposer au frais 1 heure.
7. Étaler le beurre de tourage à 16 par 14 cm et placer au frais.
8. Enchâsser le beurre de tourage à l'intérieur de la détrempe et réaliser un tour double et un tour simple avec deux heures de repos entre chaque.
9. Étaler à 3mm d'épaisseur.
10. Découper des rectangles de 7cm par 15 cm de longueur.
11. Rouler le pain au chocolat avec la jointure en dessous.
12. Pousser 1h30 à 26°C, puis préparer une dorure en mélangeant les jaunes et la crème. Si vous avez un pinceau à poils souple c'est l'idéale pour ne pas abîmer la pâte. Faites attention à ne pas en mettre sur les feuilletés pour éviter que la dorure ne coagule et les empêchent de feuilletter correctement. »
13. Préchauffer le four à 220°C et enfourner. Puis baisser à 170°C pendant 18 minutes.
14. Refroidir et percer deux trous dans la longueur que vous remplirez de Nutella® avec une poche à douille.





CÉLÉBRONS LES 60 ANS DE NUTELLA® AUX CÔTÉS DE NOS AMBASSADEURS

Voici quelques témoignages
de leurs plus beaux succès
avec Nutella®

« On ne peut pas copier Nutella®
tout simplement »

Brochi'crêpe au Nutella®
Boulangerie Rega'Lou, Clichy



Eric VULLION
Boulangerie Rega'Lou
Clichy

« Les gens ne réfléchissent pas,
ils demandent Nutella® »

Kurtos au Nutella®
Caravanille, Rouen



Györgyi RÁVAI
Caravanille
Rouen

« Dès qu'on amène un produit
Nutella®, ça attire l'oeil,
les gens ne peuvent pas résister »

Chouquette au Nutella®
Boulangerie Rouges, Paris



Alexis ROUGÈS
Boulangerie ROUGÈS
Paris

Retrouvez
notre communauté

SCANNEZ



et découvrez



Les Recettes
du succès





Joyeux Anniversaire Nutella®