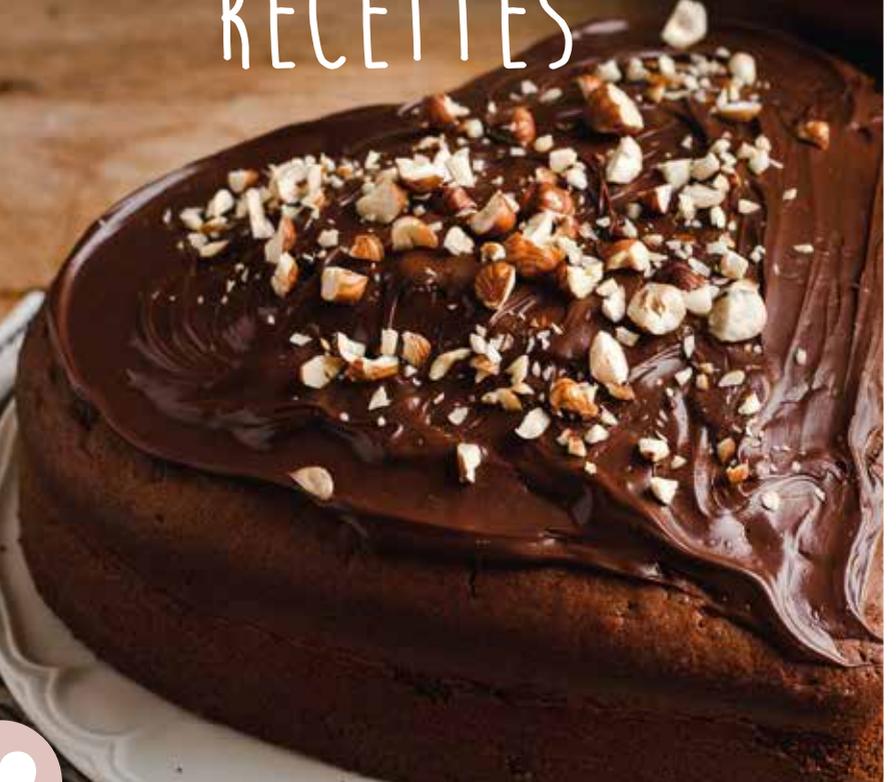


CHOCOLAT
SUISSE +

Caotina®

RECETTES



ON POURRAIT CROIRE QU'UN CHOCOLAT CHAUD EST
LA MEILLEURE CHOSE AU MONDE. MAIS CE N'EST QU'UN DÉBUT...

PLUS DE RECETTES SUR CAOTINA.CH

TANT DE RAISONS DE FONDRE

Caotina est tellement plus qu'une tasse de chocolat chaud ou froid: aérien comme une mousse, fondant comme un petit gâteau tout chaud, croustillant comme un petit pain tout juste sorti du four – ton imagination n'aura aucune limite. Tu trouveras dans les pages suivantes des trésors d'inspiration et encore plus d'idées de recettes sur caotina.ch

Laisse-toi surprendre!

Sans huile de palme
AVEC HUILE DE COLZA

VÉGAN

SOMMAIRE



Gâteau au chocolat
Caotina
page 5



Mug Cake
Caotina
page 7



Mousse au chocolat
Caotina
page 9



Petits gâteaux Caotina
au cœur fondant
page 11



Chocolat Dalgona
Caotina
page 13



Billes au chocolat
Caotina
page 15



Biscuits
Caotina
page 17



Caotinamisù
page 19



Pains au chocolat
Caotina
page 21



Caotuccini
Caotina
page 23



Nicecream
Caotina
page 25



Cake
Caotina
page 27



Cupcakes
Caotina
page 29



Pain perdu
Caotina
page 31



Pancakes
Caotina
page 33



Blondies
Caotina
page 35



Glace
Caotina
page 37



Yaourt glacé
Caotina
page 39



Boules Cao-Coco
Caotina
page 41



Latte Caotina
à la cannelle
page 43



Mousse au chocolat
végane Caotina
page 45



Pancakes céréales
Caotina végans
page 47



Smoothie bowl
végane Caotina
page 49



Granola au chocolat
végane Caotina
page 51



Pudding au chocolat
Caotina végane
page 53



CONSEIL



LE GÂTEAU AU CHOCOLAT PEUT ÉGALEMENT ÊTRE RÉALISÉ DANS UN MOULE À CAKE PLUTÔT QU'UN MOULE EN FORME DE COUR. DANS CE CAS, DIVISE LA QUANTITÉ D'INGRÉDIENTS PAR DEUX ET RÉDUIS LE TEMPS DE CUSSION D'ENVIRON 5 MINUTES.

GÂTEAU AU CHOCOLAT Caotina®



Quantité
12 parts



Préparation
plus de 60 minutes

IL TE FAUT ...

Pâte

300 g de beurre, mou

100 g de sucre

1 pincée de sel

6 œufs

200 g Caotina
Original en
poudre

450 g de farine

1 sachet de poudre à
lever

300 ml de lait entier

un peu de beurre pour
le moule

Glaçage

4 cs de Caotina
Crème
Chocolat

25-50 g de noisettes

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Pâte

- ♥ Préchauffer le four à 180 °C (pas de chaleur tournante). Chemiser le fond du moule de papier cuisson et beurrer légèrement les bords.
- ♥ Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer un œuf après l'autre.
- ♥ Mélanger le Caotina Original en poudre, la farine et la levure chimique, puis incorporer à l'appareil. Pour finir, ajouter le lait.
- ♥ Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire 50 à 55 min. dans la partie inférieure du four. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si la lame ressort propre, le gâteau peut être sorti du four et laissé à refroidir sur une grille. Démouler ensuite le gâteau.

Glaçage

- ♥ Pour le glaçage, faire légèrement chauffer 4 cs de Caotina Crème Chocolat dans une casserole. Bien mélanger la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien brillante. La répartir ensuite uniformément sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Pour finir, hacher grossièrement les noisettes et les disposer sur le gâteau.



CONSEIL

UNE DOUCE IDÉE CADEAU POUR LES AMATEURS DE GÂTEAUX: LE CAKE CAOTINA EN VERRINE! POUR OBTENIR UN DÉLICIEUX GÂTEAU CAOTINA, IL SUFFIT DE VERSER TOUS LES INGRÉDIENTS SECS DANS UN POT VIDE DE CAOTINA CRÈME CHOCOLAT. L'HEUREUX DESTINATAIRE DU CADEAU N'AURA PLUS QU'À AJOUTER DES OEUFS ET DU BEURRE, ET IL OBTIENDRA UN SAVOUREUX GÂTEAU AU CHOCOLAT EN UN TOUR DE MAIN.

MUG CAKE Caotina®



Pour une tasse
de 2 ½ dl



Préparation
30 minutes



Cuisson
15–18 minutes

IL TE FAUT ...

