

50 *jaar vol verhalen*
ans d'histoires entre nous

nutella®

© 2014 – Van Halewyck
Diestsesteenweg 71A – 3010 Leuven
www.vanhalewyck.be
NUR 440

ISBN 978-94-6131-278-5
D/2014/7104/15

Overzicht

P. 6 - 7
Edito

P. 8 - 31
Geschiedenis van Nutella

P. 32 - 39
Nutella, kwaliteitsvolle ingrediënten
en een unieke smaak

P. 40 - 93
25 recepten voor onze 50^{ste} verjaardag

P. 94 - 95
50 jaar vol verhalen

P. 6 - 7
Edito

P. 8 - 31
L'histoire de Nutella

P. 32 - 39
Nutella, des ingrédients de qualité
et un plaisir unique

P. 40 - 93
25 recettes pour célébrer nos 50 ans

P. 94 - 95
50 ans d'histoire entre nous

Sommaire



Edito

Nutella werd 50 jaar geleden geboren bij de familie Ferrero en valt intussen bij families overal ter wereld in de smaak.



Pietro Ferrero

Een halve eeuw al. En al zoveel weg afgelegd...

Alles begon aan de Via Rattazzi te Alba, in de pâtisserie van Pietro Ferrero. Chocolade was heel duur geworden na de Tweede Wereldoorlog. Daarom stak Pietro al zijn passie in het bedenken van confiserie die bij iedereen in de smaak zou vallen én die iedereen zich kon veroorloven. Hij verving een deel van de cacao door de vermaarde Piëmontese vrucht, de hazelnoot. En dat zorgde meteen voor een unieke smaak. In 1964 werd zo Nutella geboren, dankzij Michele Ferrero. De hazelnootpasta is inmiddels uitgegroeid tot een wereldwijd bekende lekkernij.

Tot op vandaag zet de familie Ferrero deze traditie verder, met veel passie en vakmanschap. Zo blijft die unieke smaak gegarandeerd waar alle Nutella-fans zo van houden.

De geschiedenis van de familie Ferrero begint op de vredige heuvels van Langhe (Piemonte), waar genieten van het leven tot een kunst verheven wordt. Schrijver Cesare Pavese zei ooit dat deze plek het verloren paradijs van zijn kindertijd symboliseerde. En precies dat kinderlijke plezier vindt iedereen vandaag terug in een pot Nutella.

Edito

Un demi-siècle déjà. Et que de chemin parcouru...

Tout a commencé Via Rattazzi à Alba, dans la pâtisserie de Pietro Ferrero. Après la seconde guerre mondiale, le chocolat était devenu si cher que, soucieux de proposer une confiserie délicieuse et abordable pour tous, il mit tout son cœur à concevoir une nouvelle recette où une partie du cacao était remplacée généreusement par le fruit piémontais par excellence: la noisette, qui a lui a donné ce goût unique. En 1964, grâce à Michele Ferrero, Nutella est né. Et, la pâte à tartiner aux noisettes est aujourd'hui reconnue internationalement.



Pietro Ferrero

Aujourd'hui, la famille Ferrero, empreints de joie et de détermination, veut rassurer tous les amoureux du Nutella: elle mettra tout son cœur et toute sa force pour garantir l'unicité de Nutella.

L'histoire de la famille Ferrero commence dans les paisibles collines des Langhe (Piémont); terre de l'art de vivre par excellence. L'écrivain même Cesare Pavese disait de ce lieu, qu'il incarnait le paradis perdu de l'enfance. Et c'est justement ce bonheur enfantin qu'aujourd'hui, partout dans le monde, chacun peut retrouver en ouvrant son pot de Nutella.

Né il y a 50 ans dans la famille Ferrero, Nutella appartient aujourd'hui à toutes les familles du monde.



Geschiedenis van Nutella



L'histoire de Nutella



50 jaar vol verhalen

Bestaat Nutella al 50 jaar? Inderdaad. De beroemde hazelnootpasta bestaat al een halve eeuw. Hij ontstond in een Italiaanse familie van ambachtelijke chocolatiers. Vandaag vind je hem bij miljoenen gezinnen wereldwijd. Hij prijkt namelijk op ontelbare ontbijttafels. "Hoe konden we ooit zonder?" vraag je je weleens af over een grote uitvinding. Diezelfde vraag stellen levensgenieters zich vandaag over Nutella.



50 ans d'histoires entre nous

Nutella a 50 ans? Eh oui, déjà! Cela fait un demi-siècle que la plus illustre des pâtes à tartiner aux noisettes existe. Né d'une famille d'artisans chocolatiers italiens, Nutella fait aujourd'hui partie de millions de familles dans le monde; il trône sur de nombreuses tables du petit-déjeuner. On dit souvent à propos d'une géniale invention « Mais comment faisait-on avant ? ». C'est exactement la même chose pour le Nutella. Tout le monde se demande comment faisaient les gourmands avant!

Alles begon met Giandujot...

Op het einde van de Tweede Wereldoorlog gingen de Italianen gebukt onder de gevolgen van een voedselcrisis. De basisgrondstoffen waren zeldzaam en duur. Daarom ging Pietro Ferrero, een gerespecteerd patissier in Alba, op zoek naar een lekker en vooral goedkoop nieuw recept. Hij kreeg een geniaal idee. Om minder cacaobonen te gebruiken – die waren erg duur – koos hij ook voor hazelnoten. Die waren immers overvloedig aanwezig in de regio. Hij mengde ze met suiker en melk. Dit nieuwe mengsel verwerkte hij in een chocoladebroodje, verpakt in aluminiumfolie. Het heette nog niet Nutella, maar Giandujot, of ook wel: Pasta Ganduja.

Tout commence par le Giandujot...

Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, les Italiens subissent les conséquences de la pénurie alimentaire. Les matières premières sont rares et chères. Pour y remédier, Pietro Ferrero, pâtissier réputé de la ville d'Alba, travaille sur une recette gourmande et abordable. Il a l'idée géniale de remplacer une partie des fèves de cacao devenues très chères en cette période d'après-guerre par des noisettes plus qu'abondantes dans la région et de les mélanger notamment à du sucre et du lait. Cette nouvelle confiserie prend la forme d'un pain de chocolat, solide, emballé dans une feuille d'aluminium et que l'on découpeait au couteau. Elle ne s'appelait pas encore Nutella mais Giandujot ou Pasta Ganduja.



Leve de innovatie!

In Alba blijven we uitvinden. Onze creativiteit loslaten op nieuwe producten, met dezelfde vindingrijkheid als die van de Ferrero's. Want zo werd in 1951 de Supercrema bedacht, een pasta die je op de boterham kon smeren. De lekkernij werd een razend succes. Toch duurde het nog tot 1964 voor Michele Ferrero Nutella® uitvond. Dé Nutella®!

Vive l'innovation!

À Alba, on continue à inventer, à mettre sa créativité dans la réalisation de nouveaux produits avec la même fantaisie que celle qui a fait faire ses premiers pas à l'entreprise... C'est comme-ça qu'en 1951 on a conçu la Supercrema à tartiner sur le pain. Le succès est au rendez-vous. Et il l'est encore plus lorsqu'en 1964 Michele Ferrero invente le Nutella®. LE Nutella®!



Nutella, mannelijk of vrouwelijk?

Italianen noemen het product liefdevol 'la Nutella'. Die vrouwelijke vorm is verrassend, maar tegelijk logisch: de naam werd ontleend aan het woord 'nut' (Engels voor noot), met de vrouwelijke uitgang 'ella'. Alle Italiaanse kinderen vragen hun mama dan ook om 'la Nutella'. In onze taal is het woord mannelijk. Maar dat maakt onze Nutella er niet minder lekker op!

Nutella, féminin ou masculin ?

Les Italiens l'appellent affectueusement « La » Nutella. Ce féminin est surprenant mais logique : le nom est inspiré du mot « nut » (noisette en anglais) et du suffixe féminin italien « ella ». Tous les enfants de la Péninsule demandent donc de la Nutella à leur maman. Pour nous, francophones, il est masculin. Sur nos crêpes, on met du Nutella ! Mais en fait, féminin ou masculin, peu importe, il est notre délice à nous tous !



Elke 2,5 seconden een pot

De cijfers van Nutella zijn duizelingwekkend. Elke 2,5 seconden wordt ergens een pot Nutella verkocht. Terwijl maar elke 3 seconden een mens geboren wordt. Nutella is te koop in 200 landen. In totaal worden jaarlijks 400 miljoen potten Nutella gegeten. De Facebookpagina van Nutella telt meer dan 18 miljoen fans.

Un pot toutes les 2 secondes et demie

Avec Nutella, tous les chiffres sont époustouffants ! Dans le monde, un pot de Nutella est vendu toutes les 2 secondes et demie (par comparaison, la Terre compte 3 naissances humaines par seconde). Nutella est vendu dans 200 pays où 400 millions de pots sont consommés chaque année. Quant à la page Facebook Nutella, elle compte plus de 18 millions de fans.



Waarom werd Nutella een legende?

Vraag om het even wie om vijf merken van smeerpasta op te noemen: Nutella is er bijna altijd bij. Die cultstatus kwam er niet toevallig. Nutella is een uniek, niet te imiteren product. Geen enkele andere pasta kan de smaak van Nutella evenaren. 72% van de volwassenen die we ondervraagden in een onderzoek*, verkiest Nutella boven de andere chocopasta's. En Ferrero waakt zorgvuldig over het gebruik van zijn merknaam. Zo mag het woord 'Nutella' niet in het woordenboek vermeld worden als generiek woord voor chocoladesmeerpasta's.

*Onderzoek gevoerd in april-mei 2013 door het bedrijf GFK, bij een steekproef van 645 personen.

Pourquoi Nutella est devenu un mythe ?

