

REGETTES

FAMILIALES\*

♥ Caotina ♥



AVEC  
LES COLORIAGES  
\* CAOTINA \*

Caotina<sup>®</sup>



# SOMMAIRE

Petit  
**DÉJEUNER**



CROISSANTS



PAIN PERDU



PANCAKES



COLLATION  
**MATIN**



PAINS  
AU CHOCOLAT



PETIT MOUTON  
EN PÂTE BRIOCHÉE



BANANA SPLIT



COLORIAGE

COLLATION  
**après-midi**



POP-CORN  
AU CHOCOLAT



NOISETTES  
AU CHOCOLAT



FRUITS  
AU CHOCOLAT



MUFFINS  
AU CHOCOLAT

**DESSERT**



GLACE



BISCUITS



MOUSSE AU  
CHOCOLAT



NICECREAM



**Portions**

16 pieces

**Temps de préparation**

30 à 60 minutes

**Il te faut**

30 g de noisettes hachées  
menu

2 cs de sucre

1 pâte feuilletée  
abaissée ronde  
(Ø = 32 cm)

160 g Caotina Choco-Crème  
un peu de sucre glace pour  
saupoudrer

Caotina<sup>+</sup>

# CROISSANTS



1. Nougatine: faire dorer les noisettes, puis les retirer du feu. Dans la même poêle, faire caraméliser le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée. Ajouter à nouveau les noisettes, mélanger puis laisser refroidir sur une feuille de papier cuisson. Hacher menu la nougatine.
2. Saupoudrer la pâte feuilletée de nougatine, couvrir de papier cuisson, et aplatir le tout au rouleau. Retourner la pâte. La couper en 16 triangles.
3. Etirer délicatement les extrémités des triangles. Les garnir de 1 cc de Caotina Choco-Crème, puis les rouler de la base vers la pointe. Poser les croissants sur une plaque chemisée de papier cuisson.
4. Cuisson: 12 à 15 min. au milieu du four préchauffé à 220 °C.
5. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.

★ **CONSEIL** Une recette rapide pour des invités annoncés à la dernière minute pour le brunch ou le goûter.





**petit**  
**DÉJEUNER**

**Portions**

pour 4 personnes

**Temps de préparation**

20 minutes

**Il te faut**

- 1 dl de lait
- 3 cs de Caotina Original<sup>(1)</sup> en poudre
- 2 œufs
- 2 p. 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<sup>(2)</sup> en poudre
- quelques fraises coupées en deux ou en quatre selon leur taille

Caotina<sup>+</sup>

# PAIN PERDU



1. Bien mélanger le lait, la poudre Caotina Original<sup>(1)</sup>, les œufs et le sel dans un grand moule.
2. Ajouter les tranches de pain, remuer et laisser reposer environ 10 minutes.
3. 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 à 3 minutes.
4. Servir le pain perdu, garnir de crème fraîche, saupoudrer de Caotina Original<sup>(2)</sup> et décorer avec les fraises.

**★ CONSEIL** En hiver, remplacer la poudre Caotina Original par Caotina Blanc, ainsi que 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.

Vers la vidéo de la recette







petit  
**DÉJEUNER**

**Portions**

12 pieces

**Temps de préparation**

30 à 60 minutes

**Il te faut**

200 g de farine blanche  
d'épeautre  
2 cs de sucre glace  
2 cc de levure chimique  
1 p. de sel  
2 œufs  
2 dl de babeurre  
3 cs de Caotina  
Choco-Crème  
1 cs de crème

Caotina<sup>+</sup>

# PANCAKES



1. 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.
2. Mélanger la Caotina Choco-Crème avec la crème.
3. 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.
4. Pour finir, agrémentez vos pancakes de chocolat liquide, de fruits ou d'yeux en sucre, et régalez-vous!

★ **CONSEIL** Pour la préparation du chocolat liquide, mélanger 3 cs de Caotina Choco-Crème et 2 à 3 cs de crème. Plus vous mettez de crème, plus la sauce chocolat sera liquide.

