

# Tartina®

## Livret de recettes



Un goût chocolat unique

CHOCOCAM®  
SINCE 1947

Adding value to life





## Tartina cupcake

**Détails :** 15 min de préparation, 10 min de cuisson.  
Pour 4 personnes.

**Ingrédients :** 160g de farine, 1 sachet de sucre vanillé, 80g de Tartina, 80g de crème fraîche, 6g de levure, 1 œuf, 80g de sucre, 70g d'huile de soja, 150ml de lait et 20g de beurre.

### Préparation :

**Etape 1 :** Mélanger l'œuf avec le sucre, l'huile et sucre vanillé, ajouter la farine, la levure.

**Etape 2 :** Une fois que tout est bien mélangé, mouler le tout et enfourner à 165°C pendant 20 min.

**Etape 3 :** Faire la ganache, chauffer la crème fraîche et rajouter au mélange beurre fondu et Tartina, mettre au frais 20 min, démouler et laisser refroidir. Ensuite mettre la ganache Tartina dans une poche à douille et décorer le cupcake. Puis, saupoudrer d'un peu de sucre glace et servir.



## Sucette de Tartina

**Détails :** 20 min de préparation 2 à 3 h de réfrigération.  
Pour 6 sucettes.

**Ingrédients :** 1 banane, 1 pomme, 70g de beurre, 100g de Tartina, 2 cuillères à soupe de perles multicolores.

**Remarque :** Le choix des fruits est fonction des saisons.

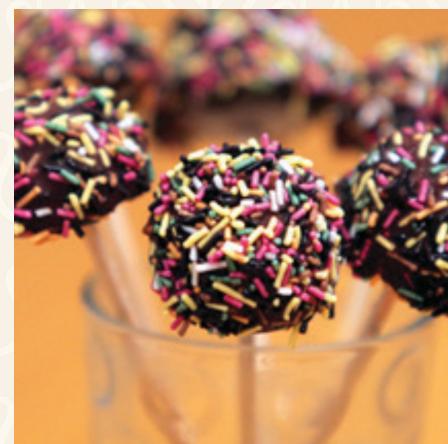
### Préparation :

**Etape 1 :** Faire fondre le beurre, puis le mélanger à Tartina jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse et lisse.

**Etape 2 :** Découper les fruits sous forme de carré et les déposer sur du papier absorbant.

**Etape 3 :** Piquer un bâtonnet ou une brochette en bois dans chaque bille de fruit, tremper celle-ci dans la sauce Tartina et la passer doucement dans les vermicelles multicolores.

**Etape 4 :** Déposer les sucettes sur une feuille de papier cuisson et les réserver au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures au minimum.





# Roulé au chocolat

**Détails :** 15 min de préparation, 10 min de cuisson.

Pour 8 personnes.

**Ingrédients :** 4 œufs, 80g de farine, 100g de sucre en poudre, 110g de Tartina.

## Préparation :

**Etape 1 :** Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige.

**Etape 2 :** Dans un saladier, faire blanchir le sucre et les jaunes au fouet (électrique).

**Etape 3 :** Ajouter à la préparation la farine et mélanger à nouveau fermement.

**Etape 4 :** Ajouter les blancs en neige et mélanger délicatement avec une cuillère.

**Etape 5 :** Etaler le mélange sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de cuisson.

**Etape 6 :** Enfourner 10 min à 180°C.

**Etape 7 :** Sortir la génoise cuite du four et laisser refroidir 4 minutes.

**Etape 8 :** Badigeonner de Tartina et enruler la génoise. Au fur et à mesure, décoller le papier sulfurisé.  
Bonne dégustation !



# Bûche à Tartina

**Ingrédients :** 1 verre de sucre en poudre, 3 œufs, 1/2 verre de farine, 1 plaque de chocolat pâtissier, 1 cuillère à café de levure chimique, 10 noix.