Lorsque l'on demande à des personnes de citer spontanément des marques de pâtes à tartiner, la majorité répond Nutella. S'il est devenu culte à ce point, ce n'est pas par hasard. C'est dû, avant tout à sa singularité, son goût unique et inimitable. Le Nutella n'a aucun équivalent. D'ailleurs, 72% des adultes sondés* le préfèrent aux substituts. Et Ferrero veille soigneusement à une bonne utilisation de son nom. En refusant, par exemple, que le mot Nutella entre au dictionnaire comme nom générique des pâtes à tartiner au chocolat.

*Enquête réalisée en avril-mai 2013 par la société GFK auprès d'un échantillon de 645 personnes.



Wat doet u op 5 februari?

5 februari is elk jaar opnieuw de internationale dag van Nutella. Het is geen initiatief van Ferrero, maar van twee mensen die van onze cultpasta houden. Twee Amerikaanse bloggers, Sara Rosso en Michelle Fabio, hebben een site gemaakt waarop mensen recepten op basis van Nutella kunnen uitwisselen. Hun Facebookpagina heeft heel wat fans. Hun slogan: *"We hadden een droom. En een lepel. Nutella-liefhebbers, verenig jullie op één dag, de internationale dag van Nutella."*

Vous faites quoi le 5 février ?

Le 5 février a lieu, chaque année, la journée mondiale du Nutella. Ce n'est en rien une initiative de Ferrero mais bien une idée de deux amoureuses de la cultissime pâte à tartiner. Deux blogueuses américaines, Sara Rosso et Michelle Fabio qui ont, notamment, créé un site où s'échangent des centaines de recettes à base de Nutella. Leur page Facebook compte de très nombreux fans. Probablement tous d'accord avec leur slogan : *« Nous avons un rêve et une cuillère. Amoureux du Nutella, unissez-vous pour juste une journée - La journée du Nutella. »*



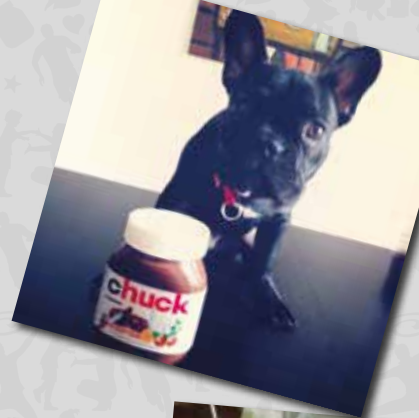
De verjaardagen van Nutella, altijd speciaal!

Vandaag vieren we een halve eeuw Nutella. Maar er was eerder al een groot feest ter gelegenheid van de veertigste verjaardag. In Duitsland namen 27.854 mensen toen deel aan het grootste ontbijt ter wereld (erkend door Guinness World Records). Ondertussen werd in Parijs een loft van 350 m2 geopend, helemaal gewijd aan Nutella. Veertig dagen lang konden 9.364 liefhebbers er van een ontbijt of brunch genieten met familie en vrienden. Op sommige dagen stonden meer dan 200 mensen in de rij op de rue de Sévigné, om een plaatsje te bemachtigen in dit magische appartement. Om nooit te vergeten!

Les anniversaires Nutella, toujours de grands moments!

Aujourd'hui, on célèbre le demi-siècle de Nutella. Mais à l'occasion de ses 40 ans, Ferrero avait déjà fait les choses en grand. En Allemagne, 27.854 personnes avaient participé au plus grand petit-déjeuner du monde (certifié par le Guinness Word Records). Pendant qu'à Paris, s'ouvrait un loft de 350 m2 entièrement dédié au Nutella. Pendant 40 jours, 9.364 amateurs sont venus y prendre un petit-déjeuner ou un brunch original, en famille ou entre amis. Certains jours, plus de 200 personnes faisaient la file rue de Sévigné pour pouvoir pénétrer dans cet appartement magique. Mémorable!





De inhoud wordt gegeten, de drager wordt verzameld

Nog een extra reden waarom mensen zo van Nutella houden: de glazen potten om te verzamelen! Bijna alle striphelden hebben er al op gefigureerd: Kuifje, Lucky Luke, De Smurfen, Asterix en Obelix, Billie en Bollie, The Simpsons, ... Echte collector's items.

Contenu culte, contenant collector

Pendant des années, une raison supplémentaire d'adorer le Nutella a été les verres Nutella à collectionner! Et, Nutella oblige, ce sont les plus illustres des personnages de BD qui y défilaient: depuis Tintin jusqu'à Lucky Luke en passant par les Schtroumpf, Astérix et Obélix, Boule et Bill, les Simpsons et autres héros. Aujourd'hui, ces verres sont tous devenus des collectors.

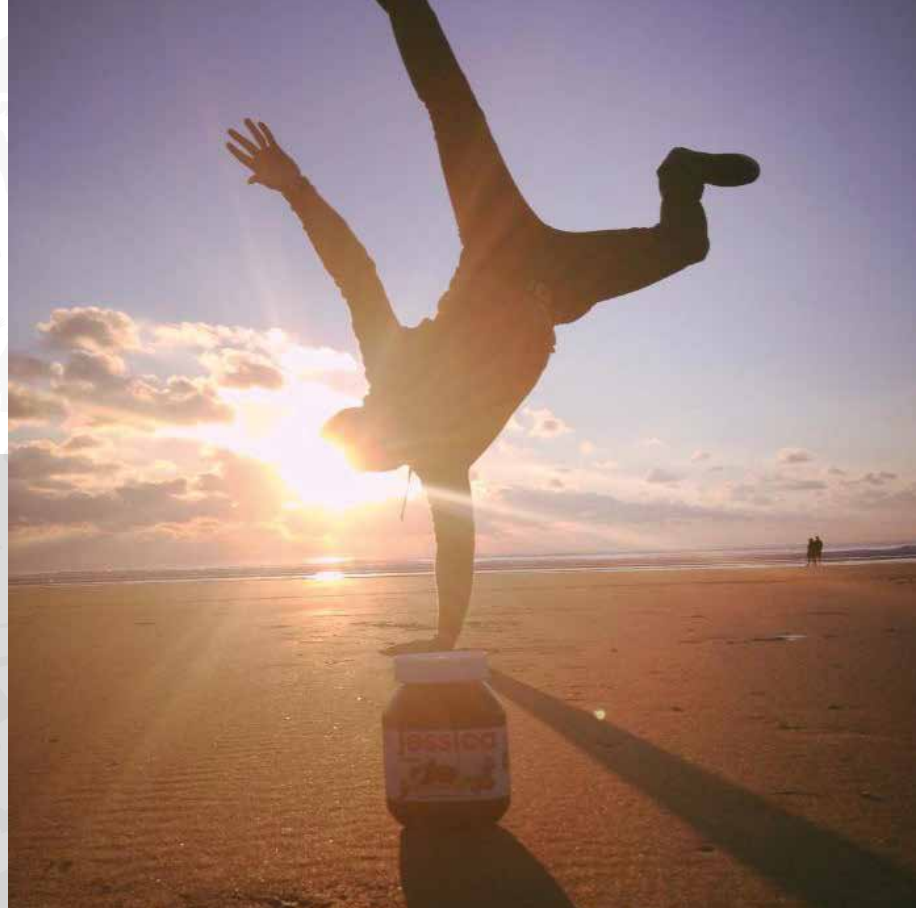


Nog altijd even enthousiast

Nutella is nog altijd piepjong. Daarom brengt het merk hulde aan het enthousiasme. En aan zijn trouwe schare fans, uiteraard. Op de Facebookpagina nodigde Nutella hen uit om zelf mee te spelen in een reclamecampagne. Er werd een grote casting gelanceerd. De winnaars verschenen in de nieuwe spot, dansend op een gigantische Nutella-pot. Een leuke manier om de Nutella-fans te bedanken en te eren. En om het helemaal af te maken, werden ook de Jackson 5 uitgenodigd. Erg grappig!

L'enthousiasme au goût du jour

Plus jeune que jamais, Nutella célèbre désormais l'enthousiasme. Et, comme toujours, en lien étroit avec sa communauté de fans. Sur sa page Facebook, Nutella les a invités à participer à sa campagne de pub en lançant un grand casting. Les gagnants sont tous apparus dans les nouveaux spots, bougeant et dansant sur une maquette géante d'un pot de Nutella. Une super façon pour les amoureux de la marque de lui prouver leur attachement et pour Nutella de les honorer et les remercier. Et pour rajouter une couche de bonne humeur, Nutella a aussi invité les Jackson 5. Très enthousiasmant!





Nutella, kwaliteitsvolle ingrediënten en een unieke smaak



Nutella, des ingrédients de qualité et un plaisir unique



Nutella is uniek, de ingrediënten ook

Geen enkele smeerpasta benadert de smaak van Nutella. Die wordt immers geproduceerd volgens een geheim recept, en met zeven ingrediënten van een uitzonderlijke kwaliteit. Met een heel specifieke variëteit van hazelnoten, die wordt geoogst langs de kusten van de Zwarte Zee in Turkije en in Italië. Cacaobonen uit West-Afrika, geoogst tijdens de herfst, verrijkt door talrijke regenbuien. De palmolie is 100% gecertificeerd, duurzaam en traceerbaar vanaf de plantage. Dankzij die palmolie wordt de pasta heerlijk smeuïg, stabiel en smeerbaar. Poeder van magere melk uit Europa. Suikerkorrels met een perfecte grootte. Lecithine, gehaald uit sojazaad of zonnebloempitten, voor de smeuïgheid. En vanilline, dat met zijn krachtige geur de andere aroma's van het recept perfect tot hun recht laat komen.

