

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 à peine sorti du four – ton imagination n'aura aucune limite. Tu trouveras aux pages suivantes des trésors d'inspiration et encore plus d'idées de recettes sur caotina.ch

Laisse-toi surprendre!



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



Gâteau marbré
Caotina
page 23



Nicecream
Caotina
page 25



Cake
Caotina
page 27



Cupcakes
Caotina
page 29



Brownies
Caotina
page 31



Pancakes
Caotina
page 33



Blondies
Caotina
page 35



Gâteau-mousse
Caotina
page 37



Yaourt glacé
Caotina
page 39



Pain perdu
Caotina
page 41



Latte Caotina
à la cannelle
page 43



Mousse au chocolat
Caotina végane
page 45



Cake
Caotina végane
page 47



Smoothie bowl
Caotina
page 49



Granola au chocolat
Caotina
page 51



Pudding au chocolat
Caotina végane
page 53



Conseils

♥ ♥ ♥
 Le gâteau au chocolat fonctionne également à merveille dans un moule à gâteau au lieu d'un moule à cœur. Pour un moule à gâteau, réduisez de moitié la quantité d'ingrédients et diminuez le temps d'environ 5 minutes.

Gâteau au chocolat Caotina®



Quantité
 12 pièces



Préparation
 plus de 60 minutes

Il te faut ...

300 g de beurre
 (à température ambiante)
 100 g de sucre
 1 pincée de sel
 6 œufs
 200 g Caotina Original en poudre
 450 g de farine
 1 sachet de levure chimique
 300 ml de lait entier
 un peu de beurre pour le moule

Glaçage
 4 cs de Caotina Crème Chocolat
 25 à 50 g de noisettes

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Préchauffer le four à 180 °C (chaleur haut/bas). Chemiser le fond du moule de papier cuisson et beurrer légèrement les bords.
- ♥ Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Incorporer un œuf après l'autre.
- ♥ Mélanger 200 g de 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 pâte ne colle plus au couteau, le gâteau peut être sorti du four et laissé à refroidir sur une grille. Démouler ensuite le gâteau.
- ♥ Pour le glaçage, faire légèrement chauffer 4 cs de Caotina Crème Chocolat dans une casserole. Bien mélanger la crème jusqu'à ce qu'elle brille bien. Répartir ensuite uniformément la crème sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Hacher grossièrement les noisettes et en saupoudrer le gâteau.



Conseils



préparez le mug cake Caotina une demi-journée à l'avance (prêt à enfourner) et gardez-le à couvert au réfrigérateur. Sortez-le du réfrigérateur 30 minutes avant de le faire cuire.

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 levure chimique
- 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 l'obtention d'un mélange clair et mousseux. Incorporer le sucre vanillé, le Caotina Original⁽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⁽²⁾. Servir tiède.



En raison de sa taille, le mug cake Caotina est idéal pour être savouré à deux - nous vous souhaitons «bon appétit»!



Conseils

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 Crème
Chocolat Caotina

Décor

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 la Crème Chocolat Caotina 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 et décorer avec quelques physalis.



Seulement trois ingrédients pour ce grand classique - rapide et irratable!



Conseils



Le gâteau au chocolat au cœur fondant est un grand classique du genre.

Petits gâteaux Caotina® au cœur fondant



Pour 4 pièces



Préparation
15 minutes



Cuisson
15–20 minutes



Pour 4 verres ou tasses
allant au four d'env. 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 levure chimique

- Décoration
- 100 g de crème fraîche
- 1 cs de sucre glace
- quelques fruits rouges (p. ex. framboises, fraises, 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 éclaircisse.
- ♥ Ajouter la poudre Caotina Original et le beurre. Incorporer la farine et la levure chimique, remuer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ♥ Verser la préparation dans les moules et les déposer sur une plaque.
- ♥ Cuisson: 15–20 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Retirer du four et laisser légèrement refroidir.

Décoration

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



Conseils



Le Café Dalgona, c'était avant - maintenant, tout le monde boit du Chocolat Dalgona ! Découvrez cette boisson tendance à la mousse légère, désormais disponible en version chocolatée.

Chocolat Dalgona Caotina®



Pour 2 tasses
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
- bâtons de cannelle pour la déco (facultatif)

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mélanger la poudre Caotina et 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).



