

## Cours de boulangerie pâtisserie

# Nougatine

### Recette :

400 g de glucose

600 g de fondant

400 g d'amandes effilées

### Rendement :

1400 g de nougatine.

### Application :

Dans une casserole, mettre à fondre le glucose, ensuite ajouter le fondant et cuire jusqu'au caramel blond ou brun, selon la couleur désirée.

### Attention :

Laisser cuire sans remuer.

Une fois la couleur obtenue, mélanger les amandes effilées, quand le mélange est fait, verser sur un marbre légèrement huilé et la refroidir en retournant régulièrement à l'aide d'un triangle.

Une fois la nougatine suffisamment refroidie, prendre la quantité de sucre nécessaire à la réalisation de la pièce que l'on désire fabriquer.

Garder le reste de la nougatine sous une lampe à sucre ou sur une platine à l'entrée du four.

### Précaution :

Bien huiler le matériel nécessaire à la réalisation de la pièce.

Exemple : couteau, rouleau, gabarit, marbre, etc.

