

INSPIRATIONS GOURMANDES

POUR BOULANGERS-PÂTISSIERS & RESTAURATEURS





Pourquoi ce livret ?

En quête d'inspirations culinaires afin de booster vos ventes et satisfaire **les palais les plus exigeants** tout au long de l'année ?

Le livret de recettes du Food Service Ferrero est tout ce qu'il vous faut. Il propose une sélection de **créations inspirantes** spécialement destinées **aux restaurateurs et boulangers**. Laissez-vous embarquer pour une année pleine de **gourmandise**, où chaque recette est une opportunité de **redécouvrir Nutella®** sous toutes ses formes.

À vos créations !

L'équipe Ferrero Food Service

DES RECETTES GOURMANDES POUR LES ARTISANS DU GOÛT



POUR LES BOULANGERS-PÂTISSIERS

Pain au Nutella®	p.8
Mille feuilles au Nutella®	p.10
Biscuits sablés au Nutella®	p.12
Crêpes roulées au Nutella®	p.14
Pain au lait au Nutella®	p.16
Charlotte fruits rouges au Nutella®	p.18
Couronne des rois espagnole au Nutella®	p.20
Cupcakes au Nutella®	p.22

POUR LES RESTAURATEURS

Tiramisu au Nutella®	p.26
Gaufres au Nutella®	p.28
Crème glacée au Nutella®	p.30
Paris-Brest au Nutella®	p.32
Brownie au Nutella®	p.34
Choux passion Nutella®	p.36
Cheesecake au Nutella®	p.38
Riz au lait au Nutella®	p.40
Tarte framboises au Nutella®	p.42



nutella®

LES DIFFÉRENTS FORMATS AU SERVICE
DE VOS BELLES CRÉATIONS
POUR SÉDUIRE ET RÉGALER CHAQUE CLIENT



Pot de 3kg
Colis de 2



Pot de 750g
Colis de 6



Poche de 1kg - Colis de 6

À retrouver chez votre distributeur habituel

nutella®

**UN NOUVEAU FORMAT SOUPLE 1KG
POUR LES PROFESSIONNELS !**

La cartouche Nutella®
1kg est le format le plus
polyvalent de la gamme
food service.
Il est **pratique, hygiénique
et écologique.**

Que vous soyez
boulangier, pâtissier
ou restaurateur, cette
cartouche est faite pour
vous ! **Sublimez vos
recettes à l'infini grâce
aux 3 douilles** présentes
dans chaque colis.

**À retrouver chez votre
distributeur habituel**



6 cartouches/colis

**3 DOUILLES
OFFERTES**
dans le colis





**NUTELLA® AIME LES ARTISANS
ET LEUR PROPOSE
DES INSPIRATIONS GOURMANDES**



“ Notre clientèle est fidèle et nous suit depuis toujours grâce à nos recettes à base de Nutella®. Chaque lancement avec Nutella® rencontre un succès retentissant, augmentant nos ventes de 30 à 40 % en moyenne. ”

**Alexandre
et son Roll au Nutella®**
Boulangerie Vilain - Bihorel (76)

**BOULANGERS-PÂTISSIERS,
DÉCOUVREZ DES RECETTES
QUI FERONT CRAQUER LES GOURMANDS !**





PAIN AU NUTELLA®

Temps de préparation : 270 min

Quantité pour 4 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

Mousseline praliné

- 60 g de Nutella®

Dorure

- 50 g jaunes d'œufs

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 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 souples c'est l'idéal pour ne pas abîmer la pâte. Faites attention à ne pas en mettre sur les feuillets 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.
15. Pocher des points de Nutella® pour finir.



MILLE FEUILLES AU NUTELLA®

Temps de préparation : 4h30 min | Quantité pour 4 portions

INGRÉDIENTS

Pâte feuilletée

- 325 g beurre sec ou Poitou-Charente AOP
- 130 g farine T45
- 130 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
- 60 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Pour le feuilletage : Réaliser le beurre manié.
2. Mélanger le beurre et la farine pour faire une pâte homogène. Étaler 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. Étaler 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. Étaler 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 Nutella® en poche et pocher sur un feuilletage en collant un deuxième feuilletage. Réserver.
23. Pocher la mousseline sur une 3ème bande de feuilletage, positionner le « sandwich » feuilletage Nutella®.
24. Pocher la mousseline et fermer avec la 4ème 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.



nutella
FOOD SERVICE

nutella

BISCUITS SABLÉS AU NUTELLA®

Temps de préparation : 45 min | Quantité pour 8 portions

INGRÉDIENTS

- 250 g farine
- 175 g beurre
- 75 g sucre
- 120 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Mélanger le beurre et la farine. Ajouter le sucre et mélanger à nouveau.
3. Mélanger grossièrement. Envelopper la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.
4. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à environ 6 mm. Découper la pâte en rectangles et les piquer à l'aide d'une fourchette. Cuire au four pendant 20 à 25 minutes.
5. Lorsque les biscuits sont froids, les garnir de Nutella® et poser un deuxième biscuit dessus pour former un petit sandwich.