Conseils



Une fois refroidies, disposer les billes dans des pots Caotina vides. Si ceux-ci sont fermés hermétiquement, les billes se conservent au moins 3 semaines.

Billes au chocolat Caotina®



Pour 50 petites billes



Préparation
30 minutes



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 ...

- ♥ Batta 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 afin de former 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 caotina.ch. Tu vas faire des heureux!



Cette recette a été élaborée en coopération avec «Kids am Tisch» (image et recette de kidsamtisch.ch).



Conseils

Conservés dans un contenant en verre hermétique, les biscuits se gardent plusieurs semaines. Réalisés sans glaçage, ils peuvent également être conservés au congélateur pendant deux à trois 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
(à température
ambiante)
1 œuf
50 g de sucre
300 g de farine
100 g de Caotina
Original en
poudre
un peu de la 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, le Caotina Original 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 à 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 hachées.



Conseils

Remplacer 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



Mise 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 à main, fouetter le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux (3-5 min env.).
- ♥ Y incorporer le mascarpone et la ricotta. Incorporer par portions la Crème Chocolat Caotina⁽¹⁾ au mélange de jaunes d'œuf.
- ♥ Monter le blanc d'œuf en neige avec le sel. Ajouter le sucre et fouetter à nouveau brièvement. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Bien mélanger 4 cs du mélange avec Caotina Crème Chocolat⁽²⁾, mettre de côté.
- ♥ Bien mélanger le café avec le marsala et la poudre Caotina Original.
- ♥ Placer deux biscuits coupés en 2 dans les verrines, arroser d'un peu de liquide. Couvrir avec la crème de mascarpone plus claire. Répéter l'opération 3 fois, puis terminer avec la crème de mascarpone foncée mise de côté.
- ♥ Avant de servir, recouvrir et mettre le caotinamisù au frais env. 2 h.



Conseils



Un excellent petit cadeau pour le brunch 😊

Pains au chocolat Caotina®



Pour 12 pièces



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 sucre glace pour saupoudrer

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ 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 double de volume.
- ♥ Pétrissage: découper la pâte en douze portions. Former des boules et abaisser chacune d'elles sur un peu de farine 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 par-dessus la farce en les pressant délicatement au centre.
- ♥ Mettre les petits pains dans le 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.



Conseils

Une fois le gâteau cuit, le laisser reposer dans son moule pendant cinq à dix minutes avant de le retourner.



Pour conserver le gâteau de manière à ce qu'il soit encore délicieux après 3 jours, enveloppe-le sans les fleurs dans du film alimentaire et conserve-le au réfrigérateur.

Gâteau marbré aux framboises

Caotina®



Pour 12 parts



Préparation
30 minutes



Cuisson
50 – 60 minutes



Un moule à kouglof
d'env. 1,5 litres

Il te faut...

- 200 g de beurre (à température ambiante)
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 300 g de farine blanche
- 2 cc de levure chimique
- 50 g de Caotina Blanc en poudre
- 50 g de Caotina Original en poudre
- 2 cs de cacao en poudre
- 110 ml de lait entier
- 100 g de framboises
- 2 cs de beurre et de farine pour le moule
- 1 sachet de glaçage au chocolat
- quelques fleurs pour la décoration

C'est aussi simple que cela...

- ♥ Mélanger le beurre, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter les œufs un par un en mélangeant 1 min. entre chaque œuf. Incorporer la crème fraîche.
- ♥ Mélanger la farine et la levure chimique, puis tamiser au-dessus de la pâte. Les incorporer rapidement et diviser ensuite la pâte en deux en la versant dans deux saladiers. Ajouter la Caotina Blanc et 40 ml de lait dans un saladier. Dans l'autre saladier, ajouter la Caotina Original, le cacao en poudre et 60 ml de lait.
- ♥ Beurrer généreusement et fariner un moule d'une contenance de 1,5 litre (par exemple un moule à kouglof). Verser ensuite les deux pâtes dans le moule en alternant une couche de pâte claire et une couche de pâte foncée. Enfoncer les framboises dans la couche claire.
- ♥ Cuire 50 à 60 min. au milieu du four préchauffé à 175 °C sur chaleur voûte et sole. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si la pâte ne colle plus au couteau, le gâteau peut être sorti du four et laissé à refroidir sur une grille.
- ♥ Démouler le gâteau et le décorer avec le glaçage et les fleurs.



