



Editions Limitées

Noël en Autriche

*Laissez-vous transporter au cœur
des marchés de Noël autrichiens,
avec trois Variations gourmandes
inspirées des emblèmes sucrés
du Royaume de l'Est.*



Valse à 3 temps

Variations hiver 2016...

*Chaque année, pour les fêtes,
Nespresso compose des Variations
autour du Grand Cru Livanto,
le mêlant à des arômes naturels
qui exhaussent son goût délicatement grillé.*

*Nespresso s'introduit cet hiver
dans un univers gourmand inspiré
de la magie d'un Noël en Autriche.*

*L'on retrouve ainsi des créations
autour des pâtisseries traditionnelles
les plus raffinées : l'Apfelstrudel,
la Linzer Torte et la Sachertorte.*

*Un voyage sensoriel où la douceur
des pâtisseries autrichiennes
côtoie la chaleur d'un café Nespresso.*





NESPRESSO®



Variations Linzer Torte

Légère, aérienne et dense à la fois,
la Tourte de Linz est l'une des tartes
autrichiennes les plus anciennes !

Dans cette édition limitée signée *Nespresso*,
l'on retrouve toute la douceur de la pâtisserie
délicatement tressée : un bon goût d'amande
qui, mêlé à des fruits rouges acidulés,
révèle un équilibre parfait.

Une petite pointe de cannelle, et tout le goût
de Noël s'exprime dans la Variation Linzer Torte.



L'original...

Linzer Torte

pour 6 personnes

Préparation : 25 minutes. **Cuisson :** 45 minutes

Ingédients : 150g de farine, 100g de poudre d'amande, 200g de beurre mou, 60g de sucre semoule, 2 jaunes d'œufs durs, 2 blancs d'œufs crus, 1 cuillère à café de cacao amer, 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre, 2 pincées de clous de girofle en poudre, 1 citron non traité, 1 cuillère à soupe de rhum ambré, 400g de confiture de framboise, sucre glace.

Mettez la poudre d'amande et les jaunes d'œufs durs dans une terrine, écrasez-les, ajoutez sucre, cacao, le zeste du citron finement râpé, les épices, la farine. Mélangez, ajoutez le beurre, le rhum, les blancs d'œufs.

Travaillez du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se détache des doigts. Roulez-la en boule, laissez reposer 1 heure au frais.

Au bout de ce temps, beurrez un moule à tarte de 25 cm de diamètre. Allumez le four à 180 °C.

Prélevez $\frac{3}{4}$ de la pâte, aplatissez-la sur 5 mm d'épaisseur. Garnissez-en le

moule en la laissant déborder d'1 cm. Étalez la confiture sur le fond. Aplatissez la pâte restante, découpez-la en bandes d'1,5 cm de large. Disposez-les sur la confiture en les entre-croisant, coupez-les au ras du moule. Rabattez vers l'intérieur la pâte qui débord du moule en l'appuyant sur les croisillons.

Glissez la tarte au four, laissez cuire 45 minutes. Laissez tiédir dans le moule, démoulez, laissez refroidir, poudrez de sucre glace avant de servir.

Cette tarte se conserve deux à trois jours à température ambiante.



Le café...



La **Variation Linzer Torte** est née du mariage harmonieux entre le corps rond et équilibré du café Livanto et les saveurs de fruits rouges, rehaussées de quelques notes légèrement épicées. Intensité 6. **Prix de vente conseillé TTC** : 4,20 € l'étui de 10 capsules

Idee recette café - Variations Linzer Torte

Les saveurs d'amande et de fruits rouges de la Variation Linzer Torte se mêlent à la fraîcheur mordante du Ginger Ale. Ne manque qu'un coup de shaker pour se régaler de ce nectar vivifiant !