1	œuf
20 g	de sucre
1 pincée	de sel
1 cc	de sucre vanillé
20 g	de Caotina Original ⁽¹⁾ en poudre
20 g	de beurre fondu refroidi
20 g	de farine blanche
1 pincée	de poudre à lever
10 g	de chocolat noir
1 cs	de double-crème
un peu	de Caotina Original ⁽²⁾ en poudre

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Fouetter l'œuf avec le sucre et le sel jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux. Incorporer le sucre vanillé, Caotina Original en poudre⁽¹⁾ et le beurre. Mélanger la farine et la levure chimique, ajouter à la préparation et mélanger encore un peu.
- ♥ Verser la pâte dans la tasse. Enfoncer le chocolat dans la pâte.
- ♥ Cuisson: 15–18 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir la tasse, laisser refroidir un peu et décorer de double-crème et de Caotina Original en poudre⁽²⁾. Servir tiède.

Conseil

- ♥ Préparer le mug cake Caotina une demi-journée à l'avance (prêt à enfourner) et le garder à couvert au réfrigérateur. Le sortir du réfrigérateur 30 min. avant de le faire cuire.



EN RAISON DE SA TAILLE, LE MUG CAKE CAOTINA EST IDÉAL POUR ÊTRE SAVOURÉ À DEUX. «BON APPÉTIT!»



CONSEIL

PRÉPARER LA MOUSSE CAOTINA UN JOUR À L'AVANCE.



UTILISER DES BAIES (DES MÛRES OU DES FRAMBOISES PAR EXEMPLE) AU LIEU DES PHYSALIS.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation
10 minutes



Réfrigération
3 heures



4 verrines
de 2 dl chacune

IL TE FAUT ...

Mousse

2,5 dl de crème
entière

2 cs de sucre glace

150 g de Caotina
Crème Chocolat

Décoration

1 cs de Caotina
Original en
poudre

quelques physalis

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Mousse

♥ Monter la crème en chantilly ferme, y incorporer le sucre glace, ajouter Caotina Crème Chocolat par portions, puis marbrer.

♥ Répartir la mousse dans les verrines, couvrir et réserver env. 3 h au frais.

Décoration

♥ Saupoudrer la mousse de Caotina Original en poudre et décorer avec quelques physalis.



SEULEMENT TROIS INGRÉDIENTS POUR CE GRAND CLASSIQUE - RAPIDE ET INRATABLE!



CONSEIL

SERVIR CE PETIT GÂTEAU ENCORE CHAUD.



LES GÂTEAUX AVEC UN CŒUR COULANT AU CHOCOLAT SONT LES STARS INCONTESTÉES DE CES GOURMANDISES CHOCOLATÉES.

PETITS GÂTEAUX Caotina® AU CŒUR FONDANT



Pour 4 portions



Préparation
15 minutes



Cuisson
15–20 minutes



Pour 4 verres ou tasses
allant au four d'env.
1 ½ dl chacun(e)

IL TE FAUT ...

Petits gâteaux	
3	œufs
50 g	de sucre
1	pincée de sel
75 g	de Caotina Original en poudre
100 g	de beurre fondu refroidi
100 g	de farine
¼ cc	de poudre à lever

Décoration	
100 g	de crème fraîche
1 cs	de sucre glace
Quelques fruits rouges (p. ex. fraises, framboises, myrtilles)	

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Petits gâteaux

- ♥ Travailler au fouet électrique les œufs, le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- ♥ Ajouter Caotina Original en poudre et le beurre. Incorporer la farine et la levure chimique, remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ♥ Verser la préparation dans les verres/tasses et les déposer sur une plaque.
- ♥ Cuisson: 15–20 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four et laisser légèrement refroidir.

Décoration

- ♥ Mélanger la crème fraîche et le sucre glace, en recouvrir les petits gâteaux Caotina puis les agrémenter de quelques fruits rouges.



CONSEIL



LE CAFÉ DALGONA, C'ÉTAIT AVANT - MAINTENANT, TOUT LE MONDE BOIT DU CHOCOLAT DALGONA! DÉCOUVRE CETTE BOISSON TENDANCE À LA MOUSSE LÉGÈRE, DÉSORMAIS DISPONIBLE EN VERSION CHOCOLATÉE.

CHOCOLAT DALGONA

Caotina®



Pour 2 tasses
de 3 dl chacune



Préparation
5 à 10 minutes

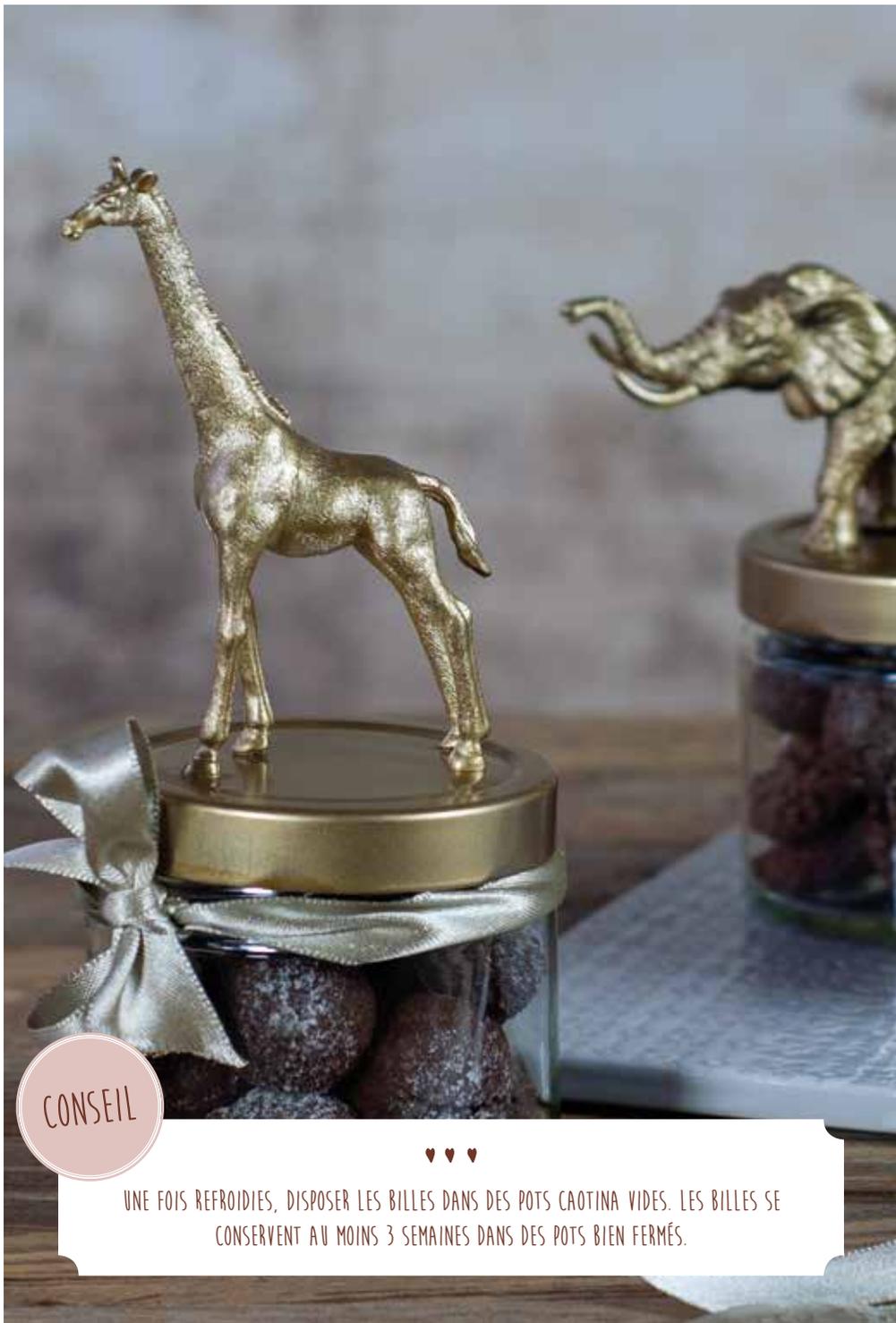
IL TE FAUT ...