Conseils



No waste - plus les bananes sont brunes, plus ta Nicecream sera sucrée.
Place ces dernières au congélateur dès qu'elles deviennent brunes pour toujours en avoir en réserve si tu veux faire une Nicecream de manière spontanée.

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. Ajouter 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).



Conseils



D'ailleurs, ce gâteau au chocolat est également parfait comme gâteau d'anniversaire.

Cake Caotina®



Pour 8 personnes



Préparation
plus de 60 minutes

Il te faut ...

- 180 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine blanche
- 70 g d'épeautre
- de Caotina Original en poudre
- 2 cc de levure chimique
- 2 cs de Caotina Crème Chocolat⁽¹⁾
- 100 g de Caotina Crème Chocolat⁽²⁾
- 50 g de beurre

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mélanger le beurre, le sucre, les œufs et le sel jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Mélanger la levure et la poudre de chocolat Caotina et les incorporer à la pâte.
- ♥ Chemiser un moule de papier cuisson et y verser 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.
- ♥ Pour le glaçage, faire fondre le beurre avec la 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).



Conseils



Pas envie de Glaçage? Laissez-le comme tel et dégustez-le comme un Muffin.

Cupcakes Caotina®



Pour 10 pièces



Préparation
35 minutes



Cuisson
20 minutes



Ustensile nécessaire:
plaque à muffins avec
12 moules de chacun
7 cm Ø, dont 10 beurrés

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

Glaçage

- 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

- ♥ Mélanger Caotina Original ou Caotina Blanc et tous les ingrédients de la liste jusqu'au sel dans un saladier. 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.

Glaçage

- ♥ Mélanger Caotina Blanc ou Caotina Original et le fromage à la crème jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Remplir de ce mélange une poche à douille cannulée (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 qu'à Caotina Blanc.



Brownies Caotina®



Pour 4 personnes



Préparation
30 minutes

Il te faut...

- 180 g de beurre
- 170 g de chocolat noir à pâtisser, grossièrement haché
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 150 g de Caotina Crème
- 100 g de farine de Caotina Original en poudre
- 1 pincée de sel
- 120 g de chocolat au lait (par ex. Ovomaltine Chocolat), grossièrement haché

C'est aussi simple que cela...

- ♥ Dans une casserole, faire fondre le beurre, puis ajouter le chocolat à pâtisser. Faire fondre le chocolat en remuant, retirer la casserole du feu et laisser refroidir à température ambiante.
- ♥ Préchauffer le four à 180 degrés (chaleur voûte et sole). Recouvrir de papier de cuisson un moule à brownie de 24 × 18 cm.
- ♥ Battre au mixeur les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux.
- ♥ Incorporer le chocolat fondu et refroidi et ajouter la Caotina Crème.
- ♥ Mélanger la farine avec la poudre Caotina et le sel, puis l'incorporer au mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Mélangez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien lié. Pour finir, hacher grossièrement le chocolat au lait et l'ajouter à la préparation.
- ♥ Verser la pâte dans le moule préparé et cuire dans la partie centrale du four pendant env. 45 min.
- ♥ Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. La préparation doit être encore légèrement humide à cœur.
- ♥ Sortir les brownies du four, les laisser refroidir légèrement, puis les couper en cubes lorsqu'ils sont encore chauds avant de les laisser refroidir complètement.

Conseils

Si vous utilisez un moule plus grand, le temps de cuisson sera plus court.



Les brownies se conservent 3 - 4 jours au réfrigérateur lorsqu'ils sont couverts.



Conseils



Pour la préparation du chocolat liquide, mélanger 3 cs de Caotina Crème Chocolat et 2-3 cs de crème. Plus vous mettez 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 levure chimique
- 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 la 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, agrémentez vos pancakes de chocolat liquide, de fruits ou d'yeux en sucre, et régalez-vous!



Une douce attention pour la fête des mères, une bonne idée pour un petit-déjeuner entre amis ou tout simplement pour se faire plaisir.



