

nutella[®]
FERRERO

P r i n t e m p s / E t é 2 0 1 2

Vos plus belles recettes de l'été par NUTELLA[®]



Vos plus belles recettes de l'été par NUTELLA®

Depuis 1965, NUTELLA® est présent dans le quotidien des Français. De génération en génération, le plaisir de se régaler avec la célèbre pâte à tartiner se transmet... Un goût unique, une recette inchangée... C'est ainsi qu'elle est devenue la marque préférée des Français et qu'ils en sont les plus grands consommateurs au monde !

Au petit déjeuner, au goûter ou pour des recettes gourmandes... NUTELLA® se consomme à n'importe quelle faim ! Ainsi, pour rendre hommage aux fans de la célèbre pâte à tartiner – dégustée sous toutes ses formes - NUTELLA® se met aux fourneaux pour les beaux jours et vous propose une sélection de ses plus belles recettes !

Une fête de famille, un dessert du dimanche, un pique-nique entre amis... Quelques œufs, un peu de farine et un pot de NUTELLA® suffisent à réaliser le meilleur des desserts.

Du financier, grand classique, au mille-feuille 'so chic', les journées ensoleillées seront agrémentées d'une pointe de gourmandise ! Faciles à réaliser pour un plaisir maximum, les plus beaux desserts de l'été sont à votre portée...



E n p r é a m b u l e ...

Avant de vous lancer dans un fameux dessert à la NUTELLA® mieux vaut savoir comment elle se cuisine ! NUTELLA® vous livre, tout au long de ses recettes, les petites astuces pour mettre en valeur son goût, si remarquable entre tous !

La première des règles : NUTELLA® se travaille toujours au bain marie et surtout pas au four micro-ondes. Votre pâte à tartiner préférée ne supporte pas les chocs thermiques et a besoin de douceur dans toutes les étapes de réalisation d'une recette.

Comment travailler NUTELLA® au bain-marie ? Plongez le pot dans une casserole d'eau bouillante et travaillez délicatement la NUTELLA® à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule. Si vous n'avez pas besoin de tout le pot pour votre recette, faites fondre au bain-marie dans un récipient à part.

NUTELLA® n'aime pas le froid. Il est inutile de la conserver au réfrigérateur. C'est à température ambiante qu'elle est le mieux.

Equivalence : 1 cuillère à soupe = 40 g de Nutella 1 cuillère à café = 15 g de Nutella

NUTELLA® en chiffres...

La NUTELLA® est née en 1946 dans un petit village au nord de l'Italie

107 millions de pots se sont vendus en France en 2011

NUTELLA® compte 14 millions de fans sur Facebook

La France fabrique 26% de la production mondiale de la NUTELLA® !

En 2011, 84000 tonnes de NUTELLA® ont été consommés en France, soit 4,5 millions de tartines !

100 millions de noisettes sont utilisées chaque jour pour la fabrication de la NUTELLA® !

15g, c'est la dose de NUTELLA® recommandée sur une tartine !

Les Français sont les N°1 des consommateurs de Nutella dans le monde !

NUTELLA® est présent dans 160 pays dans le monde !

Gâteau de fée



Pour 4 - 6 personnes

- 2 cuillères à soupe de NUTELLA® (80 g)
- 130 g de beurre mou
- 130 g de sucre en poudre
 - 130 g de farine
 - 3 œufs
- 1/2 sachet de levure

Les conseils du Chef NUTELLA®

L'incontournable dessert de la saison sait très bien se décliner à la NUTELLA® ! Petite astuce, ajoutez une cuillère de Nutella à la préparation pour un résultat plus marqué en saveur et en couleur.

Préparation : 15 min – cuisson : 12 min

1 - Préchauffez le four à 180°C (th 6).

2 - Déposez une vingtaine de caissettes en papier dans une plaque de moules individuels. Mélangez les œufs et le sucre, puis la farine, la levure et le beurre ramolli. Terminez par la NUTELLA® fondu au bain-marie. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation fluide et homogène.

3 - Enfournez pour 10 à 12 min de cuisson jusqu'à ce que les cakes soient bien gonflés et dorés.

4 - Pendant ce temps, préparez le glaçage en mélangeant le blanc d'œuf avec le sucre glace.

5 - Lorsque les cakes sont cuits, sortez-les du four, laissez refroidir sur une grille de pâtisserie.

6 - Recouvrez-les de glaçage.

Déposez sur le dessus une petite fleur en sucre et savourez...



