





Napolitain[®], laissez-vous aller à la gourmandise...

Ce petit gâteau, à la génoise fondante et au nappage craquant, fait partie depuis des années de nos pauses gourmandes. Si la gourmandise est un joli défaut, la curiosité l'est aussi!

Et si on revisitait, aujourd'hui, nos plaisirs quotidiens?

C'est ce que propose Napolitain[®] en s'associant avec la talentueuse Elodie Martins, auteur de plusieurs livres de recettes de pâtisseries.

Elodie aime la couleur, les saveurs, les textures, et elle vous a concocté des recettes non seulement délicieuses, simples à réaliser, mais aussi jolies et drôles.



Créez vous-même la pause gourmande qui vous ressemble !

A partir d'un savoureux gâteau moelleux, vous fabriquez une adorable création culinaire. Elodie a pensé à tous les amateurs de gâteaux, en imaginant des recettes à base de **chocolat**, de **framboise**, et de goût **praliné**, ainsi qu'à toutes les situations: une après-midi entre copines, un retour aux saveurs de l'enfance, ou un instant d'intime gourmandise.

Ses astuces et ses conseils vous guideront, afin de réaliser la création la plus inspirante pour sublimer le Napolitain[®] Signature: celle que vous trouvez belle, drôle, originale, qui vous met l'eau à la bouche et attise tous vos sens. Le duo Napolitain[®] et Elodie Martins ré-invente le « tea-time* ».



Suivons-les...





Napolitain® *Signature* goût praliné

Souvenez-vous, quand vous étiez petits...

Le fondant du chocolat
encore tiède, la sensation du croquant
de la praline, dégustés à la dérobée...

Croquer dans un Napolitain® Signature goût
Chocolat Praliné, c'est retomber quelques
instants en enfance.

Et si vous redeveniez cet enfant gourmand,
avec ces recettes à la simplicité enfantine ?





Ingrédients pour 6 personnes

- 2 paquets de Napolitain® Signature goût Chocolat Praliné
- 200g de chocolat praliné
- 40g de pralin
- 20g de noixettes concassées
- 20 crêpes dentelles
- Bâtons à glace
- Pâte à sucre blanche
- Un pinceau fin et un verre d'eau
- Un emporte-pièce en forme de chat

01.

Emietter les crêpes dentelles entre vos mains dans un bol puis réserver.

02.

Faire fondre le chocolat praliné au bain-marie. Laisser refroidir.

03.

Verser et mélanger le chocolat, les crêpes dentelles, les noixettes et le pralin à l'aide d'une spatule.

04.

Positionner côte à côte deux gâteaux Napolitain® à l'envers (la génoise face à vous), les découper à l'emporte-pièce en forme de chat.

05.

Découper la tête du chat en deux dans l'épaisseur de la génoise. Napper de la préparation (3.), placer le bâtonnet et refermer le gâteau.

06.

Avec de la pâte à sucre (astuce p.22), modeler les yeux, le nez et les moustaches. Les coller sur la tête de chat à l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau.



Les astuces d'Élodie

Pour réaliser la tête de chat sans emporte-pièce, utiliser un verre pour découper le cercle et découper au couteau des petits triangles pour faire les oreilles. Les coller à la tête avec un peu de chocolat fondu.

—— Napolitain® ——

◆ Le chat perché ◆

Plus qu'une histoire de chat, c'est une recette avec, comme héros, le croustillant des crêpes dentelles et la douceur du Napolitain®. Happy end* garanti !



*Happy end: Fin heureuse



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 paquets de Napolitain® Signature goût Chocolat Praliné
- 225g de fromage nature
- 10cl de crème liquide
- 50g de sucre glace
- Quelques pistaches concassées
- 1 cc d'arôme pistache
- Une poche à douille
- Une douille cannellée

01.

Dans un bol, battre la crème liquide avec l'arôme pistache. Réserver au frais.

02.

Dans un autre bol, verser le fromage nature et le sucre glace. Mixer pour obtenir une chantilly et la rajouter à votre préparation (1.). Battre le tout au batteur électrique.