Conseils

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 un emballage hermétique.

Blondies Caotina®



Pour 12 pièces



Préparation
30 minutes



Cuisson
35 minutes



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

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 écrasées
1 cc	de levure chimique
75 g	de chocolat blanc
20 g	d'amandes effilées

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 l'obtention d'un appareil clair et mousseux. Mélanger le Caotina Blanc, la farine, les amandes et la levure chimique. Incorporer cette préparation et le mélange au beurre-crème à l'appareil aux œufs et remuer brièvement. Verser la pâte dans le moule graissé.
- ♥ Couper le chocolat en douze 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 dés et saupoudrer de sucre glace.



Tout le monde connaît les brownies, et pourquoi pas des blondies? 😊



Conseils

Le passage au réfrigérateur de la génoise chaude (non démoulée) permet au biscuit, qui est encore très mou à la sortie du four, d'obtenir une consistance parfaite.



En mélangeant tout d'abord une petite quantité de blancs en neige avec la mousse, il sera plus facile d'incorporer le reste des blancs et la crème fouettée et d'obtenir une masse légère et aérée.

Gâteau-mousse Caotina®



Pour un moule à charnière
18 cm Ø, bords graissés



Préparation
50 minutes



Cuisson
12 minutes



Mise au frais
4 – 6 heures

Il te faut...

Génoise

- 50 g de beurre
- 25 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de Caotina Noir en poudre
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 50 g de farine blanche
- ½ cc de levure chimique

Mousse

- 3 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre
- 50 g de Caotina Original en poudre
- 80 g de chocolat noir fondu
- 3 feuilles de gélatine
- 2 cs d'eau frémissante
- 3 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 2 dl de crème entière fouettée ferme

Décor

- 2 dl de crème entière
- 1 sachet de soutien crème
- 1 cs de sucre glace
- 20 g de chocolat noir, en copeaux fins

C'est aussi simple que cela...

- ♥ Génoise: faire fondre le beurre, laisser refroidir un peu
- ♥ Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à l'obtention d'une masse claire et mousseuse, puis ajouter le Caotina Noir et le beurre.
- ♥ Battre les blancs en neige avec le sel. Mélanger la farine avec la levure chimique, puis l'incorporer avec les blancs en neige à la masse au chocolat. Verser la pâte dans le moule graissé.
- ♥ Cuisson: 12 min. au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four et laisser refroidir dans le moule.
- ♥ Mousse: mélanger les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse claire et mousseuse. Incorporer le Caotina Original et le chocolat.
- ♥ Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min., l'égoutter, la faire fondre dans l'eau frémissante, l'ajouter à la masse en la tamisant, bien mélanger.
- ♥ Monter les blancs en neige ferme avec le sel, les incorporer délicatement à la crème fouettée. Verser la mousse sur la génoise, couvrir puis laisser prendre 4 à 6 h au réfrigérateur.
- ♥ Décoration: mettre le gâteau sur un plat à tarte. Fouetter la crème avec le soutien crème, ajouter le sucre glace, répartir sur le gâteau et décorer avec les copeaux de chocolat.



Conseils

En automne ou en hiver, une compote de poires ou des pruneaux marinés feront un excellent nappage.
♥ ♥ ♥
Bien couverts, les yaourts glacés peuvent se conserver (sans nappage) au congélateur pendant trois semaines environ.