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

Vers la vidéo de la recette





**Portions**

12 pieces

**Temps de préparation**

plus de 60 minutes

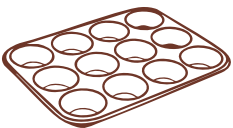
**Il te faut**

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  
160 g Caotina Choco-Crème  
1 œuf battu  
un peu de sucre glace pour saupoudrer

**Caotina** 

Cao-ti-amo

# PAINS AU CHOCOLAT ✨



1. Préparez un moule à muffins graissé avec 12 cavités de 7 cm de diamètre chacune.
2. 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 1,5 heures à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
3. Pétrissage: découper la pâte en 12 portions. Former des boules et abaisser chacune d'elles sur un peu de farine jusqu'à obtenir des disques de 13 cm de Ø chacun. Déposer 1 cc de Caotina Choco-Crème 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 30 minutes. Si nécessaire, presser à nouveau délicatement le centre des petits pains avant de les enfourner.
4. Cuisson: 20 à 25 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sucre glace.

★ **CONSEIL**  Idéal comme cadeau à apporter lors d'un brunch.



**Portions**

20 pieces

**Temps de préparation**

plus de 60 minutes

**Il te faut**

700 g de farine pour brioche  
2 cc de sel  
2 cs de sucre  
1 citron bio (uniquement le zeste)  
30 g de levure fraîche  
100 g de beurre (à température ambiante)  
3,5 dl de lait entier  
120 g Caotina Choco-Crème  
1 jaune d'œuf  
1 cs de lait  
20 g de sucre en grains  
2 yeux en sucre ou raisins secs

**Caotina**

# PETIT MOUTON EN PÂTE BRIOCHÉE



Vers la vidéo  
de la recette



- Mélanger la farine avec le sel et le sucre dans un saladier. Râper finement le zeste du citron dans le saladier. Ajouter la levure et le beurre. Mélanger brièvement et ajouter le lait.
  - Pétrir avec le robot de cuisine pour former une pâte lisse. Pour terminer, pétrir à la main pour obtenir une pâte lisse et remettre la pâte dans le bol du robot.
  - Couvrir avec un torchon humide et laisser lever à température ambiante pendant 1 heure.
  - Diviser la pâte en trois parts de taille identique. Découper deux des trois parts en 10 petits morceaux chacune (20 morceaux au total) et former de petites boules. La troisième part servira à réaliser la tête, les pattes et les oreilles du mouton.
  - Abaisser les petites boules avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des cercles de 10 cm de diamètre. À l'aide de deux cuillères à café, mettre un peu de Caotina Choco-Crème au centre de chaque cercle et bien refermer la pâte. Laisser reposer les boules fourrées sous un torchon humide au réfrigérateur pendant la préparation du reste de la recette.
  - Couper maintenant la troisième part en trois morceaux. Réserver un morceau pour la tête. Couper les deux autres parts en trois morceaux chacune. Les fourrer elles aussi de Caotina Choco-Crème et former de longues pattes et les oreilles.
  - Passer ensuite à l'assemblage des différentes parties. Un modèle peut être téléchargé pour faciliter l'assemblage. Reporter le modèle sur du papier sulfurisé. Commencer par placer la tête du mouton. Assembler ensuite toutes les petites boules pour former le corps. Terminer avec les pattes et les oreilles.
  - Mélanger le jaune d'œuf avec le lait et appliquer ce mélange sur le mouton. Parsemer l'ensemble de sucre en grains pour former la «laine», poser deux yeux en sucre (ou raisins secs) sur la tête et enfourner pendant 25 minutes à hauteur moyenne dans un four préchauffé à 200 degrés.
  - Sortir du four, laisser refroidir sur une grille et déguster frais.
- ★ CONSEIL** Il est très important que toutes les boules de pâte fourrées à la Caotina Choco-Crème soient vraiment bien fermées. Cela évite que le chocolat déborde lors de la cuisson.



**Portions**

1 pièce

**Temps de préparation**

> 5 minutes

**Il te faut**

1 nanane  
un peu de Caotina Choco-  
Crème, pâte d'aman-  
des ou flocons de noix  
de coco

Caotina<sup>+</sup>

# BANANA SPLIT



1. Il suffit de couper une banane dans la longueur et de la napper de Caotina Choco-Crème tiède. Selon les goûts et les envies, compléter la gourmandise avec de la mousse d'amandes et de la noix de coco râpée, pour des quatre-heures parfaits!