03.

Découper le nappage (laisser un peu de génoise, voir p.30) et le couper en deux. Répéter l'opération sur un second gâteau Napolitain® afin d'obtenir 4 rectangles identiques.

04.

Couper en deux le reste de la génoise. Empiler les deux parties l'une sur l'autre.

05.

Prendre un peu de crème pistache, l'étaler sur les couches chocolatées (3.) afin de les faire adhérer à la génoise (4.) pour former un carré.

06.

Mettre la préparation dans une poche à douille puis monter la crème.

07.

Décorer avec les pistaches concassées.



Les astuces d'Élodie

Pour une crème très onctueuse, verser une petite quantité de chantilly à la préparation (1.) et battre au batteur électrique.

Puis ajouter le reste de chantilly à l'aide d'une spatule, en effectuant des petits mouvements circulaires.

—— Napolitain® ——

◆ Le fou du roi ◆

Quand le Napolitain® Signature goût Chocolat Praliné s'allie
avec la crème onctueuse de pistache,
ils mettent tous les autres gâteaux en échec et mat.





Ingrédients pour 6 personnes

- 2 paquets de Napolitain®
- Signature goût Chocolat Praliné
- 150g de chocolat praliné
- 60g de pralin
- 250g de mascarpone
- Une poche à douille
- Une douille cannelée
- Un emporte-pièce rond 5 cm et 1,5 cm

01.

Faire fondre le chocolat praliné au bain-marie. Laisser refroidir.

02.

Dans un bol, verser le chocolat et le pralin. Mélanger à l'aide de la spatule. Laisser bien refroidir.

03.

Rajouter le mascarpone et battre le tout 4 minutes au batteur électrique.

04.

Mettre le tout dans une poche à douille munie d'une petite douille cannelée et réserver au frais.

05.

Assembler deux gâteaux Napolitain® à l'envers (la génoise face à vous) puis découper un cercle à l'emporte-pièce 5 cm (voir p.30). Placer l'emporte-pièce 1,5 cm au centre du cercle pour découper le rond du milieu.

06.

Découper le cercle en deux, dans son épaisseur, et le garnir avec la crème (04.) Refermer le gâteau.



Les astuces d'Élodie

Si vous n'avez pas de poche à douille, pas de panique!

Prendre un sac congélation. Bien le remplir avec la préparation et enlever l'air. Couper le coin du sac.

—— Napolitain® ——

◆ Le Rouletabille ◆

Avec ce délicieux gâteau rond et moelleux, c'est un peu de tendresse
dans ce monde d'adultes.





Napolitain® Signature framboise

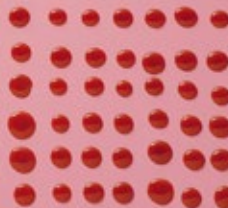
Tea-Time* entre copines?

Sublimez la gamme Napolitain® Signature
Chocolat Framboise, avec ces recettes
élégantes, exigeantes et originales.
Tout à fait à l'image de vos amies !

Et comme vous êtes généreuse, vous partagerez
avec elles tous les secrets et astuces de ces
recettes inédites et gourmandes.



*Tea time: Heure du thé



Ingrédients pour 2 personnes

- 2 paquets de Napolitain® Signature Chocolat Framboise
- 80g de crème mascarpone
- 15cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 1cs d'extrait de vanille
- 10 framboises
- Un ruban
- Un emporte-pièce rond 3cm

01.

Fendre la gousse de vanille en deux et raclez l'intérieur pour récupérer les graines. Monter la crème liquide froide avec les graines et l'extrait de vanille. Réserver.

02.

Battre le mascarpone avec le sucre glace pendant 3 minutes et l'incorporer délicatement à la crème liquide (1.) à la spatule.

Mettre le tout dans une poche à douille munie d'une douille cannellée.

03.

Couper le nappage de 5 gâteaux Napolitain® (laisser un peu de génoise) et réserver.