Nutella est unique, ses ingrédients aussi

Si Nutella ne ressemble à aucune autre pâte à tartiner, c'est parce qu'il est fabriqué selon une recette tenue secrète et avec sept ingrédients d'une qualité exceptionnelle. Une variété de noisettes bien particulière, récoltées aux bords de la mer noire en Turquie et en Italie. Des fèves de cacao d'Afrique de l'Ouest, récoltées en automne après avoir été enrichies pendant les pluies d'été. De l'huile de palme, 100% certifiée durable et traçable depuis les plantations, qui lui offre toute son onctuosité, sa stabilité et permet de l'étaler avec tant de bonheur sur la tartine. De la poudre de lait écrémé en provenance d'Europe. Des grains de sucre parfaitement calibrés. De la lécithine, extrait de la graine de soja ou de tournesol qui garantit aussi son onctuosité. Et de la vanilline dont le parfum puissant met en valeur les autres arômes de la recette.



Verantwoord genieten

Van Nutella moet je met mate genieten, zoals bij alle andere voedingsproducten het geval is. Iedereen mag zich af en toe tegoed doen aan een hemels Nutella-dessert. Of een heerlijke Nutella-boterham eten bij het ontbijt. Samen met een stuk fruit en wat yoghurt, bijvoorbeeld. In het kader van een gezond, evenwichtig voedingspatroon is palmolie niet schadelijk voor de gezondheid.

Se faire plaisir raisonnablement

Avec le Nutella, comme pour n'importe quel aliment, tout est question de dosage. Tout le monde peut s'offrir de temps en temps un délicieux dessert au Nutella ou en consommer sur une tartine au petit-déjeuner, accompagné d'un fruit et d'un yaourt par exemple. Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, l'huile de palme n'est pas dangereuse pour la santé.



Respectvol en verantwoord ondernemen

De palmolie in de Nutella die in België wordt verkocht, heeft voor 100% het RSPO- duurzaamheidscertificaat*. Deze olie is volledig traceerbaar, van de plantages tot de fabrieken, en respecteert de plaatselijke producenten en het milieu. Ze heeft zes keer minder landbouwoppervlakte, pesticiden, energie en water nodig dan elk ander type olie dat wordt gebruikt in andere smeerpasta's.

*RSPO: Round-Table on Sustainable Palm Oil of ronde tafel voor duurzame palmolie.

Une démarche respectueuse et responsable

100% de l'huile de palme utilisée pour le Nutella commercialisé en Belgique est certifiée durable RSPO*. Totalement traçable, des plantations aux usines, cette huile respecte les producteurs locaux et l'environnement. Elle réclame six fois moins de terres cultivées, moins de pesticides, moins d'énergie et moins d'arrosage que tout autre type d'huile utilisée dans les autres pâtes à tartiner.

*RSPO : Round-Table on Sustainable Palm Oil ou Table-ronde sur l'huile de palme durable.





25 recepten voor
onze **50^{ste}** verjaardag

25 recettes pour
célébrer nos **50 ans**



Fonduekit

Bereiding 5 min. – Kooktijd 5 min.

Voor 10/12 porties

- 1 pot NUTELLA® van 200 g
- 150 g aardbeien
- 2 bananen
- 2 kiwi's
- 50 g aalbessen
- 100 g braambessen

1- Verwarm de open pot NUTELLA® 5 minuten au bain-marie, terwijl je voortdurend roert.

2- Snij vervolgens het fruit in niet te dunne schijfjes.

3- Zet het fruit en de pot met gesmolten NUTELLA® op tafel. Gebruik lange houten prikkers om het fruit kort onder te dompelen in de pot.

Kit fondue

Préparation 5' - Cuisson 5'

Pour 10/12 portions

- 1 pot de 200 g de NUTELLA®
- 150 g de fraises
- 2 bananes
- 2 kiwis
- 50 g de groseilles
- 100 g de mûres

1- Faire chauffer au bain-marie le pot de NUTELLA® ouvert pendant 5' en mélangeant constamment.

2- Couper les fruits en morceaux ou en tranches épaisses.

3- Servir les fruits et la casserole de NUTELLA® à côté. Utiliser des piques en bois pour y plonger les fruits.



De snelste tompoes

Bereiding 10 min. – Kooktijd 10 min.

Voor 4/6 porties

- 10 brickvellen
- 20 g gesmolten boter
- 60 g zachte NUTELLA®
- 5 g poedersuiker
- 5 g hagelslag

- 1- Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de brickvellen in rechthoekjes van 10 bij 8 cm. Bestrijk ze met gesmolten boter en leg ze op bakpapier. Plaats ze daarna 10 minuten in de oven tot ze goudgeel zijn.
- 2- Laat ze afkoelen en besmeer vervolgens alle vellen met NUTELLA®.
- 3- Leg 4-5 besmeerde velletjes op elkaar en strooi er wat poedersuiker en hagelslag op.

Millefeuille express

Préparation 10' - Cuisson 10 min'

Pour 4/6 portions

- 10 feuilles de brick
- 20 g de beurre fondu
- 60 g de NUTELLA® ramolli
- 5 g de sucre glace
- 5 g de vermicelles au chocolat

- 1- Préchauffer le four à 180 °C. Découper les feuilles de brick en rectangles de +/- 10 x 8 cm. Les badigeonner de beurre fondu et les placer sur une feuille de papier cuisson. Enfourner pendant 10', jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 2- Les laisser refroidir, puis les tartiner de NUTELLA®.
- 3- Superposer 4 ou 5 feuilles et les saupoudrer de sucre glace et de vermicelles



Opgerolde cake

met NUTELLA®

Bereiding 30 min. – Kooktijd 12 à 15 min.
Koelkast 2 uur

Voor 6/8 porties

- 4 eieren
- 120 g kristalsuiker
- 120 g bloem
- 1 snuifje zout
- 20 cl room
- 45 g NUTELLA®
- 5 g poedersuiker

1- Verwarm de oven voor op 180 °C.

2- Klop het eiwit met de suiker op tot het mengsel wit wordt. Doe er beetje bij beetje de bloem bij.

3- Klop het eiwit stijf samen met het zout, en spatel het voorzichtig door de rest van het deeg.

4- Rol het deeg uit op bakpapier op een rechthoekige bakplaat. Laat 10 à 15 minuten bakken in de oven.

5- Leg de cake voorzichtig op een vochtige theedoek. Leg daar een tweede vochtige theedoek op en laat afkoelen.

6- Klop de koude room samen met de poedersuiker.

7- Voeg de NUTELLA® toe en ga enkele seconden verder met kloppen. Zet de crème vervolgens 1 uur in de koelkast.

8- Laat de cake goed afkoelen en smeer 'm daarna volledig in met de chocoladeroom. Gebruik daarvoor een spatel. Rol daarna de cake om.

9- Verpak in vershoudfolie en plaats in de koelkast gedurende 2 uur.

10- Haal na 2 uur uit de koelkast en bestrijk de cake volledig met NUTELLA® die je au bain-marie zacht hebt gemaakt.

Roulé

au NUTELLA®

Préparation 30' - Cuisson 12 à 15'
Réfrigération 2h

Pour 6/8 portions

- 4 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel
- 20 cl de crème fraîche
- 45 g de NUTELLA®
- 5 g de sucre glace

1- Préchauffer le four à 180 °C.

2- Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment. Saupoudrer de farine progressivement.

3- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la pâte.

4- Verser la préparation sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfourner 12 à 15'.

5- Démouler cette pâte de génoise sur un torchon humide, la recouvrir d'un autre torchon humide et la laisser refroidir.

6- Fouetter la crème fraîche bien froide avec le sucre glace

7- Ajouter le NUTELLA® et continuer de fouetter quelques secondes. Placer la crème 1 h au réfrigérateur.

8- Lorsque la génoise est froide, étaler à la spatule la crème chantilly chocolatée sur toute la surface puis la rouler.

9- Envelopper le tout dans un film alimentaire. Mettre au réfrigérateur 2 h min.

10- Sortir le roulé du réfrigérateur et le tartiner entièrement de NUTELLA® légèrement ramolli au bain-marie.



Croque-monsieur

met NUTELLA®

Bereiding 5 min. – Kooktijd 3 à 5 min.

Voor 4/6 porties

- 1 wit brood in sneden
- 60 g NUTELLA®
- 2 peren
- 20 g licht gezouten boter
- 10 g gekaramelliseerde brésilienne-nootjes

- 1- Verwarm de pot NUTELLA® enkele minuten au bain-marie.
- 2- Beboter één kant van elke snee wit brood. Op de andere kant smeer je de NUTELLA®.
- 3- Schil en snij de peren in dunne reepjes, leg ze vervolgens op de NUTELLA®-kant van het brood. Daarna sluit je de croques en strooi je de brésiliennenoootjes op de beboterde bovenkant.
- 4- Plaats de croques onder de ovengrill of in een croque-monsieurmachine.
- 5- Laat 3 à 5 minuten grillen.

Croque-monsieur

au NUTELLA®

Préparation 5' - Cuisson 3 à 5'

Pour 4/6 portions

- 1 pain de mie en tranches
- 60 g de NUTELLA®
- 2 poires
- 20 g de beurre demi-sel
- 10 g de pralin

- 1- Mettre le pot de NUTELLA® au bain-marie quelques minutes.
- 2- Tartiner les tranches de pain de mie : sur une face, avec du beurre salé, sur l'autre face avec le NUTELLA®.
- 3- Eplucher et couper les poires en fines tranches, les disposer sur les tartines de NUTELLA®, refermer le croque-monsieur et parsemer de pralin les faces beurrées.
- 4- Placer les croques sous le grill ou le toaster à croque-monsieur.
- 5- Laisser griller 3 à 5'.



