

Nougat Mango



Rezeptmenge

1

Silikonrahmen à 300 x 300 x 15 mm

Rezeptnummer

PR10937

Nougat Mango

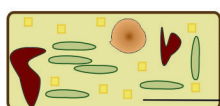
- 1'640 g Nougat Montélimar Mango
- 50 g Staubzucker
- 25 g Kartoffelstärke (Fecule)
- 1 Stück Felchlin Bodenplatte Quadro
- 3 Stück Felchlin Silikonrahmen Quadro weiss, 5 mm
- 2 Stück Felchlin Backflon-Folie, einzeln

1'715 g

Fertigstellung

Nougat Montélimar auf Backflon-Folie in Silikon-Rahmen von 300 x 300 x 15 mm Höhe abfüllen. Mit einer zweiten Back-flon-Folie abdecken und glattstreichen. Bei 14 - 16°C anziehen lassen. Mischung aus Staubzucker-Kartoffelstärke 2:1 dünn auftragen und abpinseln. Mit dem Wellenschliffmesser Stücke von 30 x 15 mm schneiden oder nach Wunsch mit Couverture überziehen oder maskieren.

Aufbau



Puder Mischung
oder
Couverture
Nougat

1 Nougat Montélimar Mango

#CS30521

- 90 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 375 g Honig
- 60 g Wasser
- 190 g Zucker
- 75 g Glukosesirup DE 41-46
- 320 g Felchlin Mangonosa auf 28°C schmelzen
- 280 g Haselnüsse geröstet, ganz
- 100 g Kürbiskerne, geröstet
- 70 g Ananasdreiecke kandiert
- Stücke von 7 x 7 mm
- 80 g Sauerkirschen getrocknet

1'640 g

Haselnüsse und Kürbiskernen rösten.

Backtemperatur:

160°C

Backzeit:

ca. 13 Minuten

Eiweiss zu Schnee schlagen. Honig auf 128°C kochen und bei mittlerer Geschwindigkeit dem Eiweiss unterrühren. Wasser, Zucker und Glukosesirup auf 156°C aufkochen und der Honig-Eiweiss-Masse dazugeben. Bei hoher Geschwindigkeit festschlagen. OSA auflösen und der Masse beigegeben, dabei

von Hand mit dem Spatel rühren. Die noch warmen gerösteten Haselnüsse und Kürbiskernen, Ananas und Sauerkirschen, dazugeben.

Felchlin Produkte

- DC79 Mangonosa Füllung Mango Passionsfrucht
- VO07 Bodenplatte Quadro
- VO30 Silikonrahmen Quadro weiss, 5 mm
- WR58 Backflon-Folie, einzeln

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Felchlin
SWITZERLAND