CRÊPES ROULÉES AU NUTELLA®

Temps de préparation : 40 min | Quantité pour 8 portions

INGRÉDIENTS

- 250 g farine
- 50 cl lait froid
- 20 g sucre
- 60 g beurre fondu + un peu de beurre pour la poêle
- 1 pincée de sel
- 60 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter les œufs et mélanger.
2. Une fois qu'ils ont épaissi, ajouter le lait et le beurre fondu. La pâte doit être lisse. La couvrir et laisser reposer pendant 30 minutes.
3. Faire fondre une cuillère à soupe de beurre dans une poêle, puis verser une louche de pâte et bien l'étaler dans la poêle, la faire cuire des deux côtés.
4. Laisser refroidir les crêpes, étaler Nutella®, les rouler et les couper en petits tronçons. Les servir sur des pics.



PAIN AU LAIT AU NUTELLA®

Temps de préparation : 150 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

- 500 g farine de blé
- 25 cl lait froid
- 50 g sucre
- 50 g beurre (à température ambiante)
- 10 g sel
- 1 sachet de levure boulangère sèche
- 1 œuf pour la dorure
- 90 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, mélanger la levure avec un peu de lait tiède (prélevé des 250 ml) et laisser reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Dans un grand saladier, ajouter la farine, le sucre et le sel. Bien mélanger.
3. Puis faire un puits au centre de la farine et ajouter le mélange de levure, le lait tiède restant et le beurre. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Sur un plan de travail fariné, pétrir la pâte pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
5. Placer la pâte dans un saladier légèrement huilé, la couvrir d'un torchon propre et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
6. Une fois la pâte levée, la dégager en la pétrissant légèrement.
7. Diviser la pâte en 6 portions égales. Façonner chaque portion en un petit pain ovale ou rond. Les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
8. Couvrir les pains d'un torchon et les laisser lever à nouveau pendant environ 30 minutes.
9. Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).
10. Battre l'œuf et badigeonner les pains avec ce mélange pour obtenir une belle couleur dorée.
11. Enfourner pendant environ 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
12. Laisser refroidir une fois cuits sur une grille. Ouvrir en deux et tartiner de 15g de Nutella® par personne.



CHARLOTTE FRUITS ROUGES AU NUTELLA®

Temps de préparation : 60 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

- 40 cl crème fleurette très froide
- 6 feuilles de gélatine
- 150 g sucre
- Jus de citron
- 500 g fraises
- 50 cl eau
- 150 g boudoirs
- 500 g fraises
- 150 g fruits rouges divers pour la décoration
- 90 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Mixer les fraises avec le jus de citron et 80g de sucre.
2. Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le reste du sucre jusqu'à l'obtention d'un sirop. Si vous avez un thermomètre, la température à atteindre se situe entre 119°C et 121°C.
3. Dans une autre casserole, faire chauffer une petite partie de la purée de fraises.
4. Placer les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans un bol d'eau froide et bien mélanger.
5. Monter la crème fleurette en chantilly très ferme. Ajouter délicatement à la purée de fraises.
6. Tremper les biscuits avec une cuillère dans le sirop, côté plat vers le bas, et en tapisser le moule.
7. Verser la crème de fraises dans le moule (la crème doit être encore assez épaisse) puis fermer le fond avec les biscuits imbibés de sirop. Mettre au réfrigérateur pour la nuit.
8. Décorer avec du Nutella® et des fruits rouges de votre choix.



COURONNE DES ROIS ESPAGNOLE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 60 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

- 600 g farine
- 2 œufs
- 20 cl lait chaud
- 100 g beurre doux
- 125 g sucre
- 35 g levure
- une pincée de sel
- 4 cuillères d'eau de fleur d'oranger
- 1 orange
- 1 citron
- 120 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Diluer la levure avec le lait tiède et 4 cuillères de farine. Laisser reposer 10 minutes.
2. Dans un batteur à crochet, mettre la farine et le sucre, ajouter les œufs, l'eau de fleur d'oranger et les zestes d'orange et de citron, puis le lait. La pâte doit être lisse et élastique, un peu collante. Couvrir et laisser reposer pendant 2 heures.
3. Lorsque la pâte a doublé de volume, commencer à la travailler pour former un gros beignet. Couvrir à nouveau et laisser reposer.
4. La pâte doit doubler de volume.
5. Préchauffer le four à 180°C
6. Mélanger le jaune d'œuf avec du lait et étaler le mélange sur le dessus de la couronne. Ajouter les amandes, les fruits confits et le sucre perlé.
7. Cuire au four pendant 30 minutes. Laisser refroidir, puis couper en deux et étaler Nutella® à l'intérieur.