4 cs	de Caotina Original en poudre
1 ½ cs	d'eau chaude (l'eau du robinet convient également)
100 ml	de crème entière froide
6 dl	de lait, chaud ou froid
2	bâtons de cannelle pour la déco (facultatif)

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mélanger Caotina Original en poudre avec l'eau chaude. Ajouter la crème et remuer avec un batteur ou un fouet jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- ♥ Verser sur le lait chaud ou froid, et agrémenter de bâtons de cannelle (facultatif).





CONSEIL



UNE FOIS REFROIDIES, DISPOSER LES BILLES DANS DES POTS CAOTINA VIDES. LES BILLES SE CONSERVENT AU MOINS 3 SEMAINES DANS DES POTS BIEN FERMÉS.

BILLES AU CHOCOLAT

Caotina®



Pour 50 petites billes



Préparation
30 minutes



Séchage
10 heures



Cuisson
8 minutes

IL TE FAUT ...

2 blancs d'œuf
80 g de sucre glace
200 g d'amandes
mondées et
moulues
80 g de Caotina
Crème Chocolat

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Battre brièvement les blancs d'œuf avec un fouet. Ajouter le sucre glace et les amandes. Verser la Caotina Crème Chocolat et bien mélanger le tout.
- ♥ Humidifier ses mains, réaliser de petites billes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- ♥ Saupoudrer le tout de sucre glace et laisser sécher pendant une dizaine d'heures.
- ♥ Faire cuire au four à 200 °C pendant 8 min. Laisser refroidir.
- ♥ Tu trouveras des instructions simples pour confectionner toi-même les verres décorés sur : www.caotina.ch/fr/diy

Tu vas faire des heureux!

Cette recette a été développée en coopération avec «Les enfants à table» (image et recette de kidsamtisch.ch).



CONSEIL

CONSERVÉS DANS UN CONTENANT EN VERRE HERMÉTIQUE, LES BISCUITS SE GARDENT PLUSIEURS SEMAINES. RÉALISÉS SANS GLAÇAGE, ILS PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE CONSERVÉS AU CONGÉLATEUR PENDANT 2 À 3 MOIS.



ASTUCE POUR ABAISSER LA PÂTE ENCORE PLUS FACILEMENT : LA PLACER ENTRE DEUX FEUILLES DE PAPIER CUISSON OU DE FILM PLASTIQUE, OU ENCORE LA SAUPOUDRER D'UN PEU DE FARINE POUR ÉVITER QU'ELLE NE COLLE. POUR UN GLAÇAGE RÉUSSI, L'APPLIQUER EN UNE COUCHE TRÈS FINE, PAR EXEMPLE À L'AIDE D'UNE SPATULE.

BISCUITS Caotina®



Préparation
30 à 60 minutes



Cuisson
10 minutes

IL TE FAUT ...

Pâte

200 g de beurre, mou
1 œuf
50 g de sucre
300 g de farine
100 g de Caotina
Original en
poudre
un peu de cannelle

Glaçage

1 cs de Caotina
Crème Chocolat
1 cs de lait
35 g de sucre glace
une poignée d'amandes

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Pâte

♥ Mélanger le beurre mou avec l'œuf et le sucre. Ajouter la farine, Caotina Original en poudre et la cannelle. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 min.

♥ Ensuite, étaler la pâte sur 3–5 mm d'épaisseur. Découper les biscuits à l'emporte-pièce et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire les biscuits à 200 °C pendant env. 10 min. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Glaçage

♥ Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients jusqu'au sucre glace inclus à l'aide d'une cuillère. Hacher les amandes. Répartir le glaçage sur les biscuits à l'aide d'une spatule et les parsemer d'amandes concassées.



CONSEIL

REPLACER LE CAFÉ ET L'ALCOOL PAR DU JUS D'ORANGE.



LES DESSERTS À BASE D'ŒUFS CRUS DOIVENT TOUJOURS ÊTRE CONSERVÉS AU FRAIS ET SERVIS LE JOUR DE LEUR PRÉPARATION.

CAOTINAMISÙ



Pour 4 personnes



Préparation
30 minutes



Repos au frais
2 heures



Pour 4 verrines
de 2,5 dl chacune

IL TE FAUT ...

1	jaune d'œuf frais
50 g	de sucre
150 g	de mascarpone
150 g	de ricotta
75 g	de Caotina Crème Chocolat ⁽¹⁾
1	blanc d'œuf frais
1 pincée	de sel
1 cs	de sucre
75 g	de Caotina Crème Chocolat ⁽²⁾
1 dl	de café fort (expresso), chaud
3 cs	de marsala, d'amaretto, de rhum ou de Bailey's
1 cs	de Caotina Original en poudre
100 g	de boudoirs coupés en deux

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ A l'aide d'un batteur électrique, fouetter le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux (env. 3–5 min.).
- ♥ Y ajouter le mascarpone et la ricotta. Incorporer ensuite progressivement Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾ au mélange à base de jaune d'œuf.
- ♥ Monter le blanc d'œuf en neige avec le sel. Ajouter le sucre et fouetter à nouveau brièvement. A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement les blancs en neige au mélange précédent. Prélever ensuite 4 cs de la préparation et mélanger avec Caotina Crème Chocolat⁽²⁾. Réserver.
- ♥ Bien mélanger le café avec le marsala et Caotina Original en poudre.
- ♥ Placer deux biscuits coupés en 2 dans les verrines, arroser d'un peu de liquide. Couvrir avec la crème de mascarpone claire. Répéter l'opération 3 fois, puis terminer avec la crème de mascarpone foncée mise de côté.
- ♥ Couvrir les verrines et placer le caotinamisù au frais pendant env. 2 heures avant de servir.



CONSEIL



DES PETITS PAINS PARFAITS À EMPORTER POUR UN BRUNCH. 😊

PAINS AU CHOCOLAT

Caotina®



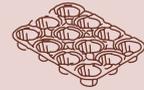
Pour 12 petits pains



Préparation / levée
20 minutes / 2 heures



Cuisson
25 minutes



Pour un moule à muffins
de 12 alvéoles d'env.
7 cm de Ø graissé

IL TE FAUT ...

