

RECETTE

NUTELLA[®] Christmas Ball* par Clotilde ALEXANDRE de la « NUTELLA ACADEMY »

Difficile

1 h 45 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

Croustillant praliné cacahuète

100g de chocolat au lait

100g de praliné cacahuète

100g de feuillantine au chocolat

Ganache montée fève de tonka

320g de chocolat blanc

200g de crème liquide 35%

340g de crème liquide 35%

2 feuilles de gélatine

Fève de tonka

Glaçage miroir

38g d'eau

75g de sucre

50g de lait concentré sucré

75g de glucose

6 feuilles de gélatine

75g de chocolat blanc

Colorant rouge

Décor

90g de NUTELLA®

***Boule de Noël au NUTELLA®**



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

PRÉPARATION

1

Croustillant praliné cacahuète

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Ajouter le praliné et la feuillantine au chocolat.

Etaler assez finement sur une plaque et le mettre au congélateur.

Une fois qu'il est bien pris, le détailler selon le moule que vous utiliserez.

2

Ganache montée fève de tonka

Réhydrater les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Verser 200g de crème liquide et de la fève tonka râpée (attention avec la fève de tonka, il ne faut pas trop en mettre) dans une casserole. Porter à ébullition.

Laisser infuser 15 min environ.

Réchauffer la crème. La verser sur le chocolat et la gélatine, dans un récipient. Ajouter les 340g de crème liquide et mélanger.

Filmer au contact et laisser refroidir.

3

Cœur NUTELLA®

Mettre NUTELLA® dans une poche à douille et réserver.

Glaçage miroir

Hydrater les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Verser l'eau, le sucre, le glucose et le lait concentré dans une casserole et porter à ébullition.

Après ébullition, ajouter le colorant.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Ajouter la gélatine bien essorée dans la casserole avec l'eau, puis verser sur le chocolat.

4

Montage & décor

Choisir ses moules (par exemple : des moules individuels rectangle ou demi-sphère).

Monter la ganache au batteur comme une chantilly.

Mettre un peu de ganache au fond des moules et recouvrir les côtés avec une spatule.

Remettre un peu de ganache au-dessus.

Finir par le croustillant et lisser. Mettre au congélateur.

Une fois bien pris, démouler, dresser sur une assiette et recouvrir de glaçage.

A l'aide d'une poche à douille, pocher NUTELLA® tout autour du gâteau.

Décorer comme vous le souhaitez.

Partagez la recette avec #recettenutella