Ingrédients

- 1 capsule Variations Linzer Torte
- 20 ml de Ginger Ale
- 3 glaçons
- 3 g de sucre

Ustensiles

- 1 tasse Lungo (150 ml)
- Accessoires : 1 shaker, 1 carafe

Préparation

- Versez 3 g de sucre dans une petite carafe
- Préparez un espresso Variations

- Linzer Torte (40 ml) directement dans la carafe
- Mélangez jusqu'à dissolution complète du sucre
- Versez le mélange dans un shaker, ajouter 3 glaçons et secouer jusqu'à ce que le café soit froid
- Versez le café dans une tasse Lungo transparente et ajoutez 20 ml de Ginger Ale





NESPRESSO®



Variations S Apfelstrudel S

Petite merveille érigée en gourmandise nationale, l'Apfelstrudel fait l'unanimité, avec sa pâte feuilletée généreusement garnie de fruits juteux.

Nespresso reste fidèle à l'original en proposant un espresso qui conjugue avec brio notes épicées et notes fruitées de pommes et de raisins secs.



L'original...

Apfelstrudel

pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes. **Cuisson :** 35 minutes environ.

Ingrédients : 4 feuilles de filo ou 150g de pâte feuilletée, 1,2kg de pommes (golden, reinette...), 100g de sucre semoule, 100g de raisins secs, 2 cuillères à soupe de rhum ambré, 2 cuillères à café de jus de citron, ½ cuillère à café de girofle en poudre, ½ cuillère à café de cannelle en poudre, 50g de beurre, 20g de chapelure, 30g de poudre d'amandes, sucre glace.

Mettez les raisins secs dans un bol, arrosez-les de rhum et laissez-les macérer 15 minutes. Mélangez chapelure et poudre d'amandes.

Coupez en tranches d'½ cm les pommes pelées, arrosez-les du jus de citron, ajoutez sucre, clous de girofle, cannelle, et mélangez.

Préchauffez le four à 180 °C. Faites fondre le beurre.

Posez bien à plat les feuilles de filo sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les de beurre.

Répartissez dessus le mélange chapelure/poudre d'amandes.

Ajoutez les tranches de pomme et

raisins en laissant 2 cm de bord sans garniture. Rabattez vers l'intérieur ces 2 cm de bord de pâte, puis enroulez les feuilles de filo sur elles-mêmes en y enfermant la garniture et badigeonnez toute la surface de beurre fondu.

Glissez au four la plaque avec le strudel, laissez cuire 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le strudel soit bien doré. A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace.

Procédez de la même façon avec de la pâte feuilletée.

Servez tiède ou froid, tel quel ou accompagné de crème fouettée ou d'une quenelle de glace.



Le café...

La **Variation Apfelstrudel** est née du mariage harmonieux entre le corps rond et équilibré du café Livanto et la richesse des arômes de pommes cuites relevées d'une petite touche de cannelle. Intensité 6. **Prix de vente conseillé TTC** : 4,20 € l'étui de 10 capsules

Idée recette café - Variations Apfelstrudel Affogato

Lorsque la suavité de la glace vanille s'allie au bon goût de pomme de la Variation Apfelstrudel, ce sont les gourmands qui fondent de plaisir... Un péché mignon que l'on accompagne sans hésiter d'un biscuit Cantuccini Nespresso, pour un dessert délicieusement envoûtant !

Ingrédients

- 1 capsule Variations Apfelstrudel
- 1 boule de glace vanille
- Biscuits Cantuccini Nespresso
- Versez l'espresso Variations Apfelstrudel (40 ml) par-dessus
- Décorez avec quelques biscuits Cantuccini

Ustensiles

- 1 tasse Lungo (150 ml)
- Accessoires : 1 carafe

Préparation

- Déposez une boule de glace vanille dans une tasse Lungo





NESPRESSO®



Variations *∞ Sachertorte ∞*

Adulée, la Sachertorte est le plus connu des gâteaux autrichiens. Mariant habilement cacao et abricot, cette pâtisserie viennoise traditionnellement consommée avec une chantilly a de nombreux arguments pour séduire les becs sucrés ! Version *Nespresso* : un café alliant subtilement fruit et notes chocolatées en une gorgée.



L'original...