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

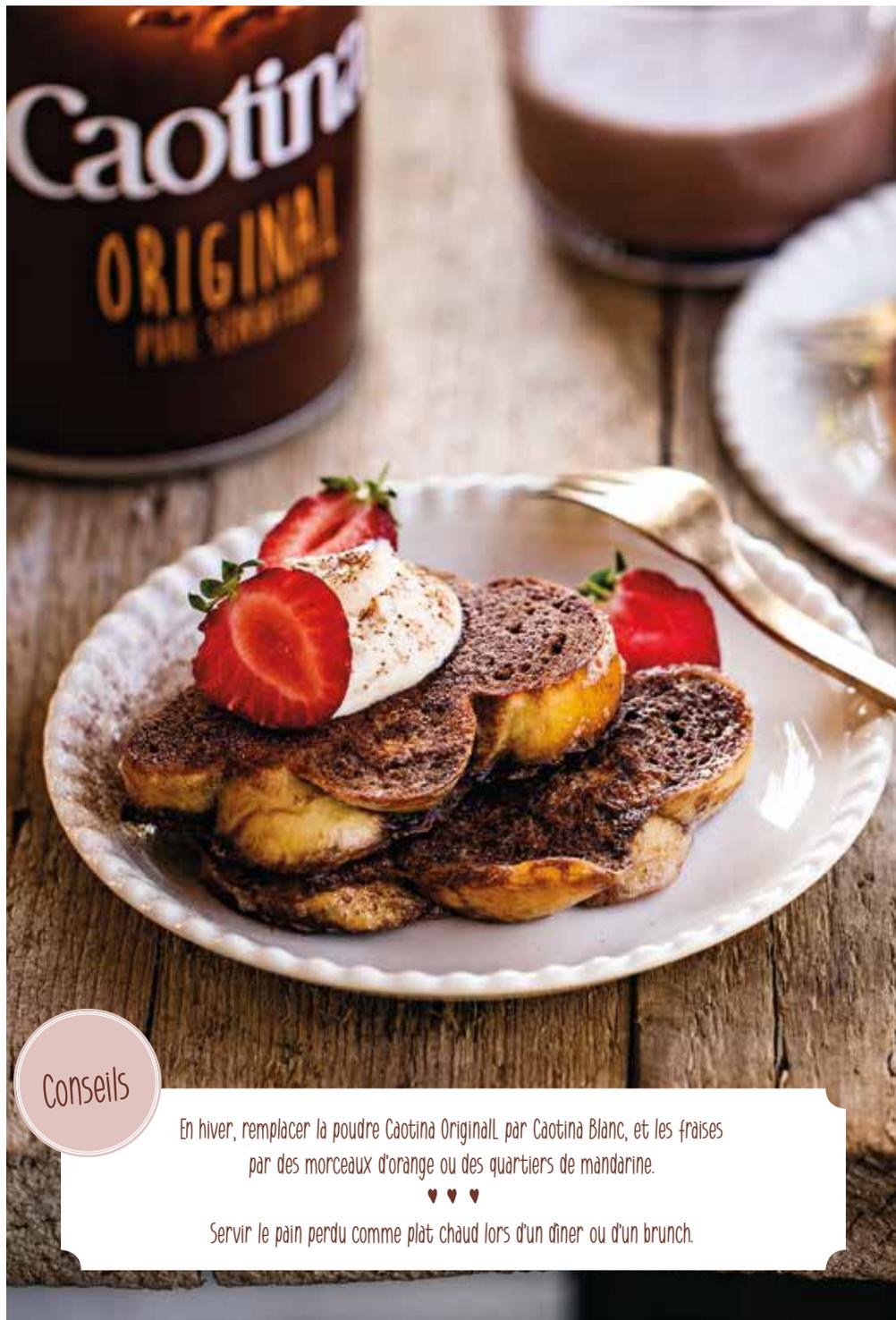
C'est aussi simple que cela ...

Yaourt

- ♥ Dans un grand saladier en acier chromé, mélanger le yaourt avec le sucre glace et la Crème Chocolat Caotina⁽¹⁾. Fouetter les blancs d'œuf avec une pincée de sel et les 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 poudre Caotina Original, mélanger, laisser refroidir.
- ♥ Servir: laisser brièvement décongeler le yaourt glacé, remplir la poche à douille du mélange par portions, recongeler brièvement si nécessaire. Répartir le yaourt glacé dans les verres, décorer avec la Crème Chocolat Caotina⁽²⁾, les noisettes et les myrtilles.



Conseils

En hiver, remplacer la poudre Caotina Original par Caotina Blanc, et les fraises par des morceaux d'orange ou des quartiers 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 ...