## Préparation :

**Etape 1 :** Mélanger 1 verre de sucre avec un œuf entier et deux jaunes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

**Etape 2 :** Ajouter une cuillère à café de levure chimique, puis un verre et demi de farine, mélanger le tout.

**Etape 3 :** Dans un autre récipient, monter les deux blancs d'œuf restant en neige, puis verser avec la pâte et mélanger délicatement.

**Etape 4 :** Mettre le tout dans un plat rectangulaire beurré et placer dans un four préchauffer à 200°C (thermostat 6-7) pendant 10 min.

**Etape 5 :** Pendant la cuisson, faire fondre une plaque de chocolat pâtissier à feu très doux ou au bain-marie dans une casserole en remuant constamment, retirer du feu dès que le chocolat est fondu et ajouter 2 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide, et mélanger.

**Etape 6 :** Retirer le plat du four et démouler sur un torchon préalablement saupoudré de sucre. Etendre sur toute la surface une couche de chocolat fondu, puis rouler la pâte dans le torchon et laisser refroidir une demi-heure dans un endroit frais.

**Etape 7 :** Dresser la bûche sur un plat, la napper de chocolat et décorer avec quelques cerneaux de noix.

Note de l'auteur : prévoir un plat rectangulaire assez grand (30 x 25 cm minimum) pour la cuisson.





# Crêpe spéciale à Tartina

Tartina  
Un goût chocolat unique

Pour 4 personnes.

**Ingrédients :** 250 g de farine, 3 œufs, 500g de lait, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe de sucre, 2 cuillères à soupe d'huile, 4 cuillères à soupe de Tartina, 2 cuillères à soupe de rhum pour la sauce au chocolat, 200g de Tartina.

**Préparation :**

**Etape 1 :** Mélanger la farine, sel, lait, sucre, huile et Tartina

**Etape 2 :** Ajouter les œufs

**Etape 3 :** Faire chauffer votre poêle huilée au préalable et verser une petite louche de pâte à crêpe dans la poêle.

**Etape 4 :** Laisser cuire environ une minute chaque côté et retirer.

**Etape 5 :** Napper votre crêpe avec votre sauce au chocolat Tartina et c'est prêt à être dégusté.



# Quatre quarts à Tartina

**Détails :** 15 min de préparation, 50 min de cuisson.

Pour 6 personnes.

**Ingrédients :** 4 œufs (peser les œufs et mettre le même poids de sucre, farine et beurre) = 190g, même poids de sucre en poudre (environ 200 g), même poids de farine (environ 200g), même poids de beurre demi-sel (environ 200 g), vanille en poudre, rhum, fleur d'oranger, zeste de citron, au choix selon vos goûts pour aromatiser (facultatif), ½ sachet de sucre vanillé, de la pâte à tartiner chocolatée (Tartina).



**Préparation :**

**Etape 1 :** Préchauffer le four à 180°C.

**Etape 2 :** Commencer par faire fondre le beurre pour lui laisser le temps de refroidir. Les quatre quarts étant un gâteau breton, utiliser du beurre demi-sel ! Si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser du beurre doux, mais ajouter une bonne pincée de sel pour faire ressortir les arômes.

**Etape 3 :** Fouetter les œufs avec le sucre pendant 5 minutes environ. Il faut que le mélange devienne clair et mousseux.

**Etape 4 :** Ajouter la farine (et éventuellement l'arôme de votre choix) et fouetter quelques secondes, juste le temps de l'incorporer. Si vous fouettez trop, vous allez faire retomber toute votre pâte. Enfin, ajouter le beurre fondu et mélanger avec une cuillère en bois.

**Etape 5 :** Beurrer votre moule à cake et verser la préparation à l'intérieur.

Planter la lame d'un couteau dans la pâte dans toute la longueur du cake.

**Etape 6 :** Enfourner 10 minutes à 180°C, puis baisser la température du four à 145°C. Le choc thermique va permettre aux quatre quarts de bien monter, puis la cuisson lente va lui donner tout son moelleux et sa densité. Laisser cuire encore 40 minutes. Le dessus du quatre quarts doit être légèrement doré, mais pas trop.