Sachertorte

pour 6 personnes

Préparation : 35 minutes. **Cuisson :** 45 minutes

Pour les biscuits : 200g de chocolat noir, 8 œufs entiers, 2 blancs, 130g de beurre mou, 130g de sucre semoule, 120g de farine, 400g de confiture d'abricot.

Pour le glaçage : 250g de chocolat noir, 2dl de crème fraîche, 1 sachet de sucre vanillé

Allumez le four thermostat 180 °C. Beurrez avec 2 noix de beurre deux moules à manqué de 22 cm de diamètre. Mettez dans une casserole le chocolat en morceaux, faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes, hors du feu ajoutez le beurre, lissez le mélange, jusqu'à ce que le beurre soit incorporé. Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine et les blancs dans un grand saladier. Fouettez les jaunes au fouet, versez-y le mélange chocolat-beurre. Travaillez le nouveau mélange jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Montez les blancs d'œufs en neige ferme, ajoutez le sucre, fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant.

Incorporez la moitié des blancs au mélange chocolat, ajoutez la farine en la tamisant, versez cette préparation sur les blancs, incorporez-la délicatement.

Répartissez la pâte dans les deux moules, glissez-les au four. Laissez cuire 30 minutes, démoulez les biscuits sur des grilles, laissez-les refroidir.

Faites cuire la confiture à feu très doux 5 minutes, mixez, laissez refroidir.

Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat dans la crème à feu doux, lissez le mélange, laissez tiédir. Étalez la confiture sur l'un des deux biscuits, posez l'autre dessus. Versez la moitié du glaçage sur le gâteau, étalez, attendez 3 à 4 minutes, puis versez le reste du glaçage, étalez sur toute la surface et les bords.

Mettez le gâteau au frais, laissez-le reposer 3 heures avant de servir.

Sortez le gâteau du froid 30 minutes avant de servir.

Servez accompagné de crème fouettée.



Le café...

La **Variation Sachertorte** est née du mariage harmonieux entre le corps rond et équilibré du café Livanto et les saveurs de chocolat moelleux, rehaussées de quelques notes d'abricot. Intensité 6. **Prix de vente conseillé TTC** : 4,20 € l'étui de 10 capsules

Idée recette café - Variations Sachertorte glacée

Les notes chocolatées de la Variation Sachertorte ne pouvaient qu'adorer la compagnie des arômes vanillés du rhum. Un soupçon de mousse de lait, clin d'œil à la chantilly qui accompagne traditionnellement ce gâteau viennois, et le voyage est assuré.

Ingrédients

- 1 capsule Variations Sachertorte
- 4 g de sucre
- 3 glaçons
- 100 ml de crème liquide froide
- 8 gouttes d'essence de rhum

Ustensiles

- 1 verre à recettes
- Accessoires :
1 shaker, 1 carafe, 1 moussEUR à lait

Préparation

- Versez 4 g de sucre dans une petite carafe
- Préparez un espresso Variations Sachertorte (40 ml) directement

- dans la carafe, puis mélangez jusqu'à dissolution complète du sucre
- Versez dans un shaker, ajoutez 3 glaçons et secouez jusqu'à ce que le café soit froid et mousseux
- Préparez une mousse de lait froide avec 100 ml de crème et l'essence de rhum
- Versez le café dans un verre à recettes
- Versez la mousse de lait aromatisée au rhum par-dessus
- Décorez avec un peu de chocolat râpé





Les produits Nespresso sont à découvrir
dans les Boutiques Nespresso,
par téléphone au 0800 55 52 53 (appel gratuit depuis un poste fixe),
sur internet & les applications mobiles Nespresso.

Pour en savoir plus : www.nespresso.com



LIVRAISON OFFERTE

Votre livraison est offerte pour toute commande
de Grands Crus dès 50 capsules, d'accessoires
et de machines.



Contacts presse :

agence 14 septembre - 158 ter rue du temple 75003 Paris - 01 55 28 38 28

Joy Dusseau - joydusseau@14septembre.fr

Tiffany Roughol - tiffanyroughol@14septembre.fr

Visuels disponibles pour la presse sur demande