- 1 dl de lait
- 3 cs de Caotina Original en poudre⁽¹⁾
- 2 œufs
- 2 pincées de sel
- 8 petites tranches de pain ou de tresse de la veille
- 2 cs de beurre
- 2 cs de crème fraîche
- 2 cs de Caotina Original en poudre⁽²⁾
- Quelques fraises coupées en deux ou en quatre selon leur taille

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Bien mélanger le lait, la poudre Caotina Original⁽¹⁾, les œufs et le sel dans un grand saladier.
- ♥ Ajouter les tranches de pain, remuer et laisser reposer 10 min.
- ♥ Faire chauffer le beurre dans une poêle anti-adhésive. Ajouter les tranches de pain par portions, les faire cuire des deux côtés à petit feu pendant 2–3 min.
- ♥ Servir le pain perdu, garnir de crème fraîche, saupoudrer de Caotina Original⁽²⁾ et décorer avec les fraises.



Le pain perdu Caotina convient tout autant pour un délicieux goûter que pour le souper 😊



Conseils

Affiner avec 2 cs de cognac.



Pour une variante plus pauvre en calories,
remplacer la crème entière par de la demi-crème.



Remplacer le Caotina Original par du Caotina Blanc ou du Caotina Noir.

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 ...

- ♥ Bien mélanger le Caotina Original, le lait entier et le zeste d'orange dans une casserole, porter à ébullition, retirer la casserole du feu, laisser infuser à couvert env. 5 min.
- ♥ Passer le chocolat chaud à travers une passoire dans un bol doseur, répartir dans les verres. Fouetter la crème avec le sucre et la cannelle, répartir sur le chocolat chaud. Saupoudrer de Caotina.



bon appétit!



Conseils



Une mousse au chocolat végétane?
Pas de problème! La recette de la mousse à la crème de soja Caotina est facile
et rapide, pour un dessert léger et délicieux.

Mousse au chocolat végétane 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 Original ou Noir en poudre

C'est aussi simple que cela ...

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



Conseils

Voilà un gâteau au chocolat parfait pour un anniversaire.



Si tu veux déguster le gâteau avec une texture plus légère, tu peux ajouter 4 à 5 cuillères à soupe de compote de pommes à la pâte.

Cake végan Caotina®



Pour 10 personnes



Préparation
plus de 60 minutes

Il te faut ...

- 150 g de farine blanche
- 100 g d'amandes moulues
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 180 g de Caotina Original en poudre
- 40 g de sucre vanillé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml d'eau
- 100 g d'huile de coco neutre

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Chemiser un moule à cake (30 cm) de papier cuisson. Préchauffer le four à 180 degrés (chaleur haut/bas).
- ♥ Mélanger les ingrédients secs dans un saladier. Ajouter l'eau et l'huile de coco et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- ♥ Verser dans le moule à cake et mettre dans la partie centrale du four pendant env. 45 min. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si la pâte ne colle plus au couteau, le cake peut être sorti du four et laissé à refroidir sur une grille.



Conseils

♥♥♥
Il n'y a pas de limites aux idées de topping. 😊

Smoothie bowl Caotina®



Pour 1 Bowl



Préparation
15 minutes

Il te faut ...

