

## LA PÂTE à TARTINER (NUTELLA MAISON)

### La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/pate-a-tartiner/>

Une pâte à tartiner maison, avec de bons ingrédients, de la simplicité, pour un nutella maison hyper gourmand

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de repos : 1 H

Volume : Un bocal

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Dessert

### Ingrédients

#### **Pour 450 g de pâte à tartiner (Poids utile)**

200 grammes de Noisettes Entières

200 grammes de Chocolat au Lait "équatoriale" de Valrhona, ou "Lactee Superieure" de Cacao Barry

10 grammes de Lait en poudre

35 grammes de Sucre Glace

35 grammes d'Huile 3,82 Centilitres/38,21 Millilitres

10 grammes de Cacao en Poudre

#### **Pour 600 g de pâte à tartiner (Poids utile)**

266,6 grammes de Noisettes Entières

266,6 grammes de Chocolat au Lait "équatoriale" de Valrhona, ou "Lactee Superieure" de Cacao Barry

13,3 grammes de Lait en poudre

46,6 grammes de Sucre Glace

46,6 grammes d'Huile 5,09 Centilitres/50,87 Millilitres

13,3 grammes de Cacao en Poudre

#### **Pour 800 g de pâte à tartiner (Poids utile)**

355,5 grammes de Noisettes Entières

355,5 grammes de Chocolat au Lait "équatoriale" de Valrhona, ou "Lactee Superieure" de Cacao Barry

17,7 grammes de Lait en poudre

## LA PÂTE à TARTINER (NUTELLA MAISON)

62,2 grammes de Sucre Glace

62,2 grammes d'Huile 6,79 Centilitres/67,9 Millilitres

17,7 grammes de Cacao en Poudre

### Instructions

#### Les ingrédients

1. Parlons des ingrédients : Pour le Chocolat au Lait, prendre un bon chocolat, de qualité
2. A gauche, le fameux "équatoriale" de Valrhona, et à droite, le "Lactée Supérieure" de Cacao Barry
3. Pour l'Huile, j'ai essayé avec de l'huile de noisette, en pensant que l'huile de noisette accentuerait la saveur de noisette, mais je trouve que cela n'apporte pas la saveur recherchée, mais libre à vous de l'utiliser
4. Je recommande plutôt une huile neutre, type huile de pépins de raisins
5. Le Lait en poudre est un ingrédient utilisé par les professionnels pour apporter une "rondeur" en bouche, et qui évite d'utiliser une crème ou du lait (qui empêcherait de stocker le produit hors du frigo)
6. Le Cacao en Poudre permet d'accentuer la saveur chocolatée, trop timide parfois avec le Chocolat au Lait. En fait cela dépend de la marque du chocolat au lait : je vous laisse donc le soin d'ajuster la quantité de Cacao en Poudre

#### Préparation des noisettes

7. Préparons les Noisettes (200 g) : torréfier 10 minutes à 150 C (Thermostat 5)
8. Ensuite, frotter dans un torchon. Ceci va enlever la plus grande partie des peaux, qui sont un peu amères. Si vous trouvez des noisettes sans leur peau, c'est encore mieux
9. Une fois refroidies, les noisettes peuvent alors être placées dans un robot à lame ('robot coupe'). On peut utiliser soit un blender ou également un robot à lame
10. Mixer, le temps d'obtenir une poudre de noisette, aussi fine que possible

#### Les poudres

11. Dans votre cuve, ajouter le Lait en poudre (10 g), le Sucre Glace (35 g) et l'Huile (35 g ou 3,82 Centilitres/38,21 Millilitres)
12. Mixer, racler les bords et le fond à l'aide d'une maryse, mixer à nouveau : on obtient une pâte

#### Le chocolat

13. Faire chauffer un fond d'eau en casserole
14. Poser un bol rempli de Chocolat au Lait (200 g) au dessus, sur le principe d'un bain-marie, en faisant attention que l'eau ne touche pas le bol
15. Remuer de temps en temps, jusqu'à ce que toutes les pistoles de Chocolat au Lait aient fondu
16. Ici, avec le "équatoriale" de Valrhona
17. Ou bien sinon, avec le "Lactée Supérieure" de Cacao Barry (ainsi pas de jaloux !!)

## LA PÂTE à TARTINER (NUTELLA MAISON)

18. Verser le Chocolat au Lait fondu, et le Cacao en Poudre (10 g)
  19. Mixer, racler, et remixer
  20. Voilà, ce n'est pas terminé en fait, car, avec toutes ces opérations, la pâte obtenue est à ce moment trop liquide
  21. Il faut laisser le temps à la pâte de "maturer" et de chuter en température
  22. Il faut attendre que la pâte devienne plus "ferme". Pour cela plusieurs solutions : vous pouvez attendre que la pâte à tartiner fige à température ambiante, ce qui prend 1 heure ou plus
  23. Vous pouvez également placer au frais, mais la pâte va alors trop figer, et ne sera pas assez malléable
  24. Pour ma part, j'ai trouvé un moyen : il suffit de laisser une nuit figer, à température ambiante, puis le lendemain, de réchauffer que 5 secondes, de mélanger, et alors la pâte aura une consistance crémeuse comme le "Nutella", pendant plusieurs heures
  25. C'est une combinaison de bonne température, d'action chimique et mécanique. Et du temps
- Je voulais également vous montrer la couleur. En comparant cette pâte à tartiner avec des produits du commerce (Nutella, Bonne Maman), on voit que cette recette produit une pâte un peu plus claire. Si vous voulez vous rapprocher de la couleur, il suffit de rajouter un peu de Cacao en Poudre, mais cela risque de figer un peu plus la pâte