04.

Coller deux gâteaux Napolitain® à l'envers (génoise face à vous), les découper avec l'emporte pièce rond (voir p.30). Répéter la même opération avec deux autres gâteaux Napolitain®

Poser le premier disque, déposer un peu de crème, déposer votre deuxième disque sur la crème.

05.

Prendre les nappages (03.) et les couvrir de crème pour les faire adhérer aux disques.

06.

Encercler le tout d'un ruban et remplir le gâteau avec la crème. Décorer de framboises.



Les astuces d'Élodie

Pour une belle chantilly, choisir une crème liquide entière et mettre le bol et le fouet cinq minutes au congélateur avant de commencer.

—— Napolitain® ——

◆ La parisienne ◆

Une superbe recette crémeuse, simple à réaliser, qui en met plein la vue
et fait fondre les coeurs et les papilles.





Ingrédients pour 12 bouchées

- 1 paquet de Napolitain® Signature Chocolat Framboise
- 250g de crème mascarpone
- 60g de sucre glace
- 1 cs d'arôme framboise
- Quelques framboises fraîches
- Une poche à douille et sa douille cannulée
- Un emporte-pièce rond 3cm
- Un emporte-pièce fleur

01.

Découper le nappage d'un gâteau Napolitain®. Laisser un peu de génoise pour éviter qu'il ne se casse (voir p.30). Le retourner (génoise face à vous) et découper deux fleurs à l'emporte-pièce, réserver. Découper deux cercles dans la génoise restante à l'aide de l'emporte-pièce 3cm.

02.

Dans un bol, battre le mascarpone avec le sucre glace et l'arôme, pendant 4 à 5 minutes, à grande vitesse. Mettre la préparation dans la poche à douille munie d'une douille cannulée.

03.

Sur les cercles de génoise, déposer un peu de crème en partant

du milieu et faire des cercles en remontant jusqu'à recouvrir toute la surface du gâteau. Être bien généreux en crème.

04.

Décorer avec les fleurs en chocolat ou les framboises fraîches.



Les astuces d'Élodie

Vous êtes pressé(e) et n'avez pas eu le temps de trouver de l'arôme framboise? Une solution: le remplacer par un sirop de framboise (à doser selon votre goût), il faudra juste mettre un peu moins de sucre glace (40g).

—— Napolitain® ——

◆ La New Yorkaise ◆

De mignonnes bouchées pour les copines pressées
qui n'en restent pas moins les plus gourmandes!





Ingrédients pour 6 personnes

- 2 paquets de Napolitain® Signature Chocolat Framboise
- 15cl de crème liquide entière
- 200g de chocolat blanc aromatisé framboise (ou chocolat blanc + arôme framboise)
- Trois emporte-pièces rond 5cm, 3cm et 1.5cm

01.

Faire chauffer la crème jusqu'à ébullition, la verser sur le chocolat dans un bol. Laisser reposer 5 min. Mélanger jusqu'à obtention d'une crème lisse.

02.

Assembler deux gâteaux Napolitain® à l'envers (génoise face à vous) et découper un cercle avec l'emporte-pièce 5 cm (voir p.30).

Découper le nappage (en gardant un peu de génoise, voir p.30).

03.

Dans le cercle de nappage, découper son centre à l'emporte-pièce 3cm. Faire la même chose dans le cercle en génoise en arrêtant la découpe à moitié pour laisser un fond de génoise (voir p.30).

04.

Remplir le centre du gâteau avec la ganache à l'aide d'une petite cuillère.

06.

Placer le tout 15 minutes au frais afin que la ganache se fige.



Les astuces d'Élodie

Avec les chutes de vos gâteaux, faire le petit pinceau en coupant un petit morceau de chocolat en longueur et un demi-cercle avec l'emporte-pièce 1.5cm sur la génoise.

—— Napolitain® ——

◆ La londonienne ◆

Même en cuisine, on ne badine pas avec le style !
Quand beauté et plaisir fruité se mélangent,
ça fait des étincelles.





