

# NOUGAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Amandes entières	3120	30,1
Pistaches	600	5,8
Sucre inverti	900	8,7
Eau (1)	590	5,7
Sucre (1)	1740	16,8
Sirop de glucose	1950	18,8
Sucre (2)	700	6,8
<b>Yumgo <i>BLANC POWDRE</i></b>	<b>80</b>	<b>0,8</b>
<b>Eau (2) (pour hydrater la poudre)</b>	<b>680</b>	<b>6,6</b>
<b>Total</b>	<b>10360</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Torrifier les amandes et les pistaches.
- Lancer la cuisson du sirop (1) et lancer la cuisson du sirop inverti.
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Lorsque le sucre inverti est à 100°C, monter les blancs et le sucre. Les blancs doivent être mousseux.
- A 131°C, couper le sucre inverti et verser sur Yumgo Blanc. Laisser monter le mélange.
- Lorsque le sirop de sucre est à 135°C, mettre la feuille, laisser le sirop de sucre monter à 143°C/145°C et verser dans la cuve.
- Corner et laisser dessécher jusqu'à texture souhaitée.
- Ajouter les amandes et les pistaches, placer dans un cadre et laisser sécher pendant 1 nuit.



## CONSEILS

- Le nougat se conserve plusieurs mois en étant hermétiquement emballé.