**Etape 7 :** Laisser refroidir avant de démouler. Le saupoudrer de sucre vanillé.

**Etape 8 :** Couper des tranches de quatre quarts et les tartiner avec Tartina.

**Etape 9 :** Servir !



## Nice cream brownie bite

**Ingédients :** Des cacahuètes, banane, raisin sec et datte. 9 cuillérées de pâte à tartiner Tartina, 3 œufs, 150g de farine tout usage, 400g de glace au chocolat, 1 tasse de lait coco.

### Préparation :

**Etape 1 :** Préchauffer (5min) le four à 200°C.

**Etape 2 :** (Mélanger 5 min), incorporer délicatement les cacahuètes concassées, mélanger 02 tasses de pâte à tartiner Tartina, 03 œufs et 1 tasse de farine, beurre froid, sucre, pour obtenir une pâte à brownies.

**Etape 3 :** Cuire 15 min ; étaler la pâte lisse sur un moule carré tapissé de parchemin. Cuire au four pendant 15 minutes.

**Etape 4 :** (Mélanger 5 min), pendant que les brownies cuisent, préparer la "belle" couche de sunday à la crème, faire un glaçage ganache Tartina. Dans un mélangeur verser 1 tasse de lait coco, banane, raisin sec et datte. Mélanger jusqu'à obtenir une texture crémeuse et lisse, comme la texture de la crème glacée !

**Etape 5 :** (Freezer 3 heures), une fois les brownies refroidis, les garnir du mélange crémeux au sunday. Étendre, lisser et congeler.

**Etape 6 :** (Terminer 10min), une fois le solide congelé, couper le joli brownie à la crème en petits carrés et les plonger dans du Tartina. Saupoudrer le dessus de chaque bouchée de brownie avec les cacahuètes grillées et congeler jusqu'à ce que le chocolat durcisse.



## Mini madeleine à Tartina

**Détails :** 15 min de préparation, 9 min de cuisson.

Pour 24 mini madeleines.

**Ingédients :** 150g de farine tamisée, 125g de beurre demi-sel ramolli, 150g de sucre blond, 2 gros œufs, 2 cuillères à soupe de lait, 1 cuillère à café de levure chimique, 2 grosses cuillères à soupe de Tartina.

### Préparation :

**Etape 1 :** Préchauffer le four à 220°C.

**Etape 2 :** Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter progressivement la farine, le beurre, le lait, la levure et 1 grosse cuillère à soupe de Tartina. Bien mélanger.

**Etape 3 :** Verser 1 cuillère à café de pâte dans chaque empreinte d'un moule à madeleine bien beurré.

**Etape 4 :** Ajouter une petite touche de Tartina sur le dessus et enfourner pour 3 minutes à 220°C

**Etape 5 :** Sortir les mini madeleines du four, démouler et servir.





# Moelleux au chocolat noir

**Tartina**  
Un goût chocolat unique

**Détails :** 15 min de préparation, 10 min de cuisson.

Pour 6 personnes.

**Ingrédients :** 40g de farine, 125g de chocolat le bon pâtissier, 150g de Tartina, 20g de farine, beurre, 2 œufs, 100g de sucre.

## Préparation :



**Etape 1 :** Répartir la pâte à tartiner Tartina au chocolat dans 6 compartiments d'un bac à glaçons puis, le placer au congélateur pendant 3h.

**Etape 2 :** Préchauffer votre four à 200°C.

**Etape 3 :** Prendre 6 moules et les badigeonner de beurre.

**Etape 4 :** Ensuite, les cheminer de farine puis, les mettre au frigo.

**Etape 5 :** Dans une casserole au feu, mettre 100g de beurre.

**Etape 6 :** Casser le chocolat le bon pâtissier en morceaux, puis les ajouter au beurre.

**Etape 7 :** Faire fondre le tout.

**Etape 8 :** Hors du feu, ajouter le sucre à ce mélange de beurre et chocolat.

**Etape 9 :** Avec une cuillère en bois, remuer bien le mélange puis, laisser refroidir.

**Etape 10 :** Ensuite, casser-y les œufs un à un en remuant un peu au fur et à mesure.

**Etape 11 :** Enfin, incorporer la farine à votre préparation.

**Etape 12 :** Mélanger soigneusement.

**Etape 13 :** Répartir, le tiers de la préparation dans les moules beurrés puis, déposer au centre de chacun, un glaçon de pâte à tartiner Tartina.