**\*CONSEIL** La banane du goûter peut être super fun! Avec la Caotina Choco-Crème, ta banane devient en une minute un goûter tout chocolat.

Ca-00000000H-tina



COLLATION  
*après-midi*

Temps de préparation  
> 5 minutes

Il te faut

Popcorn

Caotina Original en poudre

Caotina<sup>+</sup>

# POP-CORN AU CHOCOLAT

1. Il suffit de mélanger le pop-corn chaud avec la poudre Caotina Original et un peu de sel... Mmmh! Et voilà du pop-corn au chocolat léger et savoureux.

★ **CONSEIL** Tu peux aussi utiliser la poudre Caotina Blanc ou Caotina Noir. Les popcorns sont meilleurs quand ils sont tout juste préparés!

Portions

1

Temps de préparation

30 à 60 minutes

Il te faut

50 g de noisettes

100 g Caotina Choco-Crème

4-5 cs Caotina Original  
en poudre

Caotina

# NOISETTES AU CHOCOLAT

1. Disposer les noisettes sur une plaque chemisée de papier cuisson. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur tournante) et enfourner pendant 15 minutes. Les sortir du four et les laisser refroidir. Frotter entre les mains pour enlever la peau. Ce n'est pas grave s'il en reste un peu.
2. Faire chauffer la Caotina Choco-Crème au bain-marie. Ajouter les noisettes et bien mélanger.
3. Répartir sur la plaque et laisser refroidir complètement.
4. Mettre de la poudre Caotina dans une assiette. Ajouter les noisettes par portions et les faire rouler jusqu'à ce qu'elles soient enrobées de poudre Caotina.
5. Placer les noisettes au chocolat dans un récipient hermétique et conserver dans un endroit frais.

**\* CONSEIL** Lorsqu'elles sont joliment emballées, les noisettes au chocolat Caotina constituent un cadeau merveilleux. Découvre notre astuce bricolage.



DIY Caotina noisettes au  
chocolat:



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

Vers la vidéo de la recette





COLLATION  
après-midi

Temps de préparation  
> 5 minutes

Il te faut

fruits à volonté  
un peu de Caotina Choco-  
Crème, copeaux  
de noix de coco ou  
vermicelles en sucre



HUGS  
• ARE • Caotina  
Powerful

Caotina<sup>+</sup>

# FRUITS AU CHOCOLAT

1. Selon les envies, tremper des fruits frais (fraises, rondelles de banane ou quartiers de pêche p. ex.) dans la Caotina Choco-Crème tiède. Ajouter quelques copeaux de noix de coco ou encore des vermicelles!

★ **CONSEIL** Quoi de mieux que des fruits ? Des fruits au chocolat ! Avec la Choco-Crème Caotina et des petits vermicelles colorés, tu prépares en seulement 3 minutes un goûter super gourmand.

**Portions**

10 Pièces

**Temps de préparation**

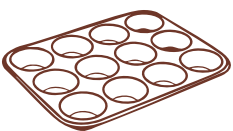
20 à 30 minutes

**Il te faut**

75 g de Caotina Original  
en poudre  
75 g de sucre  
180 g de farine blanche  
50 g de chocolat  
grossièrement haché  
1 cc de levure chimique  
1 p. de sel  
2 œufs  
1 dl de lait  
100 g de beurre fondu et  
refroidi

Caotina<sup>+</sup>

# MUFFINS AU CHOCOLAT



1. Dans un saladier, mélanger le Caotina Original en poudre avec le sucre, la farine, les morceaux de chocolat, la levure chimique et le sel. Incorporer ensuite les œufs, le lait et le beurre.

2. Répartir la pâte dans les moules à muffins préparés. Les quantités indiquées permettent de préparer 10 muffins.

3. Faire cuire les muffins pendant 20 minutes à mi-hauteur dans un four préchauffé à 180 degrés. Sortir les muffins du four et les laisser refroidir sur une grille. Décorer selon les envies avec des copeaux de chocolat ou du sucre glace.