Pâte	
350 g	de farine pour tresse
1 cc	de sel
2 cs	de sucre
15 g	de levure fraîche émiettée
1	citron bio, uniquement le zeste râpé
2 dl	de lait tiède
50 g	de beurre ramolli

Garniture	
160 g	de Caotina Crème Chocolat
1	œuf battu
un peu	de sucre glace pour saupoudrer

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Pâte

♥ Dans un saladier, mélanger la farine et tous les ingrédients jusqu'au zeste de citron compris. Ajouter le lait et le beurre, mélanger et pétrir le tout en une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser lever env. 1,5 h à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

♥ Pétrissage: découper la pâte en 12 pâtons. Former des boules et abaisser chacune d'entre elles sur un plan de travail fariné jusqu'à obtenir des disques d'env. 13 cm de diamètre chacun. Déposer env. 1 cc de Caotina Crème Chocolat au centre de chaque disque. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf. Les replier sur la farce en les pressant délicatement au centre.

♥ Mettre les petits pains dans les alvéoles du moule, couvrir et laisser lever à température ambiante pendant env. 30 min. Si nécessaire, presser à nouveau délicatement le centre des petits pains avant de les enfourner.

♥ Cuisson: 20–25 min. au milieu du four préchauffé à 200 °C. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.



CONSEIL

POUR UN RÉSULTAT OPTIMAL, LA PRÉPARATION ŒUFS-SUCRE DOIT ÊTRE MÉLANGÉE SUFFISAMMENT LONGTEMPS AU BAIN-MARIE. LE MÉLANGE DOIT ÊTRE FERME ET AÉRÉ. L'EAU DOIT FRÉMIR, MAIS PAS BOUILLIR.



CONSERVATION: 1 - 2 SEMAINES DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.

CAOTUCCINI Caotina®



Pour 54 pièces



Préparation
30 minutes



Cuisson / Séchage
50 minutes

IL TE FAUT ...

3	œufs
150 g	de sucre
1	pincée de sel
1	orange bio, uniquement le zeste râpé
50 g	de Caotina Noir en poudre
380 g	de farine blanche
¼ cc	de poudre à lever
¼ cc	de bicarbonate de soude
100 g	d'amandes
50 g	de pistaches décortiquées non salées

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mélanger les œufs, le sucre et le sel au bain-marie pendant env. 3 min. jusqu'à obtenir un appareil clair et mousseux. Incorporer le zeste d'orange.
- ♥ Mélanger Caotina Noir en poudre avec le reste des ingrédients, ajouter ce mélange à l'appareil précédent et travailler rapidement le tout en une pâte ferme.
- ♥ Diviser la pâte en trois, façonner chaque pâton en un boudin d'env. 5 cm de diamètre et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.
- ♥ Cuisson: env. 20 min. au milieu du four préchauffé à 200 °C. Sortir les boudins, les laisser refroidir un peu puis les couper en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur et les remettre sur la plaque. Enfourner à nouveau pendant 8 - 10 min. Eteindre le four, laisser sécher les caotuccini pendant env. 20 min. dans le four encore chaud en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois afin que la vapeur puisse s'échapper. Laisser refroidir les caotuccini sur une grille.



JOLIMENT EMBALLÉS, CES CAOTUCCINI SERONT DU PLUS BEL EFFET.



CONSEIL



NO WASTE - PLUS LES BANANES SONT BRUNES, PLUS TA NICECREAM SERA SUCRÉE.
DÈS QUE TES BANANES NOIRCISSENT, METS-LES AU CONGÉLATEUR POUR TOUJOURS EN AVOIR À
DISPOSITION ET TE FAIRE UNE NICECREAM EN UN ÉCLAIR.

NICECREAM Caotina®



Préparation
10 à 20 minutes

IL TE FAUT ...

5	bananes mûres
4 cs	de Caotina Crème Chocolat
2 cs	de pistaches hachées

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Eplucher les bananes, les couper en tranches et les congeler pendant une nuit. Placer les bananes congelées et la Caotina Crème Chocolat dans un mixeur puissant et mixer le tout jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- ♥ Ajouter les pistaches et servir aussitôt.



POUR UNE VARIANTE RAPIDE DE GLACE À BASE
DE BANANE AVEC DEUX INGRÉDIENTS SEULEMENT.

Cette recette a été développée en coopération avec «Les enfants à table»
(image et recette de kidsamtisch.ch).



CONSEIL



VOILÀ UN GÂTEAU AU CHOCOLAT PARFAIT POUR UN ANNIVERSAIRE.

CAKE Caotina®



Pour 8 personnes



Préparation
plus de 60 minutes

IL TE FAUT ...

Pâte	
180 g	de beurre, mou
150 g	de sucre
4	œufs
1	pincée de sel
150 g	de farine blanche d'épeautre
70 g	de Caotina Original en poudre
2 cc	de poudre à lever
2 cs	de Caotina Crème Chocolat ⁽¹⁾

Glaçage	
100 g	de Caotina Crème Chocolat ⁽²⁾
50 g	de beurre

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Pâte

- ♥ Mélanger le beurre, le sucre, les œufs et le sel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la levure et Caotina Original en poudre puis les incorporer à la pâte.
- ♥ Chemiser un moule de papier cuisson et y verser $\frac{2}{3}$ de la pâte. Répartir dessus 2–3 cs de Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾, puis recouvrir du reste de pâte.
- ♥ Faire cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 40 min. Laisser refroidir.

Glaçage

- ♥ Pour le glaçage, faire fondre le beurre avec Caotina Crème Chocolat⁽²⁾, laisser tiédir, puis en napper le gâteau.

Cette recette a été développée en coopération avec «Les enfants à table»
(image et recette de kidsamtisch.ch).



CONSEIL



PAS ENVIE DE GARNITURE? LAISSE-LE COMME TEL ET DÉGUSTE-LE COMME UN MUFFIN.

CUPCAKES Caotina®



Pour 10 pièces



Préparation
35 minutes



Cuisson
20 minutes



Pour un moule à muffins
de 12 alvéoles d'env.
7 cm de Ø graissé

IL TE FAUT ...

Gâteaux

75 g	de Caotina Original (ou Caotina Blanc) en poudre
75 g	de sucre
180 g	de farine
50 g	de chocolat grossièrement haché
1 cc	de poudre à lever
1 pincée	de sel
2	œufs
1 dl	de lait
100 g	de beurre liquide refroidi

Topping

100 g	de Caotina Original (ou Caotina Blanc) en poudre
300 g	de fromage frais double crème
un peu	de chocolat en fins copeaux

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Gâteaux

- ♥ Dans un saladier, mélanger Caotina Original en poudre (ou Caotina Blanc en poudre) et tous les ingrédients de la liste jusqu'au sel. Ajouter ensuite les œufs, le lait et le beurre. Verser la préparation dans les moules beurrés.
 - ♥ Cuisson: env. 20 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.
- ### Topping
- ♥ Mélanger Caotina Blanc en poudre (ou Caotina Original en poudre) et le fromage double crème jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser ce mélange dans une poche à douille cannelée (env. 9 mm de Ø), répartir le glaçage sur les cupcakes et décorer avec les copeaux de chocolat.



LEQUEL CHOISIR? LA RECETTE SE PRÊTE AUSSI BIEN À CAOTINA ORIGINAL EN POUVRE QU'À CAOTINA BLANC EN POUVRE.