**Etape 14 :** Recouvrir alors, avec le reste de pâte.

**Etape 15 :** Enfourner pendant 10 min.

**Etape 16 :** Sortir du four, démouler et servir.



# Mini gâteau Tartina à la noix de coco

**Détails :** 10 min de préparation, 15min de cuisson.

Pour 8 personnes.

**Ingrédients :** 120g de noix de coco, 130g de farine, 80g de beurre, 03 œufs, 1 sachet de levure, 2 cuillères à soupe de matinal, 2 cuillères à soupe de Tartina, 5cl de lait



## Préparation :

**Etape 1 :** Mélanger le beurre ramolli et le sucre, ajouter ensuite la noix de coco, les œufs et les 2 cuillerées de Matinal, bien mélanger.

**Etape 2 :** Finir par les 2 cuillerées de Tartina, la farine, la levure, et le lait.

**Etape 3 :** Verser la préparation dans un moule à mini gâteaux, puis enfourner dans un four à 180°C pendant environ 15 min.

**Etape 4 :** Sortir du four, démouler et saupoudrer de noix de coco.

Déguster sans attendre.



## Milshake à Tartina

Tartina  
Un goût chocolat unique

**Ingédients :** 06 cuillères à café de chocolat en poudre, 02 cuillères à soupe de glace au chocolat, 50cl de lait crème chantilly, 02 cuillères à soupe de Tartina.

### Préparation :

**Etape 1 :** Mixer le lait, la pâte à tartiner Tartina et la glace au chocolat dans un blender.

**Etape 2 :** Verser dans des grands verres.

**Etape 3 :** Ajouter sur le dessus la crème chantilly.

**Etape 4 :** Parsemer de copeaux de chocolat.

**Etape 5 :** Déguster sans attendre.



## Buster bar

**Ingédients :** 1 verre de sucre en poudre, 3 œufs, 1/2 verre de farine, 1 plaque de chocolat pâtissier, 1 cuillère à café de levure chimique, 10 noix.

### Préparation :

**Etape 1 :** Mélanger 1 verre de sucre avec un œuf entier et deux jaunes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

**Etape 2 :** Ajouter une cuillère à café de levure chimique, puis un verre et demi de farine, mélanger le tout.

**Etape 3 :** Dans un autre récipient, monter les deux blancs d'œuf restant en neige, puis verser avec la pâte et mélanger délicatement.

**Etape 4 :** Mettre le tout dans un plat rectangulaire beurré et placer dans un four préchauffé à 200°C (thermostat 6-7) pendant 10 min.

**Etape 5 :** Pendant la cuisson, faire fondre une plaque de chocolat pâtissier à feu très doux ou au bain-marie dans une casserole en remuant constamment, retirer du feu dès que le chocolat est fondu et ajouter 2 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide, et mélanger.

**Etape 6 :** Retirer le plat du four et démouler sur un torchon préalablement saupoudré de sucre. Etendre sur toute la surface une couche de chocolat fondu, puis rouler la pâte dans le torchon et laisser refroidir une demi-heure dans un endroit frais.

**Etape 7 :** Dresser la bûche sur un plat, la napper de chocolat et décorer avec quelques cerneaux de noix.  
Note de l'auteur : prévoir un plat rectangulaire assez grand (30 x 25 cm minimum) pour la cuisson.



## Cookies chocolat

**Ingédients :** 75g de beurre pommade, 85g de sucre, 150g de farine, 100g de chocolat le bon pâtissier, 1 œuf, 9 cuillères à café de Tartina, 1 sachet de levure chimique.

### Préparation :

**Etape 1 :** Mélanger le beurre, le sucre et l'œuf, ajouter la farine, la levure, mélanger.

Mettre le chocolat le bon pâtissier préalablement concassé.