★ **CONSEIL** Accompagnés d'une boule de glace à la vanille ou de crème, ces muffins au chocolat deviendront un dessert incontournable.

Ces muffins seront parfaits pour un goûter d'anniversaire, à apporter pour un brunch, ou bien sûr, comme dessert pour finir le repas en douceur.

Vers la vidéo de la recette







## DESSERT

**Temps de préparation**  
> 5 minutes

**Il te faut**

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

Caotina<sup>+</sup>

# GLACE



1. Mélanger le séré jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer ensuite délicatement la Caotina Choco-Crème. On obtient ainsi une belle consistance.
2. Verser dans les moules à glace de votre choix et mettre au congélateur pendant au moins 5 heures.

★ **CONSEIL** Pour cette recette, nous recommandons d'utiliser des moules en silicone, car ils permettent de démouler les glaces très facilement.



Vers la vidéo de la recette





## DESSERT

**Temps de préparation**  
30 à 60 minutes

### Il te faut

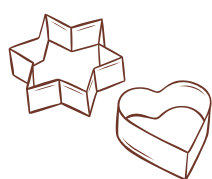
200 g de beurre (à température ambiante)  
1 œuf  
50 g de sucre  
300 g de farine  
100 g de Caotina Original en poudre  
un peu de la cannelle

### Glaçage:

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

Caotina<sup>+</sup>

# BISCUITS



1. Tu as besoin d'emporte-pièces de ton choix.
2. 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 minutes.
3. 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 10 minutes. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.
4. 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.

**★ 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 deux à trois mois. Tu trouveras d'autres conseils plus bas.

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.

Vers la vidéo de la recette







## DESSERT

### Portions

4 personnes

### Temps de préparation

5 à 10 minutes

### Il te faut

2,5 dl de crème entière  
2 cs de sucre glace  
150 g de Caotina Choco-  
Crème  
1 cs de Caotina Original  
en poudre  
quelques physalis

Caotina<sup>+</sup>

# MOUSSE AU CHOCOLAT



1. Préparez 4 verres.

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

3. Répartir la mousse dans les verrines de 2 dl chacune, couvrir et réserver 3 heures au frais.

4. Saupoudrer la mousse de Caotina Original et décorer avec quelques physalis.

★ **CONSEIL** Préparer la mousse Caotina un jour à l'avance.

Utiliser des baies (des mûres ou des framboises par exemple) au lieu des physalis.

Vers la vidéo de la recette



## DESSERT

### Portions

4 personnes

### Temps de préparation

20 à 30 minutes

### Il te faut

- 5 bananes mûres
- 4 cs de Caotina Choco-Crème
- 2 cs de pistaches hachées

Caotina<sup>+</sup>

# NICECREAM



1. Préparez 4 verres.

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

3. Ajouter les pistaches et servir aussitôt.

**★ CONSEIL** 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.

Cette recette a été développée en collaboration avec « Kids am Tisch » (photo et recette de [kidsamtisch.ch](https://kidsamtisch.ch)).