Gebak in laagjes

met koffie en NUTELLA®

Bereiding 40 min. – Koelkast 12 uur

Voor 8/10 porties

- 200 g zachte boter
- 70 g NUTELLA®
- 150 g poedersuiker
- 2 eieren
- 1 snuifje zout
- 1 pakje petit-beurrekoekjes
- 25 cl koude koffie
- 1 koffielepeltje vloeibaar koffiearoma

Voor het glaceren:

- 10 g zachte boter
 - 30 g NUTELLA®
 - 100 g poedersuiker
- 1- Meng met een klopper de eierdooiers, de boter en de NUTELLA®. Voeg de poedersuiker en het koffiearoma toe. Roer tot het mengsel wit wordt.
 - 2- Klop het eiwit stijf, samen met het zout. Voeg dat toe aan het eerste mengsel en plaats in de koelkast.
 - 3- Voor het glaceren laat je de NUTELLA® samen met de boter au bain-marie smelten. Voeg de poedersuiker toe. Blijf roeren tot je een smeugig mengsel hebt.

- 4- Bedek de bodem van de cakevorm met een vel bakpapier. Doop de petit-beurrekoekjes in de koude koffie en maak er een laagje van op de bodem.
- 5- Op die laag koekjes komt een laag van het mengsel uit de koelkast. Bouw zo laag na laag het gebak op.
- 6- Overgiet met de NUTELLA®-bereiding.
- 7- Zet 12 uur in de koelkast, haal daarna uit de vorm en versier naar eigen smaak.

Millefeuille

au café et au NUTELLA®

Préparation 40' - Réfrigération 12h

Pour 8/10 portions

- 200 g de beurre mou
- 70 g de NUTELLA®
- 150 g de sucre glace
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 paquet Petits Beurre
- 25 cl de café froid
- 1 càc d'arôme de café liquide

Glaçage

- 10 g de beurre mou
 - 30 g de NUTELLA®
 - 100 g de sucre glace
- 1- Battre les jaunes avec le beurre et le NUTELLA®, puis ajouter le sucre glace et l'arôme de café. Mélanger jusqu'à blanchiment.
 - 2- Battre les blancs en neige avec le sel, les incorporer à la préparation et réserver au réfrigérateur.
 - 3- Pour le glaçage, ramollir le NUTELLA® avec le beurre au bain-marie et ajouter le sucre glace. Mélanger jusqu'à

obtention d'un mélange lisse ; réserver.

- 4- Imbiber les biscuits de café froid et les disposer au fond d'un moule à cake tapissé de film alimentaire.
- 5- Les recouvrir d'une couche de crème, puis une couche de biscuits. Alternier les couches.
- 6- Napper le gâteau avec la préparation au NUTELLA®.
- 7- Le réserver au réfrigérateur pendant 12 h avant de le démouler et le décorer.



Stevige taart

Bereiding 40 min. - Koelkast 1,5 uur

Voor 6/8 porties

- 200 g speculaas
- 60 g boter
- 70 g NUTELLA®
- 50 g pure of melkchocolade
- 150 g notenmengeling: hazelnoten, pistachenoten, amandelen, pijnboompitten

Voor de karamel

- 15 cl room
- 180 g kristalsuiker
- 1 snuifje zout

Voor de versiering

- 120 g melkchocolade
- 2 eetlepels room
- Een handvol Daim®-schilfertjes (Zweedse chocolade met boteramandel)

- 1- Verwarm de oven voor op 180 °C en beboter een taartvorm.
- 2- Laat de boter smelten, verkruimel de koekjes en meng samen tot een dik mengsel.
- 3- Smeer het mengsel uit op de bodem van de bakvorm, ook omhoog tegen de wanden. Zet 10 à 15 minuten in de oven en laat daarna afkoelen.
- 4- Leg de nootjes op een met bakpapier beklede ovenplaat en laat 10 minuten roosteren in de oven.

- 5- Laat de chocolade en de NUTELLA® au bain-marie smelten, spreid het mengsel uit over de bodemlaag van je taart. Strooi er de geroosterde noten over. Plaats 1 uur in de koelkast.

- 6- Verwarm de suiker met twee eetlepels water in een kom met dikke bodem. Roer tot het karamelliseert. Neem daarna van het fornuis en voeg zout en room toe. Roer met een klopper, zet vervolgens nog 2 minuten op het fornuis. Giet daarna de karamel over de taart.

- 7- Smelt de melkchocolade in een andere kom, samen met de room. Voeg de Daim®-schilfertjes toe, giet dan alles over de karamel. Plaats dan nog 30 minuten in de koelkast.

Tarte folle

Préparation 40' - Réfrigération 1h30

Pour 6/8 portions

- 200 g de spéculoos
- 60 g de beurre
- 70 g de NUTELLA®
- 50 g de chocolat noir ou au lait
- 150 g mélange noix, pistaches, amandes effilées, pignons, noisettes mondées

Caramel

- 15 cl de crème liquide
- 180 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Nappage

- 120 g de chocolat au lait pâtissier
- 2 càs de crème liquide
- 1 poignée de Daim® concassés

- 1- Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à tarte.
- 2- Faire fondre le beurre, écraser les biscuits, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
- 3- Étaler la préparation au fond du moule en remontant sur les bords. Enfourner 10 à 15' puis faire refroidir.
- 4- Déposer les fruits secs sur une plaque recouverte de papier cuisson et les faire rôtir 10' à four chaud.

- 5- Ramollir le chocolat et le NUTELLA® au bain-marie, étaler le mélange sur le fond de tarte et saupoudrer de fruits secs rôtis. Réserver au réfrigérateur pendant 1 h.

- 6- Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec 2 càs d'eau. Mélanger jusqu'à obtention d'un caramel. Hors feu, ajouter sel et crème. Mélanger au fouet, remettre sur le feu pour 2' puis verser le caramel sur la tarte.

- 7- Dans une casserole, faire fondre le chocolat au lait avec 2 càs de crème. Ajouter les éclats de Daim®, puis verser sur le caramel. Réserver au réfrigérateur pendant 30'.



Kleine potjes met crème

met NUTELLA®

Bereiding 15 min. – Koelkast 2 uur

Voor 6/8 porties

- 2 eierdooiers
- 25 g suiker
- 25 cl melk
- 125 g room
- 100 g NUTELLA®

1- Klop de eierdooiers met de suiker tot het mengsel wit wordt.

2- Breng in een kookpot de melk en de room aan de kook. Giet meteen over het eimengsel en roer krachtig. Zet vervolgens terug op het vuur en roer stevig tot het mengsel kookt.

3- Haal van het vuur, voeg de NUTELLA® toe en meng voorzichtig tot een gladde crème.

4- Giet in glazen potjes en laat minstens 2 uur afkoelen in de koelkast.

Petits pots de crème

au NUTELLA®

Préparation 15' - Réfrigération 2h

Pour 6/8 portions

- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 25 cl de lait
- 125 g de crème liquide
- 100 g de NUTELLA®

1- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment.

2- Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la crème, puis verser sur les œufs en remuant vivement. Remettre le tout sur le feu et, sans cesser de remuer, faire chauffer jusqu'à frémissement de la crème.

3- Arrêter la cuisson, ajouter le NUTELLA® et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une crème homogène.

4- Verser dans des pots en verre, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur pendant 2 h min.



Truffels

Bereiding 30 min. - Koelkast 2 uur

Voor +/- 20 truffels

- 400 g NUTELLA®
- 16 hazelnoten
- 100 g pure chocolade
- 1 eetlepel room
- 30 g bittere cacao-poeder

- 1- Doe de NUTELLA® in een diep bord en laat gedurende 1 uur hard worden in de koelkast.
- 2- Breek de nootjes in twee.
- 3- Gebruik een meloenschep om kleine balletjes te maken van de verharde NUTELLA®. Stop in elk balletje een halve noot. Leg daarna alle balletjes op een vel bakpapier en plaats in de koelkast.
- 4- Laat de pure chocolade en de room au bain-marie smelten en meng tot het mengsel glad is.
- 5- Dompel de NUTELLA®-balletjes in de vloeibare chocolade en leg ze op een plaat met een stuk bakpapier.
- 6- Plaats de balletjes terug in de koelkast gedurende 1 uur en rol ze daarna door het cacao-poeder.

Truffettes

Préparation 30' - Réfrigération 2h

Pour +/- 20 truffes

- 400 g de NUTELLA®
- 16 noisettes entières
- 100 g de chocolat noir pâtissier
- 1 càs de crème liquide
- 30 g de cacao amer

- 1- Mettre le NUTELLA® dans une assiette creuse et le faire durcir 1 h au réfrigérateur.
- 2- Casser les noisettes en 2.
- 3- À l'aide d'une cuillère parisienne, prélever des billes de NUTELLA®. Enfoncer une demi-noisette au centre de chacune d'elles, les placer sur une feuille de papier cuisson et réserver au réfrigérateur.
- 4- Faire fondre le chocolat noir et la crème au bain-marie et mélanger jusqu'à obtention d'une ganache lisse.
- 5- Tremper les billes de NUTELLA® dans le chocolat fondu et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 6- Placer à nouveau les billes au réfrigérateur, pendant +/- 1 h puis les rouler dans le cacao.



Chocoladeworst met gepofte rijst

Bereiding 20 min. – Koelkast 3 à 4 uur

Voor 6/8 porties

- 60 g NUTELLA®
- 250 g gepofte rijst
- 200 g gehakte hazelnoten of gekaramelliseerde brésiliennootjes
- 40 g zacht geworden boter
- 3 cl perenlikeur (facultatief)
- 1 eierdooier
- 20 g suiker

- 1- Meng de zacht geworden boter en de suiker tot het mengsel wit ziet.
- 2- Voeg geleidelijk de gepofte rijst, de NUTELLA® en de eierdooier toe, en daarna ook de nootjes. Meng telkens goed.
- 3- Voeg de perenlikeur toe.
- 4- Leg de pasta op een stuk bakpapier, rol er met de handen een worst van. Pak dan de worst in met het bakpapier en sluit de uiteinden zoals bij een snoepje.