**Etape 2 :** Sur une plaque avec papier cuisson, mettre un premier cercle de pâte à cookies, le garnir de Tartina et recouvrir d'un autre cercle de pâte à cookie. Cuire 12 min à 180°C.





## Boule glacée au chocolat

**Ingédients :** 1 litre de glace à la vanille, 100g de Tartina, 70g de riz soufflé, 1 cuillère à soupe d'huile de coco.

### Préparation :

**Etape 1 :** Dans un plat à gratin, déposer une feuille de papier sulfurisé sur le fond du plat. Retourner le bac à glace et étaler la glace à l'aide d'une cuillère. Bien répartir la glace dans tout le plat. Recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé et mettre au congélateur pour 6 heures.



**Etape 2 :** Quelques minutes avant de sortir le plat du congélateur, mettre 3 cuillères à soupe de Tartina, ajouter le riz soufflé et mélanger à l'huile de coco.

**Etape 3 :** Retirer le bloc de glace en soulevant avec les feuilles de papier sulfurisé, retirer la feuille de papier sulfurisé et découper des bandes de glace dans le sens de la largeur, faire de même dans le sens de la longueur, pour obtenir des cubes.

**Etape 4 :** Tremper chaque cube obtenu dans le mélange Tartina-riz et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Répéter l'opération et mettre au congélateur pour 30 minutes.

**Etape 5 :** Déguster dès la sortie du congélateur.



## Gâteau marbré

**Détails :** 20 min de préparation, 30 min de cuisson.

Pour 6 personnes.

**Ingédients :** 4 œufs blancs et jaunes séparés, 1 œuf entier, 125g de sucre, 125g de farine tamisée, sachet de levure chimique, 100g de Tartina, 1 sachet de sucre vanillé, 50g de beurre.

### Préparation :

**Etape 1 :** Préchauffer le four à 180°C.

**Etape 2 :** Fouetter 4 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter 1 œuf entier, la farine, la levure et mélanger énergiquement.

**Etape 3 :** Répartir équitablement la pâte dans 02 saladiers.

**Etape 4 :** Dans l'une des pâtes, verser Tartina; dans l'autre, incorporer le sucre vanillé et le beurre fondu.

**Etape 5 :** Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer dans les 02 préparations. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.

**Etape 6 :** Dans un moule à cake beurré et fariné, verser les deux préparations en alternant les couches.

**Etape 7 :** Enfourner pour 30 minutes environ. Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.





# Empanadas à la Tartina

Tartina  
Un goût chocolat unique

**Ingrédients :** 1 grosse banane mûre, pelée et coupée en cubes de  $\frac{1}{4}$  de pouce, 1 tasse de chocolat Tartina, 2 pièces de pâte brisée sucrée, 2 cuillères à soupe d'eau, 2 cuillères à soupe de sucre glace, 4 œufs, 250g de farine, 125g de beurre, pincée de sel fin, 20g de sucre semoule.

## Préparation :

**Etape 1 :** Mélanger la farine avec le sucre et le sel.

**Etape 2 :** Mettre le beurre et les œufs, bien mélanger et enfin rajouter de l'eau progressivement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus sur la table, laisser reposer 30 min.

**Etape 3:** Dans un petit bol, mélanger la banane et Tartina jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (il va s'épaissir et devenir raide). Mettre de côté, diviser la pâte en deux.

**Etape 4 :** Abaisser chaque moitié dans un rectangle de 14 x 8 pouces,  $\frac{1}{4}$  de pouce d'épaisseur.

**Etape 5 :** À l'aide d'un emporte-pièce carré ou rond de 3 pouces, découper 8 pièces par moitié.

**Etape 6 :** Déposer 1 cuillerée à café de mélange Tartina-banane sur chaque découpe de pâte.

**Etape 7 :** Badigeonner le périmètre extérieur avec de l'eau et plier la pâte pour former une poche fermée.

**Etape 8 :** Presser les bords avec une fourchette.

**Etape 9:** Badigeonner de dorure (œufs fouettés avec du sel). Congeler sur du papier sulfurisé ou des plaques à pâtisserie tapissées d'aluminium pendant au moins 15 minutes.

