

RECETTE

"Un air de Nutella® sur un doux parfum d'automne" par Clara VINCENT de la NUTELLA ACADEMY

Difficile

3 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS :**Ganache montée au Nutella**

500gr de crème liquide

150g de chocolat noir

90g de Nutella®

Dacquoise noisettes

150g de blancs œufs (5-6 blancs)

170g de sucre semoule

200g de noisette

Confit de figue et fleur d'Oranger

250g de figues

25g de sucre

3g de pectine NH

De la Fleur d'oranger

Coulis de figue et fleur d'Oranger

250g de figues

25g de sucre

Fleur d'Oranger

Noisettes (décor)

200g de noisettes

40g de sucre

7g de blancs d'œufs

Figues rôties

8 figues

Sucre



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

PREPARATION

1

Ganache montée au Nutella®

Dans une casserole, faire bouillir 250gr de crème.

Dans un récipient haut, verser le chocolat noir et le Nutella®.

Une fois que la crème est chaude, verser sur le chocolat noir et le Nutella® puis mixer.

Verser les 250gr de crème froide restant et mixer à nouveau.

Filmer à contact et réserver sur une plaque au froid.

Une fois refroidie, monter la crème au batteur.

2

Dacquoise noisettes

Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre.

Broyer les noisettes pour obtenir une poudre .

Broyer les 140 gr de sucre semoule poudre pour en obtenir du sucre glace.

Mélanger délicatement les poudres aux blancs d'œufs.

Dresser le biscuit et parsemer de noisettes hachées.

Cuire environ 20 min à 170°C.

3

Confit de figue et fleur d'Oranger

Faire compoter les figues à feu doux

ajouter le sucre et la pectine et porter à ébullition

Mixer et réserver au frais.

Ajouter à froid la fleur d'Oranger.

4**Coulis de figue et fleur d'Oranger**

Faire compoter les figues à feu doux

Mixer et réserver au frais

Ajouter à froid la fleur d'Oranger

5**Noisettes (décor)**

Concassées les noisettes.

Ajouter le sucre et les blancs aux noisettes puis mélanger.

Déposer les noisettes sur une plaque.

Cuire 15 à 20 min à 180°C.

6**Figues rôties**

Couper les figues

Saupoudrer de sucre.

Cuire 20 à 30 min à 180°C.

7**Montage**

Détailler la dacquoise en forme de demi-lune.

Pocher des pointes de ganache montée au Nutella®.

Disposer à l'aide d'une poche à douille alternativement des pointes de confit de figue et de Nutella®.

À l'aide d'une pince à dresser, disposer harmonieusement des fines lamelles de figues fraîches et de figues rôties.

Répéter cette opération avec les noisettes sucrées salées.

Prendre un emporte de pièce et déposer des noisettes sucrées.

Former une quenelle de ganache montée Nutella® et la disposer sur les noisettes sucrées salées.