Napolitain® *Signature* chocolat

Eveillez vos sens, et créez un instant de tendresse,
de raffinement et de sensualité, avec ces recettes
à base de Napolitain® Signature Chocolat.

Pour un moment d'intense gourmandise.
Quoi de meilleur pour cela que le chocolat?

Gourmande oui, et alors?





Ingrédients pour 2 personnes

- 1 paquet de Napolitain®
- Signature Chocolat
- 50g de chocolat noir
- 50g de pâte à sucre
(un peu de sucre glace pour le plan de travail)
- Un pinceau fin et un verre d'eau
- Trois emporte-pièces rond 5cm, 3cm et 1.5cm
- Un emporte-pièce fleur

01.

Retourner deux gâteaux Napolitain® et les coller l'un contre l'autre (la génoise face à vous). Positionner l'emporte-pièce 5cm au centre des deux gâteaux pour découper un cercle (voir p.30). Dans un seul gâteau, Napolitain® découper un cercle à l'emporte-pièce 3 cm et un autre à l'emporte-pièce 1,5 cm.

02.

Faire fondre un peu de chocolat noir au bain-marie. Déposer un peu de chocolat fondu au milieu du cercle de 5cm et poser le cercle de 3cm pour le coller. Faites de même sur le cercle de 3cm pour coller la dernière pièce du gâteau.

03.

Saupoudrer votre plan de travail de sucre glace et étaler votre pâte à sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper des petites fleurs à l'emporte-pièce adapté et les coller sur votre pièce montée à l'aide d'un pinceau mouillé.



Les astuces d'Élodie

Pour réaliser votre pâte à sucre :

Mettre 1 cuillère à soupe d'eau dans un bol avec 120g de guimauve. Faire fondre quelques secondes au micro-ondes. Ajouter peu à peu 200g de sucre glace en mélangeant. Pétrir à la main pour obtenir une pâte homogène, la rouler en boule.

—— Napolitain® ——

◆ Deux pièces à partager ◆

Pour les romantiques, une recette au chocolat, fleurie, sensuelle
à partager, avec celui ou celle qui a trouvé la clé de votre coeur.





Ingrédients pour 6 personnes

- 2 paquets de Napolitain® Signature Chocolat
- 250g de framboises
- 80g de sucre en poudre
- 10cl d'eau
- Un emporte-pièce rond 3cm

01.

Pour le coulis, porter l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le sirop aux framboises et mixer le tout. Passer le coulis au tamis afin d'ôter les pépins. Déposer le coulis dans 6 petites assiettes.

02.

Découper à l'emporte-pièce 3cm un cercle au centre des 6 gâteaux Napolitain® pour créer les ponts et les déposer sur le coulis.

03.

Décorer avec une feuille de menthe et une petite framboise.



Les astuces d'Elodie

Vous pouvez râper un citron vert dans le coulis de framboise, pour un petit peu plus de fraîcheur.

—— Napolitain® ——

◆ Le pont des amours ◆

Imaginez... Un rendez-vous délicieux,
sur un joli petit pont,
sous lequel coule la framboise.





Ingrédients pour 6 personnes

- 2 paquets de Napolitain® Signature Chocolat
- 50g de chocolat noir
- 25cl de crème fluide
- 80g de mascarpone
- 50g sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 1cs d'extrait de vanille
- Un emporte-pièce coeur
- Une poche à douille
- Une douille cannélée

01.

Mettre dans un petit bol la crème fluide et le mascarpone bien froid.

02.

Fendre la gousse de vanille en deux avec la pointe d'un couteau et raclez l'intérieur pour récupérer les graines. Les mettre dans la crème.

Battre le tout au batteur électrique en ajoutant le sucre glace et l'extrait de vanille.

03.

Mettre cette préparation dans une poche à douille munie d'une douille cannélée et la déposer dans des coupelles. Réserver au frigo.

04.