**Etape 10:** Préchauffer le four de 200°C et cuire les empanadas jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 20 minutes.

**Etape 11 :** Saupoudrer de sucre glace tiède.



# Gâteau au chocolat

**Ingrédients :** 3 œufs, 150g de farine, 100g de sucre, 150g de beurre,  $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique, fruit confit, 100g de pâte à tartiner Tartina.



## Préparation :

**Etape 1 :** Préchauffer le four à 180°C.

**Etape 2 :** Dans une terrine, fouetter les œufs avec le sucre.

**Etape 3 :** Incorporer la farine, puis ajouter le beurre ramolli.

**Etape 4 :** Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

**Etape 5 :** Incorporer Tartina, puis ajouter les fruits confits.

**Etape 6 :** Mettre la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

**Etape 7 :** Enfourner 40 min.



## Mousse au chocolat

**Ingédients :** 3 œufs, 100g de Tartina, 1 sachet de sucre vanillé.

### Préparation :

**Etape 1 :** Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

**Etape 2 :** Mettre Tartina dans un bol, incorporer les jaunes et le sucre.

**Etape 3 :** Battre les blancs en neige ferme, et les ajouter délicatement au mélange à l'aide d'une spatule.

**Etape 4 :** Verser dans une terrine ou des verrines

**Etape 5 :** Mettre au frais 1 heure ou 2 minimum.



## Tarte au chocolat

**Ingédients :** 400g crème fraîche, 12 cuillères de Tartina, 500g de farine, 350g de beurre, 300g de sucre, 3 œufs, 10g de levure.

### Préparation :

**Etape 1 :** Faire une pâte de sablé en mélangeant la farine, sucre et le beurre. Sabler du bout des doigts puis incorporer les œufs, mettre au frais pendant 15min.

**Etape 2 :** Faire une ganache au chocolat Tartina : chauffer la crème.

Mélanger avec du beurre fondu et verser la crème chaude sur le mélange Tartina beurre fondu.

**Etape 3 :** Étaler votre pâte sablée, foncer un moule à tarte et la cuire pendant 15 min à 165°C.

**Etape 4 :** Sortir la tarte du four, laisser refroidir et garnir de ganache Tartina.

Laisser reposer au frigo pendant 30 minutes.





# Muffins cœur de Tartina

Tartina®

**Détails :** Pour 12 muffins.

**Ingédients :** 280g de farine, 100g de sucre en poudre, 100g de beurre, 2 œufs, 10 cl de lait, 1 yaourt nature, de la pâte à tartiner Tartina, 1 sachet de sucre vanillé,  $\frac{1}{2}$  sachet de levure, 2 pincées de sel, beurre et farine pour les moules.

## Préparation :

**Etape 1 :** Préchauffer le four à 180°C. Mélanger dans un saladier la farine, le sel et la levure chimique. Dans un autre saladier, battre les œufs avec un fouet puis ajouter le sucre et le sachet de sucre vanillé, bien mélanger.

**Etape 2 :** Verser le beurre fondu sur ce mélange sans cesser de remuer, puis ajouter le lait et le yaourt. Y incorporer le premier mélange farine-levure.

**Etape 3:** Beurrer et fariner les moules à muffins. Les remplir au 1/3 avec la préparation, former une petite cuvette, y déposer une noix de Tartina bien au centre puis recouvrir en répartissant le reste de la pâte.

**Etape 4 :** Pour finir, mettre à cuire les muffins au four 20 minutes environ. Les sortir et attendre 5 minutes avant de les démouler. Les servir et les déguster légèrement tièdes.

Tartina®

Tartina®



*Un goût chocolat unique*

**Suivez nous et  
partagez vos recettes**



Tartina



Tartina



Tartina

## contacts



233 376 680 / 699 505 270



contact.chococam@tigerbrands.com



www.chococamtigerbrands.com



/chococamFMCG



/chococamFMCG