- 5- Plaats gedurende 3 à 4 uur in de koelkast.
- 6- Haal het papier weg en bestrooi de worst met de resterende nootjes. Dien op in dunne plakjes met een sneetje brood.

Saucisson au riz soufflé

Préparation 20' - Réfrigération 3 à 4h

Pour 6/8 portions

- 60 g de NUTELLA®
- 250 g de riz soufflé
- 200 g de noisettes concassées ou de pralin
- 40 g de beurre ramolli
- 3 cl de liqueur de poire (facultatief)
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de sucre

- 1- Mélanger le beurre ramolli et le sucre jusqu'à blanchiment.
- 2- Ajouter petit à petit le riz soufflé, le NUTELLA® et le jaune d'œuf, puis les noisettes concassées. Bien mélanger après chaque ajout.
- 3- Ajouter la liqueur de poire.
- 4- Malaxer la pâte avec les mains, puis former un saucisson bien lisse, le rouler dans un film alimentaire, serrer les ex-

trémités et fermer comme un bonbon.

- 5- Réserver le saucisson au réfrigérateur pendant 3 à 4 h min.
- 6- Enlever le film alimentaire et saupoudrer le saucisson de noisettes concassées ou de pralin. Servir en tranches avec un morceau de pain.



Tiramisu

met NUTELLA®

Bereiding 25 min. - Koelkast 3 à 4 uur

Voor 4/6 porties

- 100 g lange vingers
- Fijngeraspte schil van een biocitroen
- 30 cl koude koffie
- 300 g mascarpone
- 50 g NUTELLA®
- 50 g melkchocolade
- 3 eieren

- 1 snuifje zout
- 80 g poedersuiker
- 40 g bittere cacaopoeder
- 20 g gekaramelliseerde brésiennennootjes

1- Klop de eierdooiers en de suiker tot het mengsel wit wordt.

2- Voeg de mascarpone en de geraspte schil toe. Meng goed.

3- Laat de NUTELLA® au bain-marie zacht worden, voeg de stukjes chocolade toe. Roer tot je een zacht mengsel krijgt.

4- Klop het eiwit tot sneeuw samen met het zout en roer het door het chocolademengsel.

5- Doop de koekjes in de koffie en bedek er de bodem van de 4 glazen mee.

6- Leg daarbovenop een laag mascarpone, dan een laag NUTELLA® en vervolgens nog een laag mascarpone. Bestrooi met cacaopoeder en brésiennennootjes.

7- Laat 3 à 4 uur rusten in de koelkast.

Tiramisu

au NUTELLA®

Préparation 25' - Réfrigération 3 à 4h

Pour 4/6 portions

- 100 g de biscuits à la cuillère
- Zeste râpé d'un citron bio
- 30 cl de café froid
- 300 g de mascarpone
- 50 g de NUTELLA®
- 50 g de chocolat au lait
- 3 œufs

- 1 pincée de sel
- 80 g de sucre en poudre
- 40 g de cacao amer
- 20 g de pralin

1- Batre les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment.

2- Ajouter le mascarpone et le zeste de citron. Bien mélanger.

3- Détendre le NUTELLA® au bain-marie puis ajouter le chocolat cassé en morceaux. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

4- Batre les blancs en neige ferme avec le sel et les incorporer à la préparation.

5- Imbiber de café les biscuits et en tapisser le fond de 4 verres.

6- Ajouter une couche de crème au mascarpone, puis une couche de la préparation au NUTELLA® et une dernière couche de crème au mascarpone. Saupoudrer la surface de cacao et de pralin.

7- Réserver les tiramisus au réfrigérateur pendant 3 à 4 h au min.



Chocolademousse

met NUTELLA®

Bereiding 25 min. - Koelkast 3 uur

Voor 4/6 porties

- 100 g melkchocolade
- 50 g NUTELLA®
- 50 g boter
- 3 eieren
- 20 g kristalsuiker
- 1 snuifje zeezout
- 100 g kattentongen
- 10 g hagelslag

1- Laat de chocolade en de NUTELLA® au bain-marie smelten.

2- Voeg de boter toe en roer tot je een smeulige pasta krijgt.

3- Haal de kom uit het water en voeg de eierdooiers toe. Meng goed.

4- Klop het eiwit met het zout tot sneeuw, en doe er geleidelijk aan de suiker bij zonder te stoppen met kloppen.

5- Voeg dit mengsel voorzichtig bij het afgekoelde chocolademengsel. Meng goed en zet dan minstens 3 uur in de koelkast.

6- Strijk een beetje NUTELLA®-chocomousse op een kattentongkoekje en leg er, zonder te hard te duwen, een ander koekje op. Blijf herhalen.

7- Versier met hagelslag.

Mousse

au NUTELLA®

Préparation 25' - Réfrigération 3h

Pour 4/6 portions

- 100 g de chocolat au lait
- 50 g de NUTELLA®
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 20 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel de Guérande
- 100 g de langues de chat
- 10 g de vermicelles en chocolat

1- Faire fondre le chocolat et ramollir le NUTELLA® au bain-marie.

2- Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

3- Hors bain-marie, ajouter les jaunes d'œufs. Bien mélanger.

4- Monter les blancs en neige avec le sel, ajouter progressivement le sucre sans cesser de battre.

5- Incorporer délicatement les blancs au mélange chocolaté refroidi. Mélanger, puis réserver au réfrigérateur pendant 3 h min.

6- Déposer un peu de mousse au NUTELLA® sur une langue de chat et poser dessus un 2° biscuit sans trop appuyer. Répéter l'opération.

7- Décorer de quelques vermicelles de chocolat.



Trifle met meringue

Bereiding 15 min. – Diepvriezer 15 min. – Koelkast 1 uur

Voor 4 porties

- 4 kleine meringues
- 20 cl room
- 40 g poedersuiker
- 60 g NUTELLA®
- 150 g uitgelekte kwark
- 20 g gekaramelliseerde brésiennenootjes of geroosterde gehakte hazelnoten

- 1- Giet de room in een kom en plaats, samen met de kloppers van de elektrische mixer, 15 minuten in de diepvriezer.
- 2- Laat de NUTELLA® au bain-marie smelten.
- 3- Verkruiemel de meringues.
- 4- Haal de room uit de diepvriezer en klop hem tot slagroom. Voeg geleidelijk de poedersuiker toe.
- 5- Meng voorzichtig de kwark met de slagroom.

- 6- Strooi de meringuekrumels op de bodem van vier stevige glazen. Giet er een laag NUTELLA® over en dan een laag slagroom. Werk de potjes af met de rest van de meringue en de nootjes.
- 7- Plaats de potjes nog minstens 1 uur in de koelkast.

Easy trifle meringuée

Préparation 15' - Congélation 15' - Réfrigération 1h

Pour 4 portions

- 4 petites meringues
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de sucre glace
- 60 g de NUTELLA®
- 150 g de fromage blanc en faisselle
- 20 g de pralin ou de noisettes grillées concassées

- 1- Verser la crème dans un bol et la placer au congélateur, avec les fouets du batteur électrique, pendant 15'.
- 2- Ramollir le NUTELLA® au bain-marie.
- 3- Casser les meringues en petits morceaux.
- 4- Sortir la crème du congélateur et la fouetter en chantilly, en ajoutant progressivement le sucre glace.

- 5- Incorporer très délicatement le fromage blanc à la chantilly.
- 6- Répartir les morceaux de meringue au fond de 4 verrines. Verser une couche de NUTELLA® puis ajouter une couche de chantilly. Décorer avec une petite meringue et le pralin.
- 7- Réserver au réfrigérateur pendant 1 h min.



Lolly's

met NUTELLA®

Bereiding 20 min. - Koelkast 2 à 3 uur

Voor +/- 12 lolly's

- 1 banaan
- 1 peer
- 1 appel
- 70 g boter
- 100 g NUTELLA®
- 50 g suikerparels

- 1- Laat de boter en de NUTELLA® au bain-marie smelten. Roer tot je een smeug mengsel krijgt. Haal uit het water en bewaar op kamertemperatuur.
- 2- Schep vervolgens kleine balletjes uit het fruit met een meloenschep. Leg die op absorberend keukenpapier.
- 3- Prik de balletjes op een houten stokje en doop daarna in de NUTELLA®-bereiding en de suikerparels.
- 4- Leg de lolly's op een stuk bakpapier en laat minstens 2 à 3 uur rusten in de koelkast.

Sucettes

au NUTELLA®

Préparation 20' - Réfrigération 2 à 3h

Pour +/- 12 sucettes

- 1 banane
- 1 poire
- 1 pomme
- 70 g de beurre
- 100 g de NUTELLA®
- 50 g de perles en sucre

- 1- Faire fondre le beurre et faire ramollir le NUTELLA® au bain-marie, puis mélanger jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse et lisse. Sortir du bain-marie et réserver à température ambiante.
- 2- À l'aide d'une cuillère parisienne, prélever des billes dans les fruits et les poser sur du papier absorbant.
- 3- Piquer un bâtonnet dans chaque bille de fruit, la tremper dans la préparation au NUTELLA® et la passer doucement dans les perles multicolores.
- 4- Déposer les sucettes sur une feuille de papier cuisson et les réserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 h min.



Fudge

met NUTELLA®

Bereiding 15 min. - Koelkast 2 uur

Voor 20/25 fudgeblokjes

- 115 g zachte boter
- 200 g NUTELLA®
- 400 g poedersuiker
- 140 g geconcentreerde en ongezoete melk
- 15 guimauveblokjes (spekjes, marshmallows)

1- Laat de NUTELLA® au bain-marie smelten. Meng vervolgens met de zachte boter.

