

**Copyright à insérer pour utilisation du visuel :**

© 2017 – Texte et visuel : Chef Clément® pour Alfapac®- [www.chefclement.com](http://www.chefclement.com)

***Conditions de diffusion :***

*Diffusion unique sur le site* [*http://alfapac.eu/*](http://alfapac.eu/) *et sur la page Facebook* [*https://www.facebook.com/AlfapacFrance/*](https://www.facebook.com/AlfapacFrance/) */ Pour toute diffusion complémentaire, s’acquérir des droits auprès de Chef Clément (*[*contact@chefclement.com*](mailto:contact@chefclement.com)*) – Citer l’auteur à chaque diffusion.*

**Chantilly mascarpone nutella pour gâteaux**

Ingrédients :

* 20 cl de crème fleurette entière
* 150 g de mascarpone
* 4 grosses cuillères à soupe de pâte à tartiner

Durée de préparation : 10 minutes  
  
Temps de cuisson : -  
  
Nombre : Pour une douzaine de cupcakes

1/ Réunir la crème fleurette et le bol du robot au congélateur une quinzaine de minutes avant de démarrer la recette.

2/ Monter la chantilly en augmentant la vitesse du robot progressivement. À mi-parcours, rajouter le mascarpone et le nutella. Positionner le robot en vitesse maximale puis laisser tourner jusqu’à l’obtention d’une chantilly bien ferme.

3/ Positionner l’embout cannelé dans la poche à douille Alfapac. Couper la poche pour laisser passer l’embout puis placer le capuchon en plastique à l’extérieur pour éviter à la préparation de s’échapper. Rabattre les bords.

4/ Remplir la poche à l’aide d’une spatule puis remonter les bords. Retirer le capuchon.

5/ Dresser la chantilly mascarpone nutella sur le gâteau complètement refroidi et décorer de quelques sprinkles ; réserver au réfrigérateur.