Lingots au cœur fondant



Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cuillères et demi à soupe de NUTELLA® (100 g environ)
- 70 g de beurre
- 50 g de farine
- 130 g de sucre glace
- 70 g d'amandes en poudre
- 4 blancs d'œufs

Préparation : 10 min – cuisson : 15 min

- 1** - Préchauffez le four à 180°C (th 6).
- 2** - Faites fondre le beurre au bain-marie.
- 3** - Mélangez la farine, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajoutez les blancs d'œufs progressivement et le beurre. Mélangez délicatement.
- 4** - Beurrez les moules à financier, remplissez-les à moitié puis ajoutez une cuillère de NUTELLA® et recouvrez du reste de la préparation.
- 5** - Enfournez pour 12 à 15 min de cuisson, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Laissez refroidir avant de déguster...

Les conseils du Chef NUTELLA®

Pour réaliser en beauté ce grand classique du dessert à la française : Avant cuisson, utilisez une petite feuille de papier sulfurisé roulée en cône et préalablement remplie de NUTELLA®. Pressez légèrement et déposez-la avec finesse sur les financiers.



L a i t f r a p p é à l a N o i s e t t e



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuillères à soupe de NUTELLA® (160 g)
- 8 boules de glaces à la vanille
- 20 cl de lait

Préparation : 5 min

- 1** - Déposez la glace et le lait dans le bol du mixer.
- 2** - Faites tourner quelques instants.
- 3** - Ajoutez la NUTELLA® préalablement ramolli au bain-marie.
- 4** - ajoutez à la préparation et mixez encore quelques secondes.

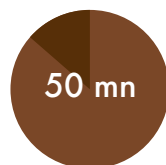
Servez dans de jolis verres hauts avec une paille...

Les conseils du Chef NUTELLA®

Déposez sur le dessus du milk-shake une demi-cuillère à café de NUTELLA® simplement fouettée pour en faire une houppette très gourmande. Ou saupoudrez de cacao en poudre pour un effet encore plus chocolaté !



Rêve d'enfant...



Ingrédients pour 4/6 personnes

- 6 cuillères à soupe de NUTELLA® (240 g environ)
- 2 yaourts nature en pot
 - 4 pots de sucre
 - 6 pots de farine
- 1 sachet de levure
 - 1 pot d'huile
- 6 œufs

Les conseils du Chef NUTELLA®

Petite astuce, pour étaler la NUTELLA® de manière homogène et régulière, utilisez une large spatule en silicone.

Préparation : 20 min – cuisson : 30 min

1 - Préchauffez le four à 180°C (th 6).

2 - Mélangez le yaourt et le sucre, ajoutez les œufs progressivement puis le beurre, la farine et la levure tamisées. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Versez un moule à manqué de 20 cm de diamètre environ, un moule à charlotte de petite taille (sans le remplir à plus de 15 cm de hauteur) et un moule à muffins individuel.

3 - Enfournez pour respectivement 30 et 20 min de cuisson. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.

4 - Laissez refroidir puis démoulez.

5 - Tranchez les trois gâteaux dans le sens horizontal. Tartinez de NUTELLA® et recomposez les gâteaux. Déposez la charlotte sur le manqué et le muffin sur la charlotte.

Laissez refroidir avant de déguster...



Le Trifle à l'italienne



Ingrédients pour 4 personnes

- 5 cuillères à soupe de NUTELLA® (200 g)
- 50 cl de glace au chocolat
- 12 petites meringues blanches
- 15 cl de crème fraîche liquide

Les conseils du Chef NUTELLA®

Servir dans des récipients en verre pour garder toute la saveur et la fraîcheur de la NUTELLA® !


Préparation : 10 min – cuisson : 10 min

- 1** - Cassez 8 meringues en morceaux et répartissez-les dans 4 verrines transparentes hautes.
- 2** - Faites chauffer la crème dans une casserole, ajoutez la NUTELLA® et mélangez délicatement.
- 3** - Formez 4 boules de glace et déposez-les dans les verrines sur le lit de meringues cassées.
- 4** - Arrosez de crème au NUTELLA® et déposez une petite meringue sur le dessus.
- 5** - Saupoudrez de sucre glace ou de praliné concassé.

Servez aussitôt...



Whoopies



25 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 cuillères à soupe de NUTELLA® (240 g environ)
- 175 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- ½ sachet de levure chimique
- 30 g de cacao en poudre

Les conseils du Chef NUTELLA®

La Nutella doit être assez ferme pour se tenir entre les deux coques. Travaillez du bout du doigt la pâte pour qu'elle soit bien lisse et placez quelques instants au frais pour que les biscuits se tiennent.

Préparation : 15 min – cuisson : 10 min

1 - Préchauffez le four à 180°C (th 6).

2 - Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant soigneusement. Ajoutez ensuite la farine et la levure tamisées puis le cacao en poudre.

3 - Mélangez bien, à la main ou au fouet électrique, pour obtenir une préparation homogène.