CONSEIL

EN HIVER, REMPLACER CAOTINA ORIGINAL EN POUDRE PAR CAOTINA BLANC EN POUDRE, ET LES FRAISES PAR DES QUARTIERS D'ORANGE OU DE MANDARINE.



SERVIR LE PAIN PERDU COMME PLAT CHAUD LORS D'UN DÎNER OU D'UN BRUNCH.

PAIN PERDU Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation
30 minutes

IL TE FAUT ...

Pain	
1 dl	de lait
3 cs	de Caotina Original ⁽¹⁾ en poudre
2	œufs
2 pincées	de sel
8	petites tranches de pain ou de tresse de la veille
2 cs	de beurre

Glaçage	
2 cs	de crème fraîche
2 cs	de Caotina Original ⁽²⁾ en poudre

Quelques fraises coupées en deux ou en quatre selon leur taille

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Pain

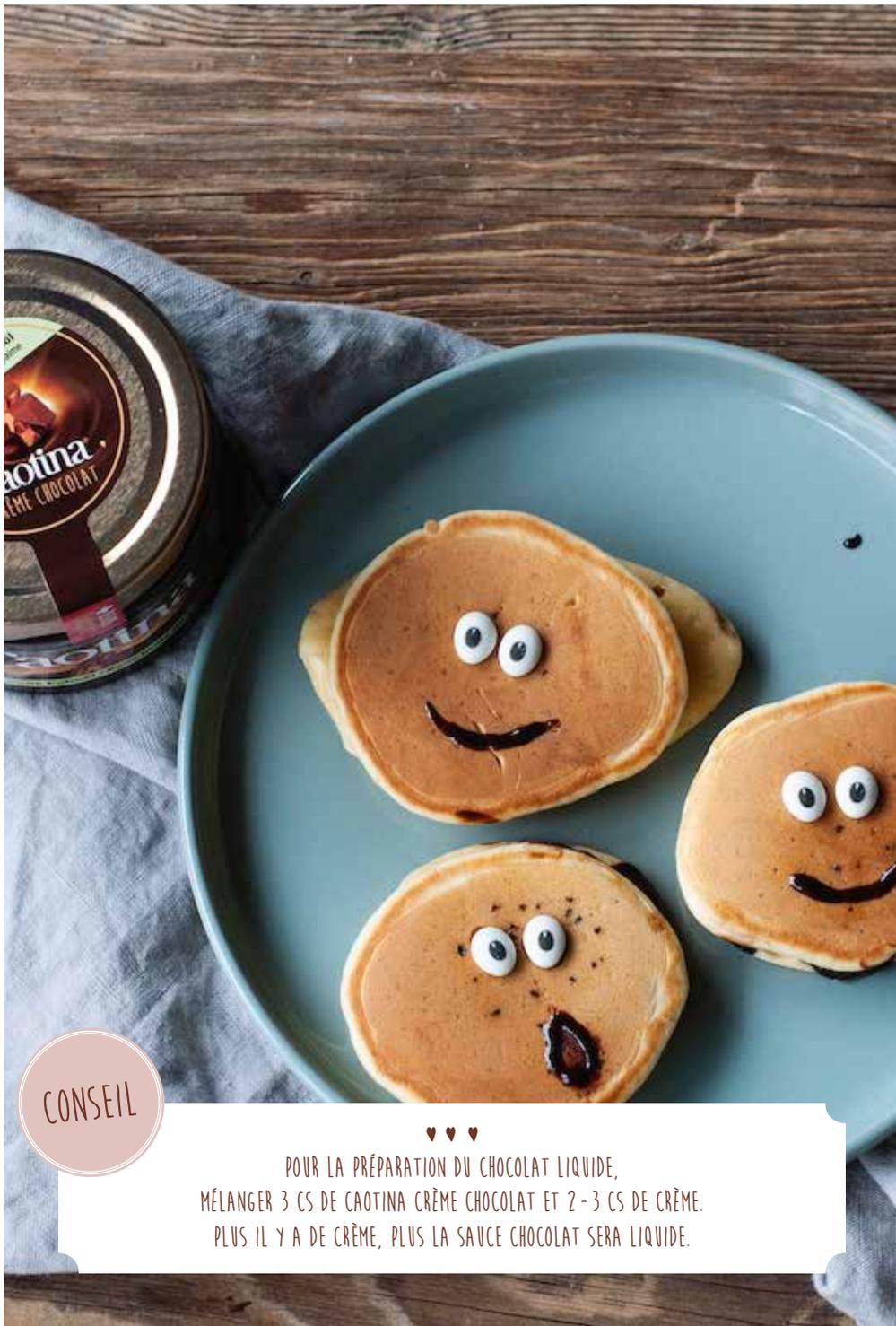
- ♥ Bien mélanger le lait, Caotina Original en poudre⁽¹⁾, les œufs et le sel dans un grand saladier.
- ♥ Ajouter les tranches de pain, bien les imbiber et laisser reposer 10 min.
- ♥ Faire chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive. Ajouter les tranches de pain une à une, les faire cuire des deux côtés à feux doux pendant 2–3 min.

Glaçage

- ♥ Servir le pain perdu, garnir de crème fraîche, saupoudrer de Caotina Original en poudre⁽²⁾ et décorer avec les fraises.



LE PAIN PERDU CAOTINA CONVIENT TOUT AUTANT POUR UN DÉLICIEUX GOÛTER QUE POUR LE SOUPER 😊



CONSEIL



POUR LA PRÉPARATION DU CHOCOLAT LIQUIDE,
MÉLANGER 3 CS DE CAOTINA CRÈME CHOCOLAT ET 2-3 CS DE CRÈME.
PLUS IL Y A DE CRÈME, PLUS LA SAUCE CHOCOLAT SERA LIQUIDE.

PANCAKES Caotina®



Quantité
12 pièces



Préparation
40 minutes

IL TE FAUT ...

200 g	de farine blanche d'épeautre
2 cs	de sucre glace
2 cc	de poudre à lever
1 pincée	de sel
2	œufs
2 dl	de babeurre
3 cs	de Caotina Crème Chocolat
1 cs	de crème

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mélanger la farine, le sucre glace, la levure chimique et le sel. Ajouter les œufs et le babeurre, et bien mélanger au fouet. Laisser reposer quelques instants.
- ♥ Mélanger Caotina Crème Chocolat avec la crème.
- ♥ Verser une cuillère à soupe de pâte dans une poêle antiadhésive. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que la surface se rétracte légèrement. Ajouter une cuillère à café de mélange Caotina sur la moitié du pancake et le recouvrir d'un autre pancake. Poursuivre jusqu'à épuisement de la pâte.
- ♥ Pour finir, agrémenter les pancakes de chocolat liquide, de fruits ou de petits yeux en sucre, et savourer!



UNE DOUCE ATTENTION POUR LA FÊTE DES MÈRES,
UNE BONNE IDÉE POUR UN PETIT-DÉJEUNER ENTRE AMIS OU
TOUT SIMPLEMENT POUR SE FAIRE PLAISIR.

Cette recette a été développée en coopération avec «Les enfants à table»
(image et recette de kidsamtisch.ch).



