



Brochure
Recettes & Inspirations

Have a \break, have a KitKat®



***Recettes simples et
inspirations créatives pour
l'utilisation de la pâte à
tartiner et de la sauce KitKat®***





Découvrez les délicieuses pâte à tartiner et sauce KitKat pour des desserts succulents ! Faciles à utiliser, polyvalentes et pleines de saveur.

Éclair made with KitKat®

INGRÉDIENTS

250 millilitres d'eau
80 grammes de beurre
1 pincée de sel
185 grammes de farine
4 œufs
500 grammes de crème double de la Gruyère
300 grammes de KitKat® Pâte à tartiner
KitKat® Sauce à volonté
KitKat® Mix-In Éclats croquants à volonté



PRÉPARATION

Faire chauffer l'eau avec le beurre et ajouter une pincée de sel. À ébullition, retirer du feu. Ajouter la farine et remuer jusqu'à obtention d'une pâte compacte.

Ajouter ensuite les œufs un à un jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et lisse.

Former les éclairs, cuire au four à 180 degrés pendant 35 à 40 minutes.

Monter la crème double au 2/3 du foisonnement au batteur, incorporer la pâte à tartiner KitKat®.

Utiliser la KitKat® Sauce pour glacer les éclairs. Ajouter du Mix-in KitKat® sur le glaçage pour décorer et apporter du croustillant.

D'AUTRES IDÉES DE DESSERTS





Découvrez les délicieuses pâte à tartiner et sauce KitKat pour des desserts succulents ! Faciles à utiliser, polyvalentes et pleines de saveur.

Gâteau made with KitKat®

INGRÉDIENTS

125 grammes de farine blanche
65 grammes de sucre roux
1 gramme de sel
5 grammes de levure chimique
125 millilitres de lait
9 grammes d'huile de colza
80 grammes de Cailler Cuisine Poudre de Cacao
5 grammes d'extrait de vanille
3 grammes de bicarbonate de soude
3 œufs
500 grammes de KitKat® Pâte à tartiner
200 grammes de KitKat® Sauce
60 KitKat® Mini Fingers chocolat lait



PRÉPARATION

Mélanger soigneusement tous les ingrédients, à l'exception de la farine, du bicarbonate de soude et de la levure chimique, dans le batteur.

Une fois la pâte lisse, incorporer la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude à la main.

Déposer dans un moule à gâteau de 20 cm. Cuire au four à 160°C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.

Laisser refroidir et couper en deux. Réserver.

Couper le biscuit au milieu afin d'obtenir 2 cercles. Tartiner le premier cercle avec 250 g de KITKAT® SPREAD ajouter le second disque, tartiner le second avec les 250 g de KITKAT® SPREAD restant et glacer le gâteau avec 200 g de KITKAT® SAUCE.

Décorer avec les KITKAT® Fingers.

D'AUTRES IDÉES DE DESSERTS





Contactez-nous

**Vous pouvez toujours nous joindre au
0800 807 987**

www.nestleprofessional.ch/fr

Have a \break, have a KitKat®