CUPCAKES AU NUTELLA®

Temps de préparation : 90 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

- 110 g beurre fondu
- 110 g sucre roux
- 2 œufs
- 110 g farine
- 1 sachet de levure
- 5 cl lait
- 60 g de Nutella®
- 150 g Philadelphia

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fouetter le sucre et le beurre fondu.
3. Ajouter progressivement les œufs, la farine, le lait et mélanger pour obtenir une texture aérée.
4. Verser le mélange dans des moules à cupcakes et cuire pendant 10min.
5. Laisser refroidir. Fouetter le Philadelphia avec le sucre glace.
6. Décorer les gâteaux avec le glaçage et Nutella®.



**NUTELLA® AIME LES ARTISANS
ET LEUR PROPOSE
DES INSPIRATIONS GOURMANDES**



Sveva
et ses Angiollilis au Nutella®
Restaurant Cioire - Paris (75)

" Nous avons le plaisir de vous offrir une évasion gastronomique à travers nos variétés de recettes au Nutella®. Parmi nos incontournables, découvrez les angiollilis au Nutella®, de petites merveilles à ne pas manquer. "

**PLONGEZ DANS L'UNIVERS
DES RECETTES DÉDIÉES
AUX RESTAURATEURS !**





TIRAMISU AU NUTELLA®

Temps de préparation : 60 min | Quantité 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 de 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. Étaler 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.



GAUFRES AU NUTELLA®

Temps de préparation : 150 min | Quantité pour 8 portions

INGRÉDIENTS

- 375 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre
- 22 cl de lait chaud
- 2 œufs
- 150 g de beurre
- 120 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine avec le sucre vanillé, une pincée de sel et ajouter les œufs.
2. Mélanger la levure avec le lait tiède et l'ajouter au mélange. La pâte doit être assez compacte.
3. Laisser reposer pendant 30 minutes.
4. Ajouter ensuite le beurre fondu et le sucre, mélanger et laisser reposer pendant 1h30.
5. Cuire ensuite dans un appareil à gaufres.



CRÈME GLACÉE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 30 min | Quantité pour 3kg

INGRÉDIENTS

- 3 kg de Nutella®
- 1,5 L d'eau
- 50 cl de lait entier

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol
2. Verser le mélange dans la machine à glace.
3. Suivre les instructions de la machine pour obtenir une texture parfaite.
4. Conserver la glace au réfrigérateur.



PARIS-BREST AU NUTELLA®

Temps de préparation : 60 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à choux

- 125 ml d'eau
- 75 g de farine
- 50 g de beurre
- 20 g de sucre
- 2 œufs

Pour la crème pralinée

- 50 cl de lait entier
- 130 g de sucre
- 60 g de fécule de maïs
- 4 jaunes d'œufs
- 250 g de beurre très mou
- 200 g de praliné noisette
- 90 g de Nutella®
- 30 g de sucre glace

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparer la pâte à choux : dans une casserole, faire chauffer l'eau, le beurre et le sucre. Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger vigoureusement à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Battre les œufs dans un bol. Les ajouter progressivement à la pâte hors du feu, toujours en mélangeant bien, puis remettre la casserole à feu très doux pour dessécher la pâte. Celle-ci doit être lisse et collante. Verser dans une poche munie d'une douille cannelée.
4. Placer du papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et dessiner des cercles d'environ 8 cm de diamètre. Cuire pendant 30 minutes sans jamais ouvrir la porte du four.
5. Préparer la crème mousseline : faire chauffer le lait à feu doux dans une casserole. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre dans un grand bol, puis ajouter la maïzena. Lorsque le lait bout, le verser petit à petit sur les jaunes d'œufs. Bien fouetter, puis verser le liquide dans la casserole à feu très doux. Remuer constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe. Verser à nouveau dans le saladier et filmer au contact. Laisser à température ambiante.
6. Lorsque la crème pâtissière a refroidi, mettre le beurre mou et le praliné noisette dans le bol d'un robot pâtissier muni d'un fouet, et le faire tourner à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter ensuite la crème pâtissière petit à petit, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux ; placer la crème mousseline pralinée dans une poche munie d'une douille cannelée.
7. Couper les choux en deux à l'aide d'un couteau dentelé. Garnir de crème mousseline pralinée, puis décorer de Nutella®.