2- Laat de suiker in een kookpot op een zacht vuurtje smelten in de melk. Voeg de blokjes guimauve toe en roer tot ze opgelost zijn. Laat nog 5 à 6 minuten opwarmen op een heel zacht vuurtje.

3- Voeg het NUTELLA®-mengsel en de boter toe terwijl je zachtjes roert.

4- Giet het mengsel op een met bakpapier bedekte ovenplaat, en zet vervolgens minstens 2 uur in de koelkast.

5- Als de fudge hard geworden is, haal je hem zachtjes uit de vorm en snij je er kleine vierkantjes uit.

Fudge

au NUTELLA®

Préparation 15' - Réfrigération 2h

Pour 20/25 carrés

- 115 g de beurre mou
- 200 g de NUTELLA®
- 400 g de sucre en poudre
- 140 g de lait concentré non sucré
- 15 morceaux de guimauve

1- Faire ramollir le NUTELLA® au bain-marie, puis le mélanger avec le beurre mou.

2- Dans une casserole, faire fondre le sucre avec le lait à feu doux, ajouter les morceaux de guimauve et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient dissous. Laisser alors chauffer pendant 5 à 6 min. toujours sur feu très doux.

3- Ajouter le NUTELLA® et le beurre en mélangeant doucement.

4- Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis réserver au réfrigérateur pendant 2 h min.

5- Une fois le fudge bien durci, le démouler et le découper avec délicatesse en petits carrés.



Warme chocolademelk

met NUTELLA®

Bereiding 5 min. – Kooktijd 30 min.

Voor 6 koppen

- 1,2 liter melk
- 100 g NUTELLA®
- Een beetje vanille-extract of een mespunt kaneel

Tip

Laat een deel van de chocolademelk met een sifon opschuimen tot een espuma. Je kunt ook een speciaal cappuccinatoestel gebruiken of er gewoon heel hard op kloppen met een klopper! Deze chocolademelk is perfect zo, niet te rijk.

- 1- Verwarm de melk in een kookpan. Wanneer de melk warm is, voeg je de NUTELLA® toe en klop je om alles goed aan te lenzen.
- 2- Voeg kaneel of vanille toe, laat dan sudderen op een zacht vuurtje gedurende 20 minuten om de chocolademelk te laten aandikken.

Chocolat chaud

au NUTELLA®

Préparation 5' - Cuisson 30'

Pour 6 tasses

- 1,2 litre de lait
- 100 g de NUTELLA®
- Un peu d'extrait de vanille ou une pincée de cannelle

Conseil

Faire mousser une partie du lait chocolaté au siphon pour faire une écume, ou bien utiliser un appareil spécial cappuccino, ou encore fouetter énergiquement au fouet !
Ce chocolat est bon ainsi, pas trop riche.

- 1- Faire chauffer le lait dans une casserole. Quand il est chaud, ajouter le NUTELLA® et fouetter pour bien le délayer.
- 2- Ajouter la cannelle ou la vanille, puis laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes pour laisser le chocolat devenir plus dense.



Meringues

met NUTELLA®

Bereiding 20 min. – Kooktijd 4 uur

Voor +/- 15 meringues

- 5 eiwitten
- 100 g suiker
- 100 g poedersuiker
- 1 el niet-gezoet cacaopoeder
- 50 g NUTELLA®
- Enkele druppels koffie- of hazelnootessence

- 1- Laat de oven voorverwarmen op 90 °C.
- 2- Laat de NUTELLA® smelten door de pot in een kookpan met heet water te plaatsen.
- 3- Klop de eiwitten tot sneeuw en voeg dan koffie- of hazelnootessence toe. Strooi de suiker erover en klop goed tot u een glad en glanzend mengsel krijgt. Voeg het cacaopoeder toe.
- 4- Vorm met een spuitzak of een lepel meringues op met olie bestreken bakplaten. Zet minstens 4 uur in de oven: de meringues moeten eerder drogen dan bakken.
- 5- Kleef ze, wanneer ze koud zijn, per twee aan elkaar met NUTELLA®.

Meringues

au NUTELLA®

Préparation 20' - Cuisson 4h

Pour +/- 15 meringues

- 5 blancs d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de sucre glace
- 1 càs de cacao en poudre non sucré
- 50 g de NUTELLA®
- Quelques gouttes d'essence de café ou de noisette

- 1- Préchauffer le four à 90 °C.
- 2- Détendre le NUTELLA® en plaçant le pot dans une casserole d'eau chaude.
- 3- Fouetter les blancs d'œufs en neige puis ajouter l'essence de café ou de noisette et les sucres en pluie, puis fouetter jusqu'à obtenir un mélange lisse et brillant. Ajouter le cacao en poudre.
- 4- À la poche à douille ou avec une cuillère, former des meringues sur des plaques huilées. Enfourner pour 4 h min. : les meringues doivent sécher plutôt que cuire.
- 5- Quand elles sont froides, les réunir par 2 en les collant avec du NUTELLA®.



Zandkoekjes in stervorm

Bereiding 20 min. – Kooktijd 15 min.
Rusttijd 30 min.

Voor 7/8 zandkoekjes

- 100 g zachte boter
- 200 g bloem
- 75 g poedersuiker
- 1 mespuntje kaneel of de zaadjes van ½ vanillestokje
- 2 eierdooiers
- ½ tl chemische gist
- 1 el water indien nodig
- 100 g NUTELLA®

- 1- Meng de boter, de gezeefde bloem en de gist. Voeg daarna de poedersuiker en de vanillezaadjes of de kaneel toe.
- 2- Wanneer het mengsel homogeen is, voeg je de eierdooiers toe. Kneed het deeg ten slotte verder met de hand. Voeg indien nodig een beetje water toe. Verpak het deeg in vershoudfolie en laat het 30 minuten rusten in de koelkast.
- 3- Spreid het deeg vrij fijn uit (er zijn 2 lagen nodig).
- 4- Snijd er rondjes van ongeveer 8 à 10 cm diameter uit met een uitsteekmes. Maak in

de helft van de rondjes een gaatje in de vorm van een cirkel, een hartje, een ster, ...

- 5- Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de koekjes op bakplaten bedekt met bakpapier en zet ze in de oven. Verlaag de temperatuur tot 170 °C. Bak 12 à 15 minuten. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.
- 6- Besmeer de koekjes zonder gaatjes met NUTELLA®, leg er de koekjes met gaatjes bovenop en voeg een beetje NUTELLA® toe in de gaatjes.

Sablés étoile

Préparation 20' - Cuisson 15'
Repos 30'

Pour 7/8 sablés

- 100 g de beurre mou
- 200 g de farine
- 75 g de sucre glace
- 1 pincée de cannelle ou les graines d'½gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- ½ càc de levure chimique
- 1 càs d'eau si nécessaire
- 100 g de NUTELLA®

- 1- Mélanger le beurre, la farine tamisée, la levure, puis le sucre glace et les graines de vanille ou la cannelle.
- 2- Quand le mélange est homogène, ajouter les jaunes d'œufs. Finir de rassembler la pâte à la main. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Emballer la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer 30' min. au réfrigérateur.
- 3- Étaler la pâte assez finement (il y aura 2 couches).
- 4- Découper des ronds d'environ 8 à 10 cm de diamètre avec un emporte-pièce.

Faire un trou en forme de cercle, de cœur, d'étoile... dans la moitié des ronds.

- 5- Préchauffer le four à 180 °C. Mettre les biscuits sur des plaques couvertes de papier sulfurisé et les enfourner puis baisser la température du four à 170 °C. Cuire 12 à 15'. Laisser refroidir les biscuits sur une grille.
- 6- Tartiner les biscuits non troués de NUTELLA®, poser les biscuits troués dessus et ajouter un peu de NUTELLA® dans les trous.



Krokante karamelsnoepjes

met amandelen

Bereiding 10 min. – Kooktijd 15 min.
Rusttijd 2 uur

Voor 15/20 karamelsnoepjes

- Olie
- 125 g suiker
- 40 ml volle room - vloeibaar
- 50 g NUTELLA®
- 1 mespunt zout
- 150 g fijngehakte amandelen

1- Wrijf een kleine vorm van zo'n 15 cm zijde in met olie.

2- Maak met de suiker een karamel: doe de suiker in een kookpan met een beetje water en laat opwarmen zonder te roeren tot de suiker gaat smelten, een kokende stroop wordt en uiteindelijk gaat kleuren.

3- Laat de room opwarmen zonder te laten koken.

4- Wanneer de karamel 180 °C bereikt en een lichtgouden kleur krijgt, voeg je de room eraan toe. Roer goed en voeg daarna de NUTELLA® en het zout toe. Roer verder en voeg de amandelen toe.

5- Giet de karamel in de vorm en laat 2 uur harden op kamertemperatuur vooraleer in stukjes te snijden.

Caramels craquants

aux amandes

Préparation 10' - Cuisson 15'
Repos 2h

Pour 15/20 caramels

- Huile
- 125 g de sucre
- 40 ml de crème liquide entière
- 50 g de NUTELLA®
- 1 pincée de sel
- 150 g d'amandes hachées

1- Huiler un petit moule de +/- 15 cm de côté.

2- Avec le sucre, faire un caramel : le mettre dans une casserole avec un petit peu d'eau et chauffer, sans remuer, jusqu'à ce que le sucre fonde, devienne un sirop bouillant et finisse par colorer.

3- Faire chauffer la crème sans faire bouillir.

4- Quand le caramel atteint 180 °C et une couleur dorée claire, y verser la crème. Bien remuer puis ajouter le NUTELLA® et le sel. Remuer puis ajouter les amandes.

5- Verser le caramel dans le moule et laisser durcir 2 h à température ambiante avant de le couper en morceaux.