CONSEIL

SI LE MOULE EST PLUS GRAND, IL FAUDRA ADAPTER LA QUANTITÉ DE CHOCOLAT EN CONSÉQUENCE. LES BLONDIES SERONT MOINS HAUTS ET LE TEMPS DE CUISSON RÉDUIT DE QUELQUES MINUTES.



CONSERVATION: 2-3 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR, DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE.

BLONDIES Caotina®



Pour 12 portions



Préparation
30 minutes



Cuisson
35 minutes



Pour un moule d'env.
15 × 25 cm, entièrement
chemisé de papier
cuisson

IL TE FAUT ...

100 g	de beurre
200 g	de crème fraîche
2	œufs
50 g	de sucre
1 pincée	de sel
75 g	de Caotina Blanc en poudre
120 g	de farine blanche
50 g	d'amandes effilées, finement moulues
1 cc	de poudre à lever
75 g	de chocolat blanc
20 g	d'amandes effilées
un peu	de sucre glace

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Faire fondre le beurre, laisser refroidir, ajouter la crème fraîche.
- ♥ Fouetter les œufs, le sucre et le sel jusqu'à obtenir un appareil clair et mousseux. Mélanger Caotina Blanc en poudre avec la farine, les amandes et la levure chimique. Incorporer cette préparation et le mélange beurre-crème à l'appareil aux œufs et remuer brièvement. Verser la pâte dans le moule graissé.
- ♥ Couper le chocolat en 12 morceaux, les enfoncer dans la pâte à intervalles réguliers. Répartir les amandes effilées par-dessus.
- ♥ Cuisson: 30–35 min. dans la partie basse du four préchauffé à 180 °C.
- ♥ Sortir le gâteau du four et laisser refroidir dans le moule. Couper le gâteau en carrés et saupoudrer de sucre glace.



TOUT LE MONDE CONNAÎT LES BROWNIES, ET POURQUOI PAS DES BLONDIES? 😊



CONSEIL



QUI POURRAIT RÉSISTER À UNE DÉLICIEUSE GLACE AU CHOCOLAT? VOICI UNE RECETTE SIMPLISSIME POUR RÉALISER UNE GLACE AU CHOCOLAT MAISON AVEC SEULEMENT 2 INGRÉDIENTS.

GLACE Caotina®



Préparation
5 minutes



Congélation
5 heures

IL TE FAUT ...

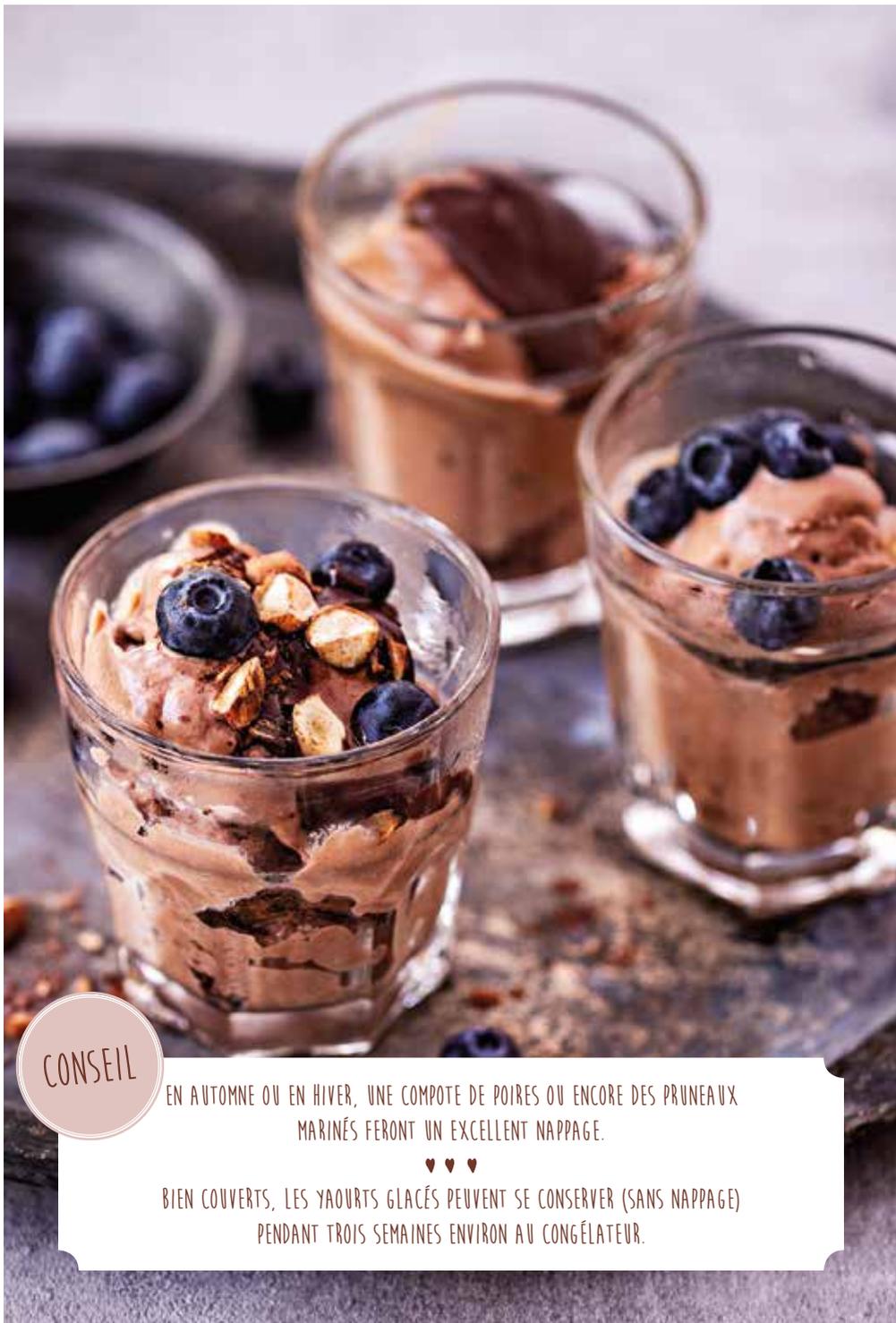
280 g de séré à la
crème
2-3 cs de Caotina
Crème
Chocolat

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Fouetter le séré jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer ensuite délicatement Caotina Crème Chocolat. On obtient alors une belle consistance.
- ♥ Verser dans des moules à glace et placer au congélateur pendant au moins 5 h.



SURGELÉE - ELLE VA LITTÉRALEMENT VOUS FAIRE FONDRE DE PLAISIR. 😊



CONSEIL

EN AUTOMNE OU EN HIVER, UNE COMPOTE DE POIRES OU ENCORE DES PRUNEAUX MARINÉS FERONT UN EXCELLENT NAPPAGE.



BIEN COUVERTS, LES YAOURTS GLACÉS PEUVENT SE CONSERVER (SANS NAPPAGE) PENDANT TROIS SEMAINES ENVIRON AU CONGÉLATEUR.