# COLORIAGES CAOTINA



Télécharge les  
coloriages  
à imprimer

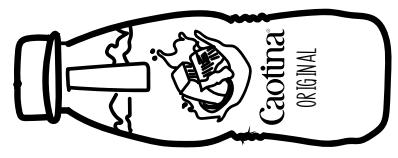


Caotina



Caotina<sup>®</sup>

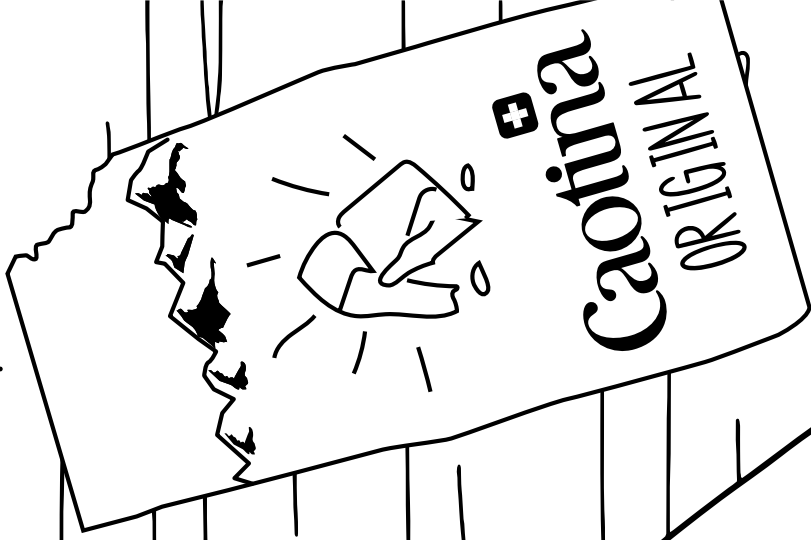
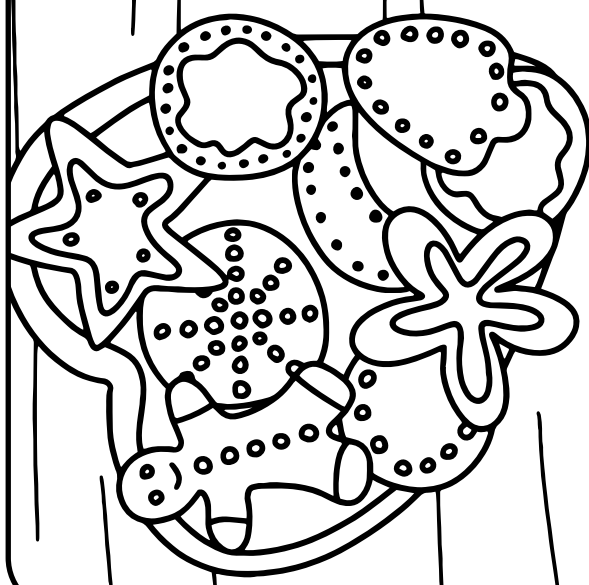
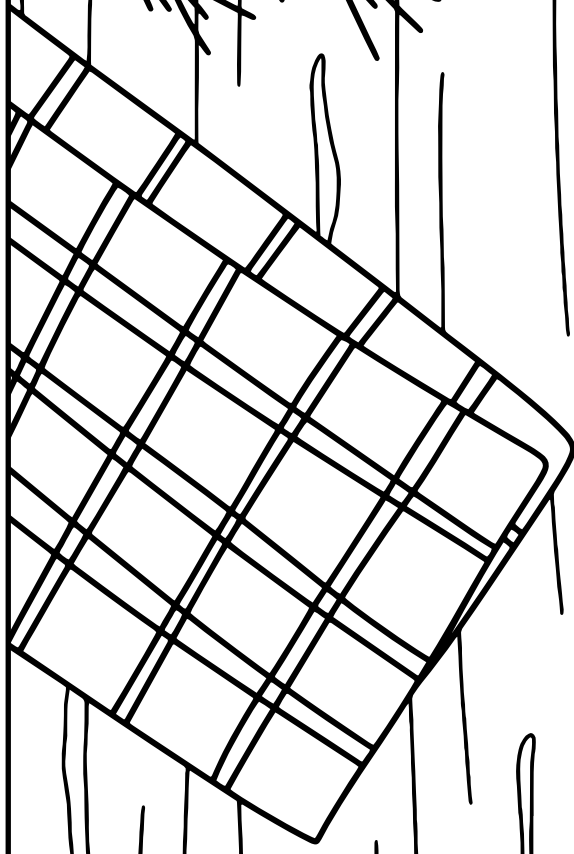
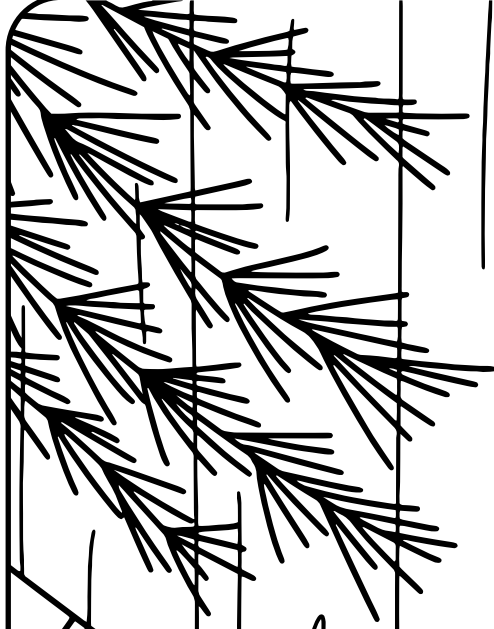