BROWNIE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 60 min | Quantité pour 4 portions

INGRÉDIENTS

- 50 g de farine
- 120 g de beurre
- 130 g de sucre
- 300 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 200 g de poudre de noisettes
- 60 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle.
3. Pendant ce temps, fouetter le sucre, la farine et les œufs. Ajouter le beurre fondu.
4. Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et l'ajouter au mélange.
5. Verser le mélange dans un moule rectangulaire. Cuire au four pendant 20 minutes.
6. Laisser refroidir avant de démouler, puis couper en carrés et étaler du Nutella® dessus.



CHOUX PASSION AU NUTELLA®

Temps de préparation : 90 min | Quantité pour 40 choux de taille moyenne

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

Chantilly vanille

- 200 g purée de passion
- 40 g sucre semoule
- 6 g maïzena
- 3 g gélatine 200 bloom
- 60 g de 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 Nutella® dessus.
29. Décorer avec des graines de fruits de la passion.
30. Les choux garnis se gardent 2 jours à 4°C.



CHEESECAKE AU NUTELLA®

Temps de préparation : 60 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

- 150 g de spéculoos
- 60 g de beurre fondu
- 300 g de Philadelphia
- 20 cl de crème liquide entière
- 4 cas de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 90 g de Nutella®
- 1 bande de rhodoïd
- 6 cercles individuels

PRÉPARATION

1. Déposer une bande de rhodoïd à l'intérieur de chaque cercle et les placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
2. Ecraser les spéculoos et les mélanger au beurre fondu. Tapisser le fond des cercles.
3. Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant quelques minutes. Gratter la gousse de vanille pour en récupérer les graines.
4. Dans une casserole, faire chauffer à feu très doux une toute petite partie de la crème liquide, la vanille et la gélatine jusqu'à ce que la gélatine soit fondue. Fouetter le reste de la crème avec le sucre.
5. Fouetter le Philadelphia avec la crème vanillée. Ajouter progressivement la crème fouettée. Verser le mélange et réfrigérer pendant au moins 4 heures.
6. Couper la mangue en fines tranches. À l'aide d'un emporte-pièce de la taille du cercle, découper des cercles puis des smileys.
7. Lorsque les cheesecakes sont pris, étaler 15g de Nutella® par cheesecake puis placer une tranche de mangue dans un smiley.



RIZ AU LAIT AU NUTELLA®

Temps de préparation : 60 min | Quantité pour 6 portions

INGRÉDIENTS

- 100 g de riz rond
- 1 L de lait entier
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 150 g de pruneaux d'Agen
- 1 pincée de sel
- 45 g de Nutella®

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, verser le lait, ajouter le riz, le sucre, la gousse de vanille fendue et une pincée de sel.
2. Porter à ébullition puis baisser le feu. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 40 minutes en remuant régulièrement.
3. Pendant ce temps, couper les pruneaux en morceaux.
4. Lorsque le riz est tendre et crémeux, retirer du feu et incorporer les morceaux de pruneaux.
5. Laisser tiédir puis répartir dans des bols.
6. Servir froid en ajoutant Nutella® en fins filets.



TARTE FRAMBOISES AU NUTELLA®

Temps de préparation : 90 min | Quantité pour 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

Meringue italienne

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

Garniture

- 250 g framboises
- 90 g de Nutella®

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. Étaler 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 framboises 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. À 121°C couler le sucre cuit sur les blancs moussoux 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 Nutella®.



LES RECETTES DU SUCCÈS DE NOS AMBASSADEURS

Quelques témoignages
de leur plus beau succès avec Nutella®



Cappuccino
au Nutella®

Jean-Claude JETHA
Choopy's coffee shop
Antibes (06)



Kurtos
au Nutella®

Györgyi RÁVAI
Caravanille
Rouen (76)



Crêpe croquante
au Nutella®

Hugo KOZYK
Crêperie Saint-Georges
Lille (59)

« Les clients sont friands des recettes au
Nutella®. »

« Nutella® correspond au sentiment de
gourmandise le plus total. »

« C'est une marque référence, je ne pourrai
pas m'en passer. »

Pour plus d'inspirations,
SCANNEZ ICI!



et découvrez



nutella®

METTEZ EN AVANT VOS RECETTES AU NUTELLA®
avec ce kit de visibilité nouvelle édition !



À placer sur la porte d'entrée de votre établissement et sur vos vitrines intérieures



Un livret de recettes gourmande pour
les boulangers-pâtisseries et les restaurateurs

1 GRANDE ET 1 PETITE VITROPHANIES

150 x 174 mm - 93,3 x 110 mm

1 LIVRET RECETTES

48 pages - 150 x 150mm



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

30 STICKERS

24 x 2 cm et 6 x 5 cm

Pour obtenir ce kit GRATUITEMENT,
scannez le QR code
ou écrivez-nous à : **foodservicefr@ferrero.com**



NOTES





www.ferrerofoodservice.com