

RECETTE

# Le Carolo revisité au Nutella® par Nolwenn

Moyen



## INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

### Réaliser le biscuit Carolo

165g de sucre glace

75g de poudre d'amande

165g de blanc d'œuf

75g de sucre en poudre

### La crème au beurre

25g de jaunes d'œuf

100g de sucre

25g d'eau

200g de beurre

2 cuillères à soupe de praliné

### La génoise

4 œufs

125g de sucre

125g de farine

### Le montage

150g de Nutella®



Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !

# PRÉPARATION

- 1 | Réaliser le biscuit Carolo**

Mélanger ensemble sucre glace et poudre d'amande.  
A l'aide d'un batteur, faire monter les blancs et le sucre afin d'obtenir une meringue.  
Mélanger délicatement à la spatule les deux préparations afin de ne pas faire retomber les blancs d'œuf, la texture finale doit être mousseuse.  
Enfin, pocher les carolos à l'aide d'une douille unie sur le dessus d'un moule en forme de dôme. Le creux vous permettra par la suite de le garnir de crème.  
Cuire à 150°C jusqu'à ce que la coque soit craquante
- 2 | La crème au beurre**

Mettre les jaunes dans votre batteur et les faire monter au fouet.  
Pendant ce temps réaliser un sirop à 118°C et le verser sur les jaunes petit à petit.  
Une fois le mélange redescendu en température, incorporer votre beurre et continuer à faire tourner.  
Continuer jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé.  
Ajouter deux cuillères à soupe de praliné et bien mélanger.
- 3 | La Génoise**

Dans une casserole, faire légèrement chauffer vos œufs et votre sucre en mélangeant doucement, jusqu'à ce qu'une légère mousse se forme au-dessus.  
Verser ce mélange dans votre batteur et le faire monter, la texture finale doit être mousseuse.  
Étaler votre préparation sur une feuille de papier cuisson préalablement graissée et cuire à 170°C pendant environ 12 minutes.
- 4 | Le montage**

Tout d'abord gratter le haut de vos carolos avec un zesteur afin qu'ils tiennent face retournée à plat.  
Détailer dans votre plaque de génoise des disques de la taille du creux de vos carolos.  
Dans vos coques, insérer un fond de crème au beurre praliné, puis du Nutella® et ensuite le rond de génoise.  
Appuyer légèrement pour que le rond de génoise arrive à rentrer complètement dans le carolo et lisser le dessus.  
Avec une douille cannelée, pocher la crème au beurre sur le dessus de la carolo afin de cacher toute la génoise, saupoudrer de cacao et décorer avec des amandes hachées préalablement torréfiées et des petites billes de chocolats. A l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, pocher des pointes de Nutella® sur la crème au beurre.

**Partagez la recette avec #recettenutella**