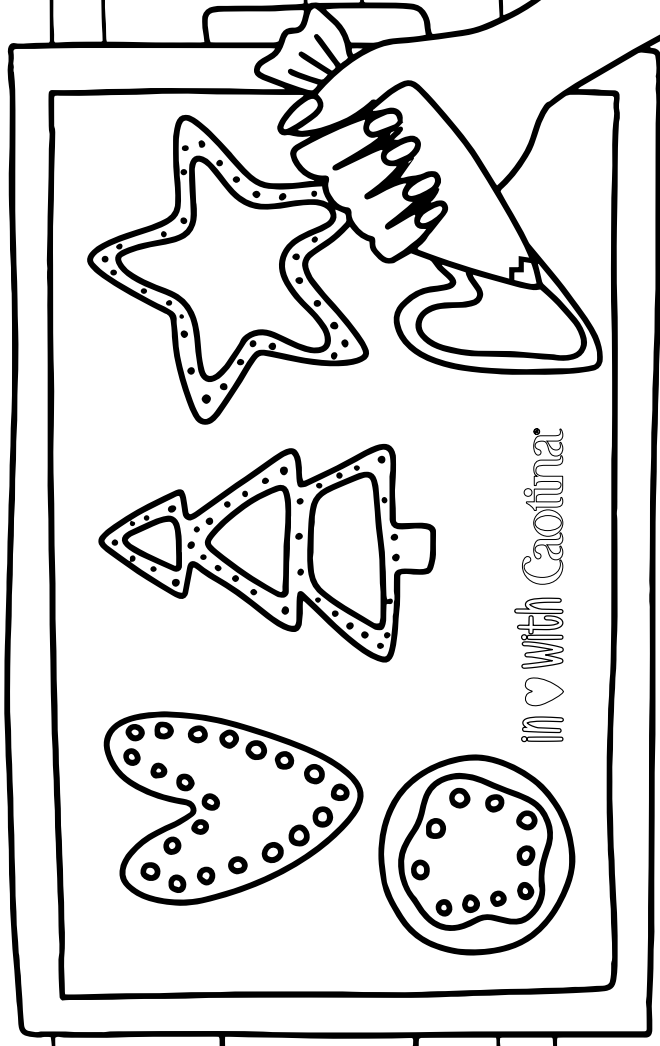
HELLO

in ♡ with  
Caotina

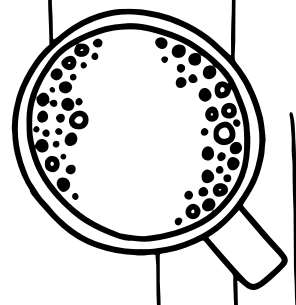
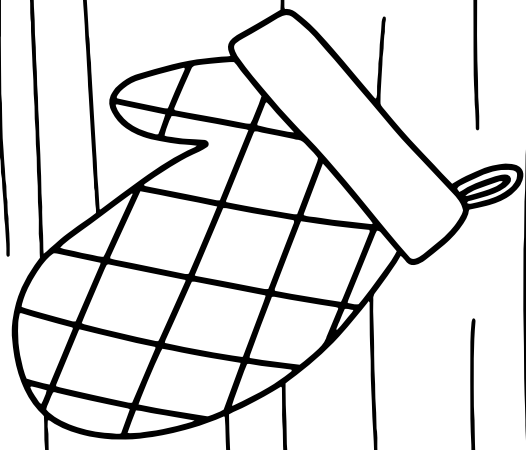
sunny. ♡ ♡ ♡