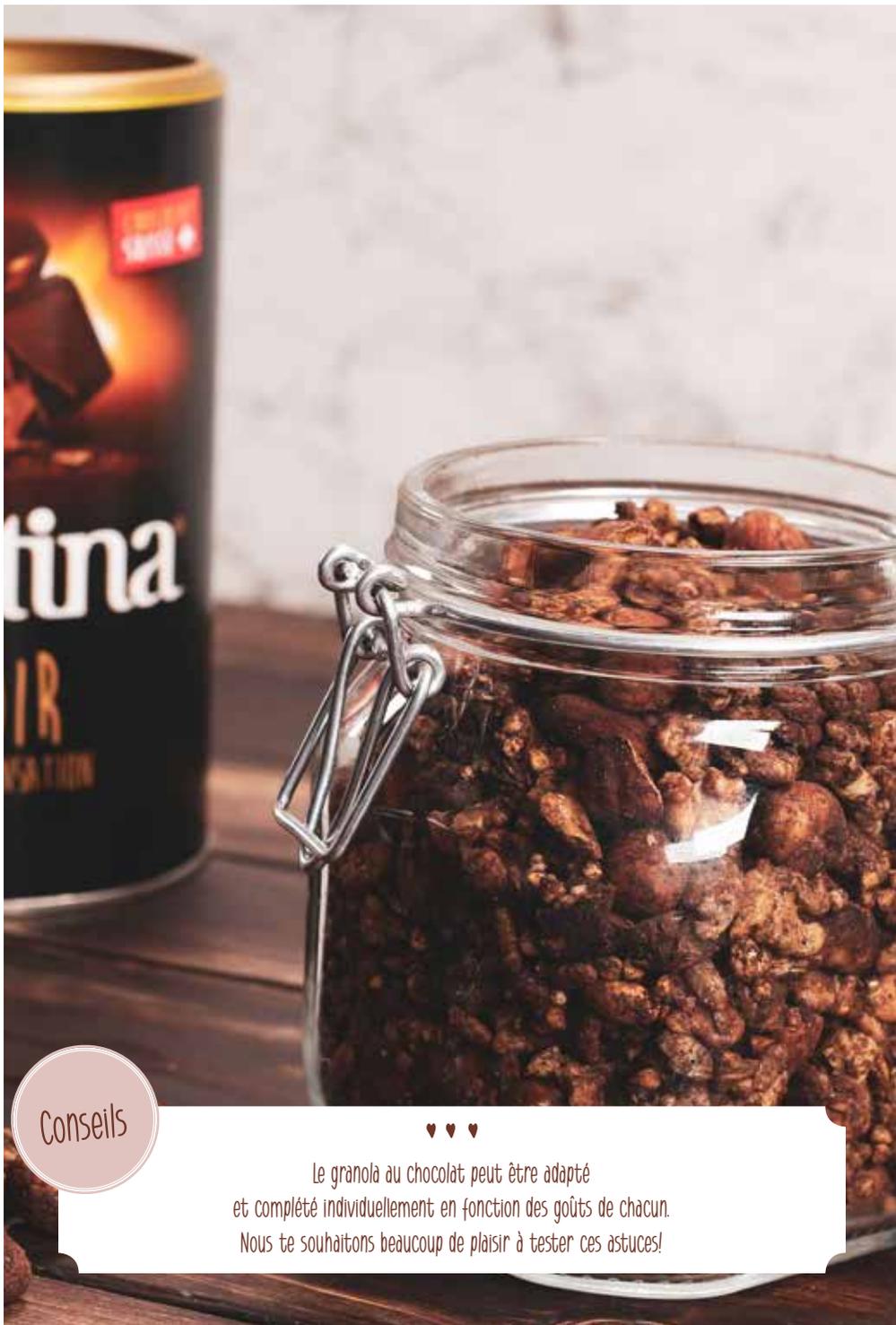
- Smoothie
- 2 cs de flocons d'avoine
 - 1 cs d'amandes moulues
 - 60 g de framboises
 - ½ banane
 - 2 cs de Caotina Noir en poudre
 - 1 cs de sirop d'érable
 - 80 ml de lait (d'avoine)

- Topping
- ½ banane
 - 40 g de framboises
 - 1 cs d'amandes moulues
 - 1-2 cc de Caotina Crème Chocolat

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mettre tous les ingrédients du smoothie dans le mixeur (il est aussi possible d'utiliser un autre lait).
- ♥ Le faire tourner à puissance élevée pour obtenir un mélange fin.
- ♥ Verser le smoothie Caotina dans un bol et ajouter le reste de la banane, les framboises, 1 cs. d'amandes moulues et, selon les goûts, 1-2 cc. de Caotina Crème Chocolat comme garniture au-dessus.

🍷 Bon appétit!



Conseils



Le granola au chocolat peut être adapté et complété individuellement en fonction des goûts de chacun. Nous te souhaitons beaucoup de plaisir à tester ces astuces!

Granola au chocolat Caotina®



Pour 1 bocal de stockage



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.



Le granola au chocolat est également une excellente idée cadeau!



Conseils



Tu peux agrémenter le pudding au chocolat Caotina végétal comme il te plaît. Que ce soit 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 végétal



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 lait de noisettes (ou tout autre lait végétal)

- Garniture**
 un peu de Crème de noix de coco
 copeaux de chocolat noir

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mettre le sucre dans une terrine, tamiser la poudre Caotina et 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-fécule 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.

Offrir 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.



Commander sur:



Fabriquer 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