4 - Déposez-la en petits tas sur une plaque de cuisson en silicone ou une feuille de papier de cuisson, enfournez pour 10 min puis laissez refroidir.

5 - Déposez sur la moitié des coques de NUTELLA® et rassemblez les deux parties du whoopies.

6 - Ajoutez, si vous le souhaitez, une houpette de NUTELLA® sur le dessus ou roulez-le dans du sucre de couleur.

Laissez refroidir avant de déguster...



Gâteau du dimanche



45 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 5 cuillères à soupe de NUTELLA® (200 g)
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs + 2 blancs d'œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 10 cl de lait

Les conseils du Chef NUTELLA®

Très simple à réaliser, le succès du gâteau est garanti de la préparation à la dégustation finale.

La recette est en tout point pensée pour être réalisée en famille !

Pour changer, faites cuire ce gâteau dans des moules individuels.

Dans ce cas, réduisez le temps de cuisson de 10 min, environ et présentez tous les gâteaux sur un joli présentoir en faïence ou en métal.

Préparation : 15 min – cuisson : 30 min

1 - Préchauffez le four à 180°C (th 6).

2 - Mélangez les œufs entiers avec le sucre vanillé. Ajoutez 3 cuillères à soupe de NUTELLA® fondu au bain-marie. Ajoutez progressivement la farine et la levure tamisées, puis le lait. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

3 - Battez les blancs d'œufs en neige ferme puis ajoutez-les à la préparation. Versez-la dans un moule à manquer en silicone ou en métal (préalablement beurré et fariné).

4 - Enfournez pour 30 min de cuisson. Vérifiez celle-ci avec la lame d'un couteau.

5 - Laissez refroidir quelques instants puis démoulez. Faites ramollir le reste de la NUTELLA® et étalez-le délicatement à la surface du gâteau.

Ajoutez quelques décorations gourmandes et servez.



Merveilleux Mille-feuille

30 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuillères à soupe de NUTELLA® (160 g environ)
 - 25 cl de lait
 - 80 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
 - 2 jaunes d'œufs
 - 10 g de farine
 - 80 g de beurre
- Sucre glace, éclats de noisette

Les conseils du Chef NUTELLA®

Pour réussir la cuisson de la pâte feuilletée : la seconde plaque empêche la pâte feuilletée de gonfler pendant la cuisson et permet ainsi d'obtenir un dessert délicieux et léger.

Préparation : 20 min – cuisson : 10 min

- 1** - Préchauffez le four à 200°C (th 6/7).
- 2** - Faites bouillir le lait. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la Maïzena. Laissez tiédir le lait avant d'intégrer la Nutella pour éviter tout choc thermique qui modifiera son célèbre goût. Mélangez la NUTELLA® au lait chaud. Ajoutez cette préparation à la première.
- 3** - Laissez cuire doucement 2 min.
- 4** - Ajoutez le beurre, mélangez et réservez.
- 5** - Découpez 12 carrés dans la pâte feuilletée. Déposez-les sur une feuille de papier de cuisson, saupoudrez de sucre glace, déposez une seconde plaque de cuisson et enfournez pour 10 min de cuisson. Sortez du four et réservez.
- 6** - Montez la crème au batteur, déposez-la dans une poche à douille et garnissez le mille-feuille délicatement. Terminez par une pâte feuilletée, saupoudrez de sucre glace et quelques éclats de noisette.

Laissez refroidir avant de déguster...



P e t i t e s c r è m e s e n t r e a m i s



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuillères à soupe de NUTELLA® (150 g environ)
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de sucre
- 25 cl de lait
- 125 g de crème fraîche liquide

Les conseils du Chef NUTELLA®

Pour plus de plaisir, dégustez les petites crèmes avec des financiers ou des madeleines fait-maison !

Préparation : 10 min – cuisson : 5 min

1 - Mélangez énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2 - Portez le lait et la crème à ébullition. Versez le mélange chaud sur la première préparation. Mélangez et déposez dans la casserole.

3 - Faites cuire sur feu moyen pendant 5 min environ, laissez reposer quelques instants et ajoutez la NUTELLA® délicatement tout en remuant.

4 - Versez la préparation dans des verrines ou des pots à yaourt en verre et réservez au frais pendant 3 h minimum.

Laissez refroidir avant de déguster...



L a p i è c e m o n t é e



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cuillères à soupe de NUTELLA® (160 g environ)
- 100 cl de crème fraîche liquide
 - 100 g de sucre
- Chouquettes du boulanger

Les conseils du Chef NUTELLA®

Pour un effet complètement spectaculaire et pour garder la légèreté de la crème NUTELLA® : montez la chantilly au fouet en l'absence de siphon. Pour ce faire, placez le bol et les fouets du batteur au froid avant de préparer la chantilly.

