

Nougat à la mangue



Quantité recette1cadres en silicone de 300 x 300 x 15 mm

N° recettePR10937

Nougat à la mangue

- 1 640 g Nougat Montélimar à la mangue
- 50 g Sucre glace
- 25 g Amidon de pommes de terre
- 1 pièce(s) Felchlin Plaque de base Quadro
- 3 pièce(s) Felchlin Cadre en silicone Quadro blanc, 5 mm
- 2 pièce(s) Felchlin Feuille Backflon, individuelle

1 715 g

Finition

Verser le Nougat Montélimar sur une feuille Backflon dans un cadre en silicone de 300 x 300 x 15 mm de hauteur et recouvrir d'une deuxième feuille Backflon. Etaler à hauteur du cadre. Laisser prendre à 14 - 16°C. Appliquer une fine couche de mélange de sucre glace et d'amidon de pommes de terre 2:1 et brosser. Découper des morceaux de 30 x 15 mm à l'aide d'un couteau scie et tremper ou masquer avec la couverture.

Montage

Mélange de poudre ou
Couverture
Nougat

1 Nougat Montélimar à la mangue
#CS30521

- 90 g Blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 375 g Miel
- 60 g Eau
- 190 g Sucre
- 75 g Sirop de glucose DE 41-46
- 320 g Felchlin Mangonosa fondre à 28°C
- 280 g Noisettes entières, torréfiées
- 100 g Graines de courge , torréfiées
- 70 g Triangles d'ananas séchés, sucrés pièces de 7 x 7 mm
- 80 g Cerises griottes séchées

1 640 g

Torréfier les noisettes et les graines de courge.

Température de cuisson :
160°C

Temps de cuisson :

env. 13 minutes

Battre les blancs d'oeuf en neige. Chauffer le miel à 128°C et incorporer à vitesse moyenne aux blancs en neige. Cuire l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 156°C et ajouter au meringage. Monter à vitesse haute. Fondre l'OSA et ajouter à la masse en mélangeant à la main à l'aide d'une spatule. Ajouter les noisettes et les graines de courge torréfiées encore chaudes, l'ananas et les griottes.

Produits Felchlin

DC79	Mangonosa Intérieur mangue fruit de la passion
VO07	Plaque de base Quadro
VO30	Cadre en silicone Quadro blanc, 5 mm
WR58	Feuille Backflon, individuelle

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés