

Nougat-Schokolade

Sachbezeichnung

Weich-Nougat mit Schokolade, Pistazien, Mandeln und Haselnüssen



Ausbeute

170 Stück zu 10 g



Zeitplanung

Zubereitung: ca. 80 Minuten

Ruhezeit: 24 Stunden

Backzeit: Mandeln: 20–30 Minuten/160°C



Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'948 kJ/465 kcal;

Fett: 27 g, davon ges. Fettsäuren 8 g;

Kohlenhydrate: 48 g, davon Zucker 42 g;

Eiweiss: 7 g; Salz 0.03 g

Rezept

Schokolade-Nougatmasse (2'135 g)

140 g	Wasser
420 g	Zucker (1)
245 g	Glucosesirup
245 g	Honig
90 g	Eiweiss, frisch
70 g	Zucker (2)
185 g	Kakaomasse
450 g	Mandeln, geschält, geröstet
190 g	Pistazien
100 g	Haselnüsse

Nougat-Schokolade (1'780 g)

1'400 g	Schokolade-Nougatmasse
80 g	Kakaobutter, temperiert
300 g	Couverture dunkel, temperiert

Herstellung

1

Vorbereitung

Mandeln bei 160°C ca. 20–30 Minuten rösten.

Silpatmatte, Rollholz und Staubzucker bereitstellen.

Metalstäbe (2 cm hoch) auf der Innenseite mit Rapsöl einfetten. Nüsse miteinander mischen und die Hälfte davon auf der Silpatmatte verteilen.

2

Herstellung

Zucker (1), Wasser und Glucose in einer Kupferpfanne auf 147,5°C kochen. Honig begeben und erneut auf 147,5°C kochen. Während des Kochens gelegentlich den Rand der Kupferpfanne herunterwaschen.

Parallel dazu das Eiweiss mit dem Zucker (2) schaumig schlagen, anschliessend auf einen 5-Kant-Besen wechseln.

Gekochten Zucker im Wasserbad abschrecken und dem Eischnee langsam beigegeben. 3–4 Minuten schlagen und mit Bruchprobe kontrollieren.

Kakaomasse begeben und gut mischen.

Masse über die Nüsse giessen und die zweite Hälfte der Nüsse darüber verteilen. Den Nougat mit den Händen gut durchmischen, um die Nüsse zu verteilen. Boden und Oberfläche des Nougats mit Staubzucker stauben.

Den Nougat zwischen Stäben und Silpatmatten gleichmässig 2 cm dick ausrollen und über Nacht abstehen lassen.

3

Schneiden

3 cm breite Stangen schneiden. Anschliessend die Stangen in 1,5 cm breite Interieurs schneiden.

4

Trempiere

Die Oberfläche der Interieurs mit temperierter Kakaobutter bestreichen. Mit dunkler, temperierter Couverture bis zum Rand trempiere.