Préparation : 15 min – cuisson : 5 min - repos : 3h

- 1** - Faites chauffer la crème fraîche liquide avec le sucre. Ajoutez le NUTELLA® et mélangez délicatement.
- 2** - Laissez fondre et versez dans un siphon
- 3** - Ajoutez 1 ou 2 cartouches et secouez
- 4** - Réservez au réfrigérateur pendant 3 h.
- 5** - Faites une petite entaille aux chouquettes et garnissez-les de chantilly au NUTELLA®. Présentez-les sur un joli serviteur, les unes sur les autres.

Dégustez aussitôt...



NUTELLA® en lettres...

A comme Alba. C'est en effet au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale que Pietro Ferrero, chocolatier-pâtissier à Alba, village du Piémont au nord de l'Italie, a l'idée de remplacer les fèves de cacao par des noisettes, abondantes dans la région. Cette invention donnera naissance à l'ancêtre de la NUTELLA®, le 'Giandujot'.

C comme Chandeleur. La NUTELLA® est définitivement indissociable des crêpes party ! D'ailleurs, la Chandeleur est la journée où les Français en consomment le plus.

F comme Facebook. NUTELLA® est fortement plébiscitée sur Facebook, sa page comptant 11 millions de fans à travers le monde.

A - M

G comme Gourmand. Le plaisir de déguster NUTELLA® est commun à tous les gourmands, de 7 à 77 ans !

H comme Hasard. La légende raconte que la recette de la NUTELLA® a été découverte par un concours de circonstance. En effet, **en 1949**, par un été torride, le 'Giandujot' se mit à fondre au soleil et à prendre une consistance plus crémeuse. Epaulé par son frère Giovanni, Pietro Ferrero saisit alors l'occasion et adapte la recette pour obtenir la pâte à tartiner aux noisettes que nous connaissons aujourd'hui....

I comme International. La célèbre marque a très largement dépassé les frontières de son Italie natale. Aujourd'hui, elle est distribuée dans **plus de 160 pays** !

L comme LA NUTELLA®. Son nom, venant de la terminaison italienne « ella », s'écrit et se dit toujours au féminin !

M comme Manteca. C'est le nom de la pâte obtenue après le travail de torréfaction et de broyage des noisettes.

N - Z

N comme **Noisette**. La noisette est au cœur de la recette. D'ailleurs, le nom NUTELLA® vient de « Nut », qui veut dire noisette en allemand et en anglais.

O comme **Opercule**. Propre à NUTELLA®, cet opercule est également devenu mythique. Recouvrant le pot en verre, celui-ci permet de préserver toute la saveur et la qualité du produit et lui procure ce « pop » mythique à l'ouverture.

P comme **Pélikan**. Le nom du célèbre pot aux formes courbées est surnommé Pélikan, en hommage à l'encrier des stylos plume de la marque Pélikan.

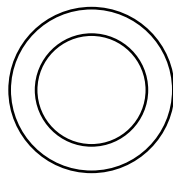
R comme **Recette**. Inchangée depuis plus de 30 ans, c'est celle-ci qui a fait le succès mais aussi le mystère autour de la célèbre pâte à tartiner. Le secret autour de la fabrication de la NUTELLA® reste d'ailleurs toujours d'actualité !

T comme **'Tartinoise'**. C'est ainsi qu'était baptisée initialement la NUTELLA® lorsqu'elle est arrivée en 1961 sur le marché Français... Elle prend son fameux nom en 1966.

U comme **Usine**. La célèbre usine qui fabrique la NUTELLA® se situe à Villers-Ecalles, en Haute-Normandie. 800 000 pots en sortent chaque jour, soit un tiers de la production mondiale. Elle alimente notamment le marché Français.

Z comme un **Zeste de NUTELLA® dans sa vie...** Aujourd'hui une marque historique, elle plaît autant aux parents qu'aux enfants... Véritable lien culinaire entre les générations, elle accompagne les plus beaux moments de partage depuis maintenant quasiment 50 ans !

nutella[®]
FERRERO



Les plus beaux desserts de l'été

par NUTELLA[®]



Crédits :

Styliste culinaire : Valéry Drouet

Photographe : Pierre-Louis Viel

Conception : Les 5 Sens

Mention légale :

La reproduction des recettes a été autorisée par le groupe FERRERO pour des éditions françaises.

Nous vous remercions de respecter les conditions suivantes :

1. reproduire les recettes à l'identique ;
2. écrire NUTELLA en majuscule, suivie du symbole® ;
3. ajouter à l'endroit que vous souhaitez la mention « NUTELLA® est une marque du groupe Ferrero ».

Contacts presse :

Aline Zalay - Tél : 01 43 59 29 88 - aline.zalay@gootenberg.fr