YAOURT GLACÉ Caotina®



Pour 4 portions



Préparation
20 minutes



Congélation
6 heures



1 poche à douille
4 verres refroidis de 2 dl
chacun

IL TE FAUT ...

Yaourt	
360 g	de yaourt au lait entier nature
50 g	de sucre glace
150 g	de Crème Chocolat Caotina ⁽¹⁾
1	blanc d'œuf
1 pincée	de sel
1,5 dl	de crème fouettée ferme

Nappage	
30 g	de noisettes grossièrement hachées
½ cs	de Caotina Original en poudre
75 g	de Crème Chocolat Caotina ⁽²⁾
50 g	de myrtilles

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Yaourt

♥ Dans un grand saladier en acier chromé, mélanger le yaourt, le sucre glace et Caotina Crème chocolat⁽¹⁾. Fouetter le blanc d'œuf avec une pincée de sel et l'incorporer, avec la crème fouettée, à la préparation au yaourt.

♥ Couvrir et placer le mélange au congélateur pendant env. 6 h en remuant vigoureusement trois à quatre fois

Nappage

♥ Faire griller les noisettes à sec et laisser un peu refroidir. Saupoudrer de Caotina Original en poudre, mélanger, laisser refroidir.

♥ Au moment de servir: laisser brièvement décongeler le yaourt glacé et remplir progressivement la poche à douille (replacer quelques instants au congélateur si nécessaire). Répartir le yaourt glacé dans les verres, décorer avec Caotina Crème Chocolat⁽²⁾ et agrémenter de quelques noisettes et myrtilles.



CONSEIL



CONSERVATION: 2-3 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR, DANS UNE BOÎTE BIEN FERMÉE.

BOULES CAO-COCO

Caotina®



Pour 6 personnes



Préparation
10 à 20 minutes

IL TE FAUT ...

50 g	de boudoirs
50 g	de Caotina Blanc en poudre
50 g	de noix de coco râpée
1½ cs	de jus de citron vert ou de Batida de Coco
60 g	mascarpone
1 cs	de jus de citron vert
25 g	de noix de coco râpée

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Mettre les boudoirs dans un sachet résistant, les écraser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis verser le tout dans un saladier.
- ♥ Ajouter Caotina Blanc en poudre, la noix de coco râpée, le mascarpone et le jus de citron vert (ou la Batida de Coco), et mélanger l'ensemble.
- ♥ Former des boules avec les mains mouillées. Tremper les boules dans le jus de citron vert, puis les rouler dans la noix de coco râpée.



CONSEIL

POUR UNE SAVEUR PLUS RELEVÉE, AJOUTER 2 CS DE COGNAC.



POUR UNE VARIANTE MOINS RICHE,
REEMPLACER LA CRÈME ENTIÈRE PAR DE LA DEMI-CRÈME.

LATTE Caotina® À LA CANNELLE



Pour 4 personnes



Préparation
10 à 20 minutes

IL TE FAUT ...

4 cs	de Caotina Original en poudre
6 dl	de lait entier
1	orange bio, uniquement le zeste finement râpé
1½ dl	de crème
½ cc	de cannelle
½ cs	de sucre

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Dans une casserole, mélanger Caotina Original en poudre avec le lait entier et le zeste d'orange. Porter à ébullition, retirer la casserole du feu et laisser infuser à couvert pendant env. 5 min.
- ♥ Dans un bol doseur, passer le chocolat chaud obtenu à travers une passoire puis répartir dans les verres. Fouetter la crème avec le sucre et la cannelle, répartir sur le chocolat chaud et saupoudrer de Caotina.



SANTÉ!



CONSEIL



UNE MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGANE?

C'EST PARTI ! LA RECETTE DE LA MOUSSE À LA CRÈME DE SOJA CAOTINA EST FACILE ET RAPIDE, POUR UN DESSERT LÉGER ET DÉLICIEUX.

MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGANE

Caotina®



Pour 1 à 2 personnes



Préparation
15 minutes

IL TE FAUT ...

200 ml de crème de soja (froide)
4 à 5 cs de Caotina Noir en poudre ou Caotina Original en poudre

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Fouetter la crème de soja froide.
- ♥ Incorporer Caotina en poudre à la crème.
- ♥ Décorer avec un peu de Caotina Noir en poudre ou Caotina Original en poudre.



CONSEIL



AS-TU DÉJÀ ENTENDU PARLER DES PANCAKES CÉRÉALES?
IL S'AGIT DE MINI-PANCAKES À CONSOMMER COMME DES CÉRÉALES. DÉCOUVRE NOTRE CRÉATION
VÉGANE CAOTINA, AUSSI ALLÉCHANTE QU'APPÉTISSANTE!