Assembler deux gâteaux Napolitain® à l'envers (la génoise face à vous, voir p.30) et découper un cœur à l'emporte-pièce. Faire fondre le chocolat au bain-marie et coller les deux parties du cœur avec le chocolat fondu. Déposer le cœur sur la crème.



Les astuces d'Élodie

Pour créer la surprise et pour ajouter une touche fruitée à votre dessert, placer une fraise au fond de la coupelle avant de mettre votre crème vanille.

—— Napolitain® ——

◆ Baiser sucré ◆

Après avoir battu la crème, vous ferez battre les cœurs.





Gamme Napolitain® *Signature*

Quand la gourmandise rencontre l'élégance... cela donne la Gamme Signature.

Un gâteau savoureux alliant des génoises moelleuses et un fourrage fondant, avec une petite touche finale qui fait toute la différence : un fin nappage raffiné et croquant à souhait.

Charmant et délicieux !



NAPOLITAIN® innove avec son gâteau
aux ASPECTS et GOÛTS INÉDITS



Des GÉNOISES MOELLEUSES et sublimées
par un DÉCOR RAFFINÉ





Napolitain® *Signature* **chocolat-framboise**

La délicieuse association de chocolat et de framboises, pour un goût raffiné et subtil. Croquant et moelleux à la fois, ce gâteau est à partager entre amies, tout aussi curieuses et gourmandes que vous.



Napolitain® *Signature* **chocolat-praliné**

Du chocolat rehaussé par un délicieux goût praliné, tendre rappel de nos gourmands souvenirs d'enfant. Succombez, c'est permis !



Napolitain® *Signature* **chocolat**

Pour les accros au chocolat, ceux et celles pour qui la gourmandise est un joli défaut, Napolitain® Signature Chocolat c'est le petit plaisir qui réveille les sens et fait fondre les cœurs.

— Les bonus d'Élodie —

Qu'est-ce que le nappage du gâteau Napolitain®?

- Le nappage du gâteau Napolitain® est la surface de chocolat craquant, au dessus du gâteau Napolitain®, sur laquelle le parfum du gâteau est inscrit.

Comment découper le nappage ?

- S'équiper d'un couteau fin et tranchant.
- Prendre un gâteau Napolitain® et le poser sur la tranche.
Vous avez ainsi les différentes couches du gâteau face à vous.
- Commencer la découpe du gâteau en laissant 3 mm d'épaisseur de génoise, pour éviter que le nappage ne se casse (il est particulièrement fragile, soyez minutieux pour le manipuler).
- Si vous ne l'utilisez pas tout de suite, placer le nappage sur une surface plane pour éviter qu'il ne se déforme.

Comment réaliser un cercle de 5 cm, à l'emporte-pièce, dans les gâteaux Napolitain®?

- Prendre deux gâteaux Napolitain® et les poser génoise face à vous (gâteaux à l'envers).
Attention : si vous utilisez l'emporte-pièce directement sur le nappage, il risque de se briser.
- Coller les deux gâteaux Napolitain® côte à côte, afin de former un rectangle de génoise.
- Placer l'emporte-pièce au centre de ce rectangle et découper un cercle en appuyant délicatement sur l'emporte-pièce, pour qu'il traverse toutes les couches du gâteau Napolitain® sans les abîmer.
- Pour coller les deux parties du cercle entre elles, suivre les indications précisées dans chaque recette.

Focus sur la recette « LA LONDONNIENNE » : comment réaliser les découpes à l'emporte-pièce ?

- Découper un cercle de 5 cm à l'emporte-pièce dans deux gâteaux Napolitain® (comme expliqué ci-dessus).
 - Dans ce cercle, découper le nappage. Poser le à l'envers (génoise face à vous) et découper dans son centre un cercle plus petit, à l'emporte-pièce 3cm.
- Au centre du cercle de génoise, découper un cercle plus petit, à l'aide de l'emporte-pièce 3 cm, en prenant bien soin de ne pas aller jusqu'au bout de manière à laisser un fond de génoise et pouvoir y déposer la ganache.