Madeleines

met witte choco en NUTELLA®

Bereiding 15 min. – Kooktijd 10 à 12 min.

Voor +/- 30 minimadeleines

- 100 g zeer zachte boter (+ extra om de vormen te bestrijken)
- 2 eieren
- 50 g suiker
- 150 g bloem
- 1 mespunt zout
- 2 el melk
- 75 g NUTELLA®
- 80 g witte chocolade

- 1- Verwarm de oven voor op 190 °C. Beboter de vormen voor minimadeleines.
- 2- Klop de eieren en de suiker op tot ze wit schuimen. Voeg de bloem en het zout toe terwijl je zachtjes roert, daarna de boter en de melk. Meng goed.
- 3- Giet hoopjes deeg in de vormen zonder ze helemaal te vullen. Duw er bovenaan een klein stukje witte chocolade in.
- 4- Zet 10 à 12 minuten in de oven terwijl je blijft kijken.
- 5- Voeg onmiddellijk nadat ze uit de oven komen een puntje NUTELLA® toe in het hartje van de madeleines. Gebruik daarvoor een spuitzak of een spuit.

Madeleines

au choco-blanc et au NUTELLA®

Préparation 15' - Cuisson 10 à 12'

Pour +/- 30 mini madeleines

- 100 g de beurre très mou (+ un peu pour les moules)
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 càs de lait
- 75 g de NUTELLA®
- 80 g de chocolat blanc

- 1- Préchauffer le four à 190 °C. Beurrer des moules à mini madeleine.
- 2- Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment, ajouter la farine et le sel en remuant délicatement, puis le beurre et le lait. Bien mélanger.
- 3- Déposer des cuillerées de pâte dans les moules sans les remplir tout à fait. Enfoncer un mini carré de chocolat blanc par-dessus.
- 4- Enfourner 10 à 12' en surveillant.
- 5- Juste à la sortie du four, ajouter une pointe de NUTELLA® au cœur des madeleines à l'aide d'une poche à douille ou d'une seringue.



Noot-/banaanmuffins

met NUTELLA®

Bereiding 20 min. - Kooktijd 15 min.

Voor 6/8 muffins

- 50 g boter (+ extra om de vormen te bestrijken)
- 150 g bloem
- ½ el chemische gist
- ½ tl zout
- 1 ei
- 125 ml melk
- 3 el suiker
- 75 g NUTELLA®

- 1 goed rijpe banaan
- 50 g gehakte noten
- 2 el niet-gezoet cacaopoeder

1- Verwarm de oven voor op 200 °C. Beboter de muffinvormen.

2- Laat de boter smelten in een kookpot. Giet bloem, gist en zout in een kom. Meng goed. Klop gesmolten boter, ei, melk, suiker en cacao samen in een andere kom. Plet de banaan.

3- Giet het vloeibare mengsel op het vaste mengsel, voeg de banaan en de gehakte nootjes toe en meng niet te lang zodat er nog stukjes in het deeg zijn.

4- Verdeel het deeg over de vormen en zet ze ongeveer 15 minuten in de oven.

5- Voeg onmiddellijk nadat ze uit de oven komen een beetje NUTELLA® toe in het hartje van de muffins. Gebruik daarvoor een spuitzak of een spuit.

Muffins noix-banane

et NUTELLA®

Préparation 20' - Cuisson 15'

Pour 6/8 muffins

- 50 g de beurre (+ un peu pour les moules)
- 150 g de farine
- ½ càs de levure chimique
- ½ càc de sel
- 1 œuf
- 125 ml de lait
- 3 càs de sucre
- 75 g de NUTELLA®

- 1 banane bien mûre
- 50 g de noix hachées
- 2 càs de cacao en poudre non sucré

1- Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer des moules à muffin.

2- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Dans un bol, mettre la farine, la levure et le sel, bien mélanger. Dans un autre bol, fouetter le beurre fondu, l'œuf, le lait, le sucre et le cacao. Écraser la banane.

3- Verser les liquides sur les solides, ajouter la banane et les noix hachées puis mélanger légèrement en laissant des grumeaux.

4- Répartir la pâte dans les moules et enfourner +/- 15'.

5- À la sortie du four, ajouter un peu de NUTELLA® au cœur des muffins à l'aide d'une poche à douille ou d'une seringue.



Tweekleurige cookies

met NUTELLA®

Bereiding 40 min. – Kooktijd 12 min.

Voor 8/10 cookies

- 95 g zachte boter
- 100 g suiker
- 2 eieren
- Fijngeraspte zeste van een ½ citroen
- 110 ml gefermenteerde melk
- 250 g bloem
- 1 tl chemische gist
- 1 mespunt zout
- 250 g poedersuiker
- 60 g volle room - vloeibaar
- 60 g NUTELLA®

- 1- Laat de oven voorverwarmen op 180 °C.
- 2- Klop samen 85 g zachte boter en suiker tot het mengsel begint te schuimen. Voeg er geleidelijk de eieren, de citroenzeste en de gefermenteerde melk aan toe.
- 3- Meng bloem, gist en zout. Roer ze ook door het mengsel.
- 4- Leg lepels deeg op een ovenplaat bedekt met bakpapier. Zet ongeveer 12 minuten in de oven. Laat afkoelen.
- 5- Meng 200 g poedersuiker met ongeveer 2 el kokend water.

- 6- Breng het glazuur met een penseel aan op de helft van elk taartje.
- 7- Laat de room en 10 g boter opwarmen in een kookpot. Haal de kookpot van het vuur wanneer het mengsel kookt. Voeg de NUTELLA® toe en laat smelten. Roer goed en voeg 50 g poedersuiker en een tl kokend water toe. Breng dit glazuur aan op de andere helft van elk taartje.
- 8- Laat de taartjes afkoelen op een rooster.

Cookies bicolores

au NUTELLA®

Préparation 40' - Cuisson 12'

Pour 8/10 cookies

- 95 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- Zeste d'½ citron finement râpé
- 110 ml de lait fermenté
- 250 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 250 g de sucre glace
- 60 g de crème liquide entière
- 60 g de NUTELLA®

- 1- Préchauffer le four à 180 °C.
- 2- Fouetter ensemble 85 g de beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter progressivement les œufs, le zeste de citron et le lait fermenté.
- 3- Mélanger la farine, la levure et le sel. Les incorporer au mélange.
- 4- Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, déposer des cuillerées de pâte. Enfourner pour +/- 12'. Laisser refroidir.

- 5- Mélanger 200 g de sucre glace avec +/- 2 càs d'eau bouillante.
- 6- Étaler le glaçage au pinceau sur une moitié de chaque gâteau.
- 7- Dans une casserole, faire chauffer la crème et 10 g de beurre. Quand le mélange bout, ôter la casserole du feu, ajouter le NUTELLA®. Laisser fondre. Remuer puis ajouter 50 g de sucre glace et une càc d'eau bouillante. Étaler ce glaçage sur l'autre moitié de chaque gâteau.
- 8- Laisser refroidir les gâteaux sur une grille.



Verrines met kokosnoot

en NUTELLA®

Bereiding 20 min. – Rusttijd 2 uur
Kooktijd 1 min.

Voor 4/6 personen

- 2x Griekse yoghurt
- 100 g NUTELLA®
- 4 el zure room
- 125 ml kokosroom
- 60 g geraspte kokosnoot

1- Gril de helft van de geraspte kokos in een pan zonder vetstof.

2- Meng een Griekse yoghurt met 3/4 van de NUTELLA®.

3- Meng de room, kokosroom en het tweede yoghurtpotje.

4- Doe de overblijvende NUTELLA® in een zakje dat onderaan afgeknipt is (3-4 mm breed).

5- Maak lagen: yoghurt met NUTELLA®, kokosroom, niet-gegrilde kokos, NUTELLA® uit het zakje, en daarna gegrilde kokos.

Verrines noix de coco

et NUTELLA®

Préparation 20' - Repos 2h
Cuisson 1'

Pour 4/6 personnes

- 2 yaourts grecs
- 100 g de NUTELLA®
- 4 càs de crème épaisse
- 125 ml de crème de coco
- 60 g de noix de coco râpée

1- Faire griller la moitié de la coco râpée dans une poêle sans matière grasse.

2- Mélanger un yaourt grec avec les 3/4 du NUTELLA®.

3- Mélanger la crème, la crème de coco et le 2e yaourt.

4- Mettre le NUTELLA® restant dans une poche coupée au bout (3-4 mm de large).

5- Faire des couches: yaourt au NUTELLA®, crème de coco, coco non grillée, NUTELLA® à la poche, puis coco grillée.



Shortbread van de miljonair

Bereiding 25 min. – Kooktijd 40 min. – Rusttijd 2 uur

Voor 6/8 porties

- 200 g zachte boter
- 50 g suiker
- 170 g bloem
- 50 g zeer fijn griesmeel
- 1 mespunt zout

Voor het garnituur:

- 200 g gezoete geconcentreerde melk
- 80 g boter
- 80 g suiker
- 2 el honing
- 150 g NUTELLA®
- 30 g niet-gezoet cacaopoeder

- 1- Laat de oven voorverwarmen op 170 °C.
- 2- Meng de boter en de suiker. Voeg de bloem toe vermengd met het griesmeel en het zout.
- 3- Druk dit mengsel goed aan in een ondiepe vorm (+/- 20 cm zijde). Zet ongeveer 35 minuten in de oven: de koekjes hoeven niet goudbruin te zijn. Laat afkoelen.
- 4- Giet geconcentreerde melk, suiker, boter en honing in een klein pannetje. Laat de boter smelten en 7 à 8 minuten verder sudderen terwijl je roert: het mengsel moet inkoken.