PANCAKES CÉRÉALES Caotina® VÉGANS



Pour 4 personnes



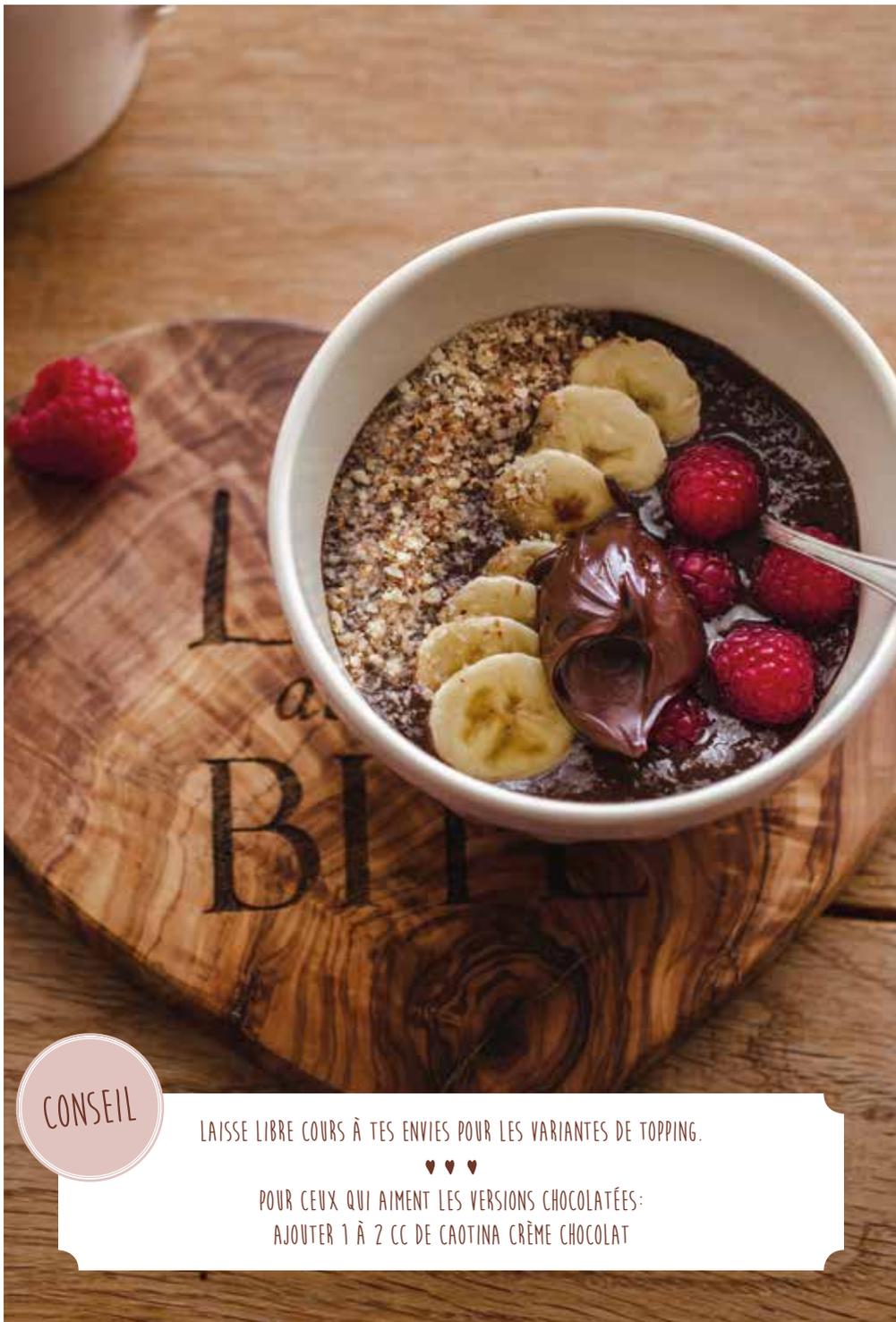
Préparation
30 minutes

IL TE FAUT ...

2	grandes bananes
4 dl	de drink à l'avoine
9 cs	de Caotina Noir en poudre
200 g	de farine
3½ cc	de poudre à lever
1 pincée	de sel
un peu	de margarine pour la poêle

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Verser le drink à l'avoine dans un bol, ajouter les bananes et bien mixer, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.
- ♥ Ajouter tous les ingrédients secs et mélanger le tout à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une consistance lisse et sans grumeaux.
- ♥ Envelopper un morceau de margarine dans du papier essuie-tout, faire chauffer la poêle et graisser celle-ci à travers le papier.
- ♥ Utiliser une poche à douille pour déposer de petites quantités de pâte dans la poêle; on peut aussi utiliser une cuillère à café.
- ♥ Servir les pancakes céréales tièdes ou froids, et les accompagner de lait (végétal), de sirop d'érable ou de fruits.



CONSEIL

LAISSE LIBRE COURS À TES ENVIES POUR LES VARIANTES DE TOPPING.



POUR CEUX QUI AIMENT LES VERSIONS CHOCOLATÉES:
AJOUTER 1 À 2 CC DE CAOTINA CRÈME CHOCOLAT

SMOOTHIE BOWL VÉGAN

Caotina®



Pour 1 bowl



Préparation
15 minutes

IL TE FAUT ...

Smoothie

2 cs	de flocons d'avoine
1 cs	d'amandes moulues
60 g	de framboises
½	banane
2 cs	de Caotina Noir en poudre
1 cs	de sirop d'érable
80 ml	de drink à l'avoine

Topping

½	banane
40 g	de framboises
1 cs	d'amandes moulues

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Smoothie

- ♥ Mettre tous les ingrédients du smoothie dans le mixeur (il est aussi possible d'utiliser une autre boisson végétale).
- ♥ Mixer à puissance maximale pour obtenir une consistance des plus fines.

Topping

- ♥ Verser le smoothie Caotina dans un bol et ajouter le reste de la banane, les framboises et 1 cs. d'amandes moulues pour la garniture.





CONSEIL



LE GRANOLA AU CHOCOLAT PEUT ÊTRE ADAPTÉ ET COMPLÉTÉ SELON LES ENVIES DE CHACUN. NOUS TE SOUHAITONS BEAUCOUP DE PLAISIR À TESTER CES ASTUCES!

GRANOLA AU CHOCOLAT VÉGAN

Caotina®



Pour 1 bocal



Préparation
30 minutes

IL TE FAUT ...

- 50 g de noix de cajou
- 50 g d'amandes
- 100 g de cerneaux de noix, hachés
- 50 g de noisettes
- 50 g de riz soufflé
- 150 g de sarrasin
- 2 cs de graines de lin
- 75 g de dattes, en morceaux
- 1 pincée de sel
- 3-4 cs de Caotina Noir en poudre (si tu aimes les desserts très chocolatés, tu peux aussi augmenter la quantité)
- 2 cs de beurre de cacahuètes
- 30 g d'huile d'arachide

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Bien mélanger tous les ingrédients.
- ♥ Faire cuire au four 10-15 min. à 180 °C (chaleur tournante) puis laisser refroidir.



P.-S. CE GRANOLA AU CHOCOLAT EST AUSSI UNE SUPER IDÉE CADEAU!



CONSEIL



TU PEUX AGRÉMENTER LE PUDDING AU CHOCOLAT CAOTINA VÉGAN SELON TES ENVIES. AVEC DES COPEAUX DE CHOCOLAT POUR UN PLAISIR ENCORE PLUS CHOCOLATÉ OU AVEC DE DÉLICIEUX FRUITS ET BAIES POUR UN CÔTÉ PLUS FRUITÉ - CE QUI COMPTE, C'EST D'Y METTRE TOUT TON CŒUR.

PUDDING AU CHOCOLAT Caotina® VÉGAN



Pour 4 portions



Préparation
10 minutes

IL TE FAUT ...

Pudding

40 g	de fécule de maïs
30 g	de Caotina Noir en poudre
3 cs	de sucre
500 ml	de drink à la noisette (ou toute autre boisson végétale)

Garniture

un peu	de crème de noix de coco
quelques	copeaux de chocolat noir

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Pudding

- ♥ Mettre le sucre dans une terrine, tamiser la Caotina Noir en poudre avec la fécule de maïs et bien mélanger le tout.
- ♥ Ajouter 5 cs. de lait de noisettes et mélanger jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
- ♥ Porter le reste du lait de noisettes à ébullition sans cesser de remuer, puis retirer la casserole du feu. Y ajouter alors le mélange sucre-féculé de maïs-Caotina en remuant constamment.
- ♥ Porter à nouveau brièvement à ébullition, verser le pudding dans des coupes et laisser refroidir complètement.
- ♥ Garnir de crème de noix de coco et de copeaux de chocolat selon les envies.

Garniture

- ♥ La crème de noix de coco est la couche épaisse qui se forme dans le lait de coco. On peut également l'obtenir séparément.
- ♥ Selon les goûts, on peut aussi utiliser de la crème de soja ou des fruits en guise de garniture.

Cette recette a été développée en collaboration avec www.cookinesi.com

OFFRIR CAOTINA



COMMANDER SUR :

WWW.CAOTINA.CH/FR/MON-CAOTINA

Offre à la personne de ton choix un cadeau personnalisé très simple à réaliser. 500 g du meilleur de Caotina avec une bonne dose d'amour en supplément.



FABRIQUE TES OBJETS DE DÉCORATION AVEC CAOTINA



Il serait trop dommage de jeter les pots et boîtes vides de Caotina. Nous te recommandons l'upcycling, c'est-à-dire l'art de réutiliser des objets en les rendant presque neufs.

Tous les détails sur caotina.ch/fr/diy

