

# Nougat

## Ingredients:

280 gr De Sucre En Poudre  
200 gr De Glucose  
250 gr De Miel  
90 gr Blancs D'œufs (3 Petit)  
20 gr De Sucre En Poudre, *pour serré les blancs*  
280 gr De Noisettes Entières Grillées  
2 Feuilles Azyme Striées

**Total 1140 Gr**

## Directions:

Recette pour un cadre de 20x20cm, 2cm haut (Les feuilles Azyme font 32x23).

250gr de miel c'est un demi pot.

Deux gros oeufs , 74gr, c'est pas assez, mais trois œufs c'est souvent un peu trop. Peser.

## PRÉPARATION

- Passer le pot de miel et le glucose 1mn au micro-ondes pour que le miel coule plus facilement.
- Dans la saucière évasée bombée mettre les 200gr de glucose et les 280gr de sucre par dessus.
- Idem pour le miel avec la petite saucière évasée bombée.
- Fouetter les blancs d'œufs en neige, et serré avec 20gr de sucre à mi-parcours.
- Mettre à cuire doucement le glucose avec le sucre cristal Th4. (C'est beaucoup plus long que le miel).



## Metrics:

Yield: 1

Prep Time: 1h20

# Nougat

## Directions:

- Cuire le miel Th7 puis 6, jusqu'à l'obtention d'une cuisson du miel à 120°C. Attention cela bout vite.

Remuer avec la pointe du thermomètre.

- Ajouter le miel cuit dans les œufs en neige Kenwood à vitesse lente 2.

Il est important d'incorporer ces 2 produits à vitesse réduite.

- Finir de cuire le glucose avec le sucre cristal Th7-8 jusqu'à ce que le sucre atteigne la température de 145°C.

Surtout arrêter lorsque les bulles de sucre commencent à bouillir plus lentement.

(ne pas faire bouillir, sinon trop cuit et amalgame du sucre sur le fouet).



- Batteur à vitesse lente 2, ajouter lentement le sucre cuit dans les blancs.

Remplacer le fouet (pas assez solide) par la feuille.



# Nougat

## Directions:

- Augmenter la vitesse du batteur, et fouetter la meringue jusqu'à complet refroidissement (40mn).
- Pendant ce temps écraser, avec le rouleau à pâtisserie, en deux les noisettes, et les faire griller. Les réserver au chaud.
- Quand la masse se détache du fond, la température idéale est atteinte.
- Verser les fruits secs.
- Mélanger avec une spatule en bois, jusqu'à ce que tous les fruits secs soient amalgamés à la meringue.
- Sur une plaque à pâtisserie, disposez une feuille azyne striées à plat. Déposer dessus le cadre de 20 x 20 cm.

Découper des bandes azyne de 2 cm pour les bords du cadre. Ce sera plus facile à démouler.

- Couler la préparation dans le cadre.
- Recouvrir la préparation de feuilles azyne.
- Égaliser avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir une surface plane d'épaisseur régulière.
- Laisser refroidir à l'air libre la nuit entière.
- Retirer le cadre délicatement. Vous pouvez au préalable passer la lame d'un couteau entre le nougat et le cadre pour faciliter le démoulage.
- Détailler le nougat en carrés ou en rectangles. Bonne dégustation.

# Nougat

## Directions:



**Notes:** le 08 novembre 2012 80gr de blancs = pas assez pour le moule passer à 90gr. pas eu d'amalgame

le 05 novembre 2012 : deux blancs = 77gr pris la feuille à vitesse 1 le sucre c'est amalgamer. faire à 3

le 28 septembre 2012 : Fait à 130° et 150° - le sucre c'est amalgamé. 150° c'est trop vaut mieux 140-145°