- 5- Giet deze crème op de koekjes voor een karamellaagje. Laat ongeveer 1 uur hard worden.
- 6- Laat de NUTELLA® smelten door de pot in een kookpan met heet water te plaatsen. Voeg het cacaopoeder eraan toe.
- 7- Verdeel dit mengsel over de karamel en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast.
- 8- Snijd de taart in de vorm in blokjes.

Shortbread du millionnaire

Préparation 25' - Cuisson 40' - Repos 2h

Pour 6/8 portions

- 200 g de beurre mou
- 50 g de sucre
- 170 g de farine
- 50 g de semoule très fine
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 200 g de lait concentré sucré
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 2 càs de miel
- 150 g de NUTELLA®
- 30 g de cacao en poudre non sucré

- 1- Préchauffer le four à 170 °C.
- 2- Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter la farine mélangée à la semoule et au sel.
- 3- Tasser ce mélange dans un moule peu profond (+/- 20 cm de côté). Enfourner +/- 35' : le biscuit ne doit pas dorer. Le laisser refroidir.
- 4- Mettre le lait concentré, le sucre, le beurre et le miel dans une petite casserole. Laisser fondre le beurre puis laisser frémir en remuant pendant 7-8' : le mélange doit épaissir.

- 5- Couler cette crème sur les biscuits pour faire une couche de caramel. Laisser durcir +/- 1 h.
- 6- Détendre le NUTELLA® en plaçant le pot dans une casserole d'eau chaude. Ajouter le cacao en poudre.
- 7- Étaler le mélange sur le caramel et laisser prendre 1 h min. au réfrigérateur.
- 8- Découper le gâteau en carrés, dans le moule.



Kegels

met NUTELLA® - crème

Bereiding 30 min. - Kooktijd 12 à 15 min.
Afkoelingsijd 30 min.

Voor 8/10 kegels

- 300 g bladerdeeg met boter, van goede kwaliteit
- 25 g boter
- 1 ei voor het kleuren
- 75 g NUTELLA®
- 250 g mascarpone

- 1- Laat de oven voorverwarmen op 225 °C.
- 2- Beboter de metalen patisseriekegels.
- 3- Spreid een fijn laagje deeg uit in een rechthoek van ongeveer 35 cm zijde. Snijd het deeg in reepjes van 3 cm breed. Rol een strookje deeg rond elke kegel en laat het mooi overlappen. Bestrijk met het losgeklopte ei.
- 4- Leg de kegels op een plaat bedekt met bakpapier, zet 12 à 15 minuten in de oven en laat afkoelen op kamertemperatuur.
- 5- Laat de NUTELLA® smelten door de pot in een kom met warm water te zetten. (Hij mag niet opwarmen om te vermijden dat de mascarpone gaat keren.) Meng hem dan met de mascarpone en vul er de kegels mee.

Cônes

à la crème au NUTELLA®

Préparation 30' - Cuisson 12 à 15'
Refroidissement 30'

Pour 8/10 cônes

- 300 g de pâte feuilletée pur beurre, de bonne qualité
- 25 g de beurre
- 1 œuf pour dorer
- 75 g de NUTELLA®
- 250 g de mascarpone

- 1- Préchauffer le four à 225 °C.
- 2- Beurrer des cônes à pâtisserie en métal.
- 3- Étaler la pâte finement en un rectangle de +/- 35 cm de côté. Couper la pâte en bandes de 3 cm de large. Enrouler une bande de pâte, en la chevauchant, autour de chaque cône. Dorer avec l'œuf battu.
- 4- Déposer les cônes sur une plaque couverte de papier sulfurisé, les enfourner 12 à 15' puis les faire refroidir à température ambiante.
- 5- Détendre le NUTELLA® en plaçant le pot dans un bol d'eau chaude (sans qu'il ne chauffe pour éviter de faire tourner le mascarpone) puis le mélanger au mascarpone et fourrer les cônes.



Pizza

met NUTELLA®

Bereiding 30 min. – Kooktijd 10 min.

Rusttijd 2 uur

Voor 2 kleine pizza's

- 300 g bloem
- ½ zakje gist
- 150 ml lauw water
- 1 tl zout
- 3 el olijfolie
- 1 el zeer fijn griesmeel
- 60 g NUTELLA®
- 125 g Griekse yoghurt

1- Bereid het pizzadeeg de dag voordien: leg de bloem in de kom van een kneedmachine. Voeg het zout toe en maak een putje. Doe de gist in een klein kommetje, voeg een beetje lauw water toe, wacht 5 minuten en meng dan. Giet de gist in het putje, voeg olijfolie toe en de rest van het lauwe water.

2- Kneed het deeg met de robot. Leg het in een met olie bestreken kom, bedek met vershoudfolie (ook met olie bestreken) en laat 2 uur rijzen.

3- Laat de oven voorverwarmen op de maximumtemperatuur.

4- Spreid het deeg zeer fijn op een werkvlak in twee stukken: twee cirkels of twee rechthoeken. Bestrooi ze met griesmeel en leg ze op een stuk bakpapier.

5- Laat de NUTELLA® smelten door de pot in een kookpan met heet water te zetten. Meng de yoghurt met de helft van de NUTELLA®. Verdeel dit mengsel over de pizza's wanneer ze uit de oven komen. Maak er zigzags van NUTELLA® bovenop.

Pizza

au NUTELLA®

Préparation 30' – Cuisson 10'

Repos 2h

Pour 2 petites pizzas

- 300 g de farine
- ½ sachet de levure
- 150 ml d'eau tiède
- 1 càc de sel
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càs de semoule très fine
- 60 g de NUTELLA®
- 125 g de yaourt grec

1- Préparer la pâte à pizza la veille : mettre la farine dans le bol d'un robot pétrisseur. Ajouter le sel et faire un puits. Mettre la levure dans un petit bol, ajouter un peu d'eau tiède, attendre 5' et délayer. Verser la levure dans le puits, ajouter l'huile d'olive et le reste de l'eau tiède.

2- Pétrir la pâte au robot, la mettre dans un bol huilé, couvrir d'un film alimentaire huilé et laisser lever pendant 2 h.

3- Préchauffer le four à température max.

4- Étaler la pâte très finement sur un plan de travail en deux morceaux, deux ronds ou deux rectangles. Les saupoudrer de semoule puis les poser sur une feuille de papier sulfurisé.

5- Détendre le NUTELLA® en plaçant le pot dans une casserole d'eau chaude. Mélanger le yaourt avec la moitié du NUTELLA®. Répartir ce mélange sur les pizzas sorties du four. Faire des zigzags de NUTELLA® dessus.





estelle
FERRERO

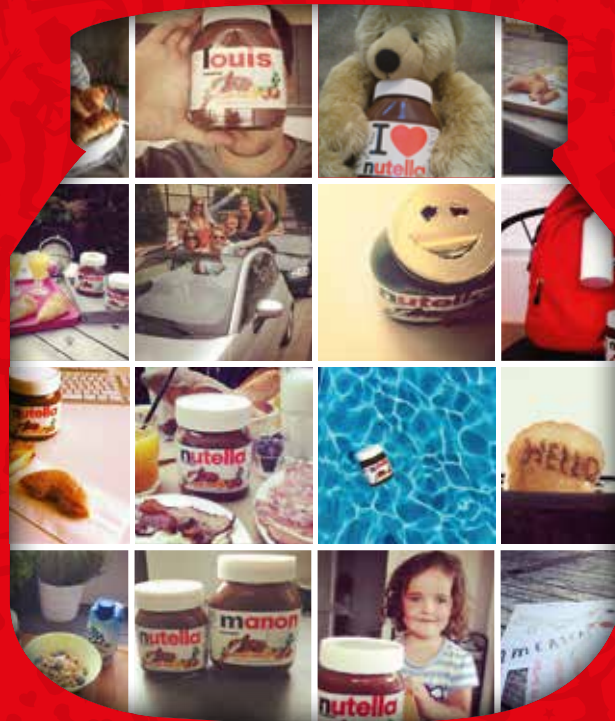
PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES ET AU CACAO

50 jaar vol verhalen.

Nutella werd een legende. Dankzij u.
Van harte bedankt.

50 ans d'histoires entre nous.

Si Nutella est devenu un mythe, c'est grâce à vous.
Merci, tout simplement.



De recepten in dit boek zijn niet opgesteld door Ferrero en komen uit de volgende boeken:
Nutella - les 30 Recettes Culte © Hachette Livre (Marabout), 2011. Auteur: Sandra Mahut, foto's: Nathalie Carnet en **Mug cakes & Co Recettes Gourmandes au NUTELLA** © Hachette Livre (Marabout) 2014. Auteur: Keda Black, foto's: Frederic Lucano.

Alle rechten voorbehouden. Het is ten strengste verboden om het boek te reproduceren of te gebruiken in welke vorm en op welke manier dan ook (elektronisch, fotokopie, opname, ...) zonder toestemming van de uitgever.

Nutella® is een geregistreerd handelsmerk van Ferrero. De recepten in dit boek zijn enkel bestemd voor gebruik in huiselijke kring. Het bereiden van deze recepten geeft geen toestemming om het Nutella®-handelsmerk te gebruiken.

Les recettes contenues dans ce livre ne sont pas créées par Ferrero et sont issues des livres : **Nutella - les 30 Recettes Culte** © Hachette Livre (Marabout), 2011. Auteur: Sandra Mahut, photos: Nathalie Carnet et **Mug cakes & Co Recettes Gourmandes au NUTELLA** © Hachette Livre (Marabout) 2014. Auteur: Keda Black, photos: Frederic Lucano.

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit, électronique, photocopie, enregistrement ou autre, est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Nutella® est une marque déposée de Ferrero. Les recettes de ce livre sont uniquement à usage privé. La réalisation de ces recettes ne permet aucunement l'utilisation de la marque déposée Nutella®.