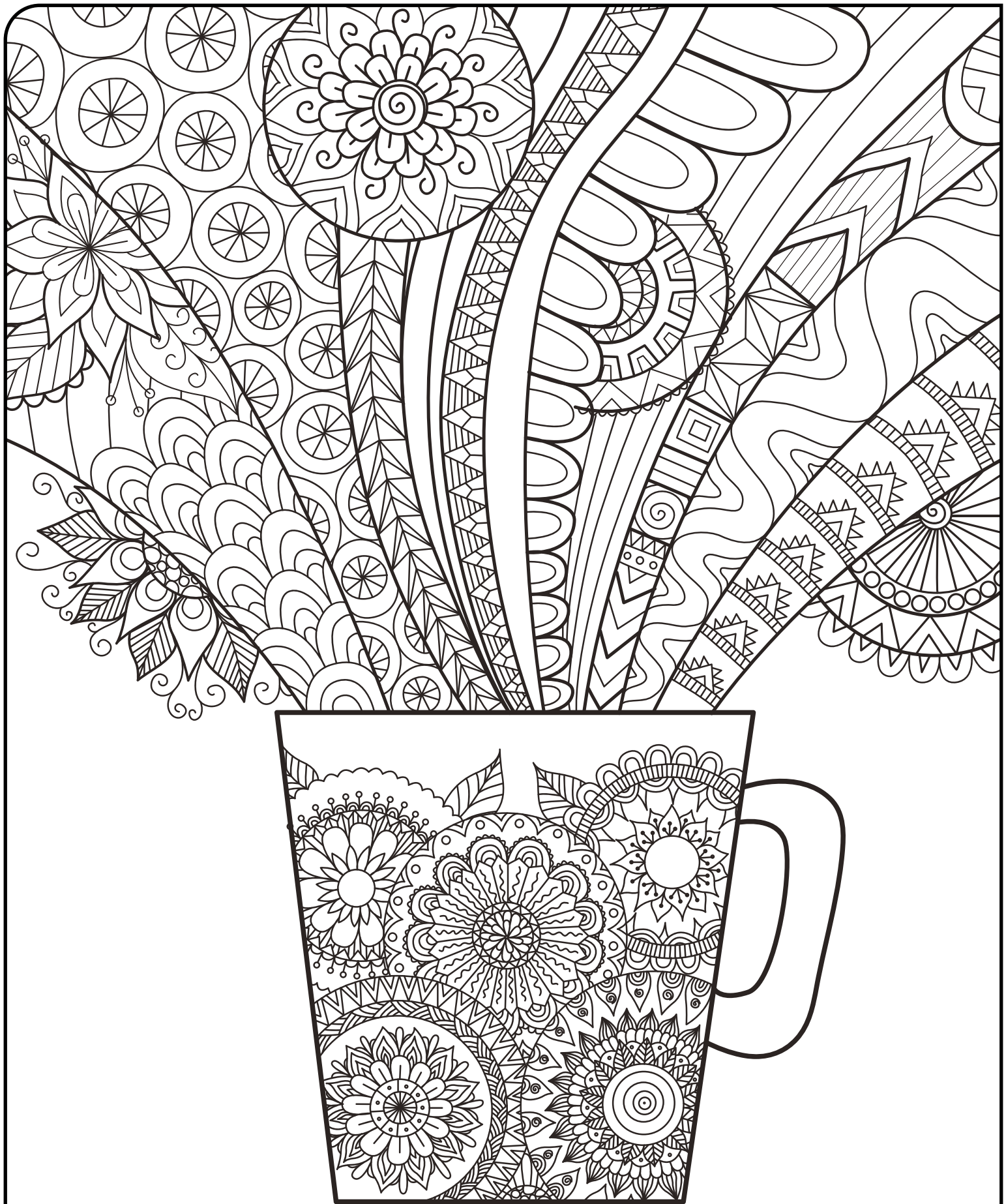
Rezept  
Recette



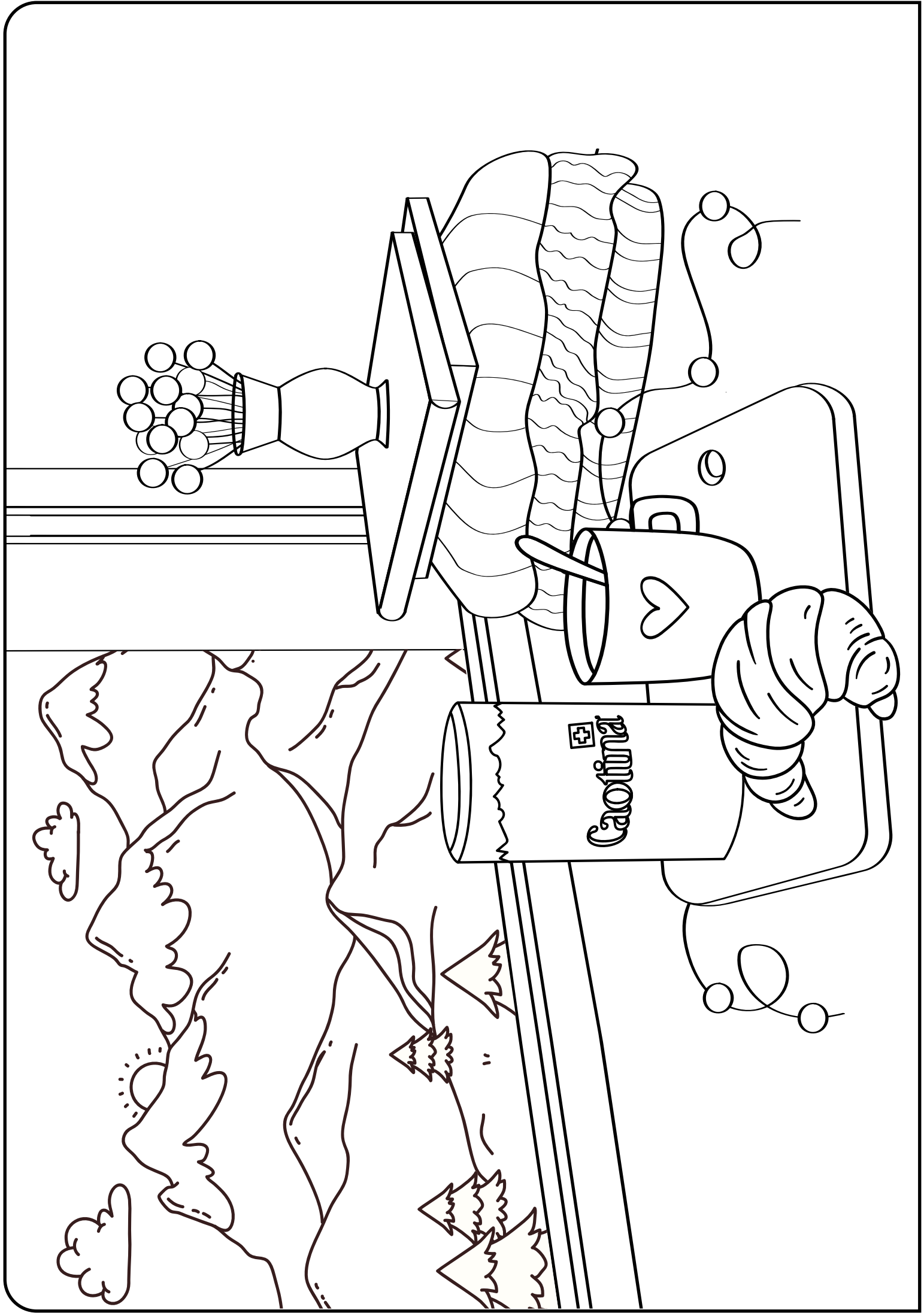
in ♥ with Caotina!







in ♡ with Caotina®





Petit  
**DÉJEUNER**

**COLLATION**  
**MATIN**

**COLLATION**  
*après-midi*

**DESSERT**

Petit  
**DÉJEUNER**

**COLLATION**  
**MATIN**

**COLLATION**  
*après-midi*

**DESSERT**

♥ Zum ♥  
**FAMILIEN\***  
**REZEPTE**

♥ Caotina ♥  
**RECETTES**  
FAMILIALES \*

♥ Caotina ♥  
**FAMILIEN \***  
**REZEPTTE**

♥ Caotina ♥  
**RECETTES**  
FAMILIALES \*