

# PROGRESSION POUR LA REALISATION DE LA NOUGATINE

## Phases techniques:

Préparer tous les ingrédients.

Plusieurs recettes existent selon l'usage et la technique le choix se portera sur telle ou telle recette, (taille de la pièce, artistique ou commerciale, intérieur de bonbon, décor d'entremets etc...)

Faire un caramel avec le sucre et le glucose. Pour cela, mettre le sucre et le glucose dans une casserole ou dans un poêlon à sucre en cuivre.



Cuire le sucre à sec (sans eau) ...

Chauffer **50/60°C** les amandes au four sans coloration ( sur plaque)

Remuer le sucre en donnant des mouvements de rotation afin qu'il colore uniformément.

Ne pas excéder 185°C

...ajouter les amandes.

Bien travailler la nougatine à la spatule afin de bien incorporer les amandes.



Verser la nougatine sur le plan de travail et sur une feuille type « Silpat, Exopat... ».

La laisser refroidir pour pouvoir la travailler, l'abaisser et la façonner



Il faut travailler vite, avant qu'elle ne durcisse.



Pendant ce temps, huiler rapidement le rouleau à pâtisserie ou utiliser un rouleau spécifique en métal pour le travail du sucre cuit...

À l'aide d'un couteau éminceur, d'emporte pièces, etc... détailler



La nougatine peut être maintenue en T° de façonnage en la plaçant au four pour cela le régler à **150°C MAXI**.



Ou à l'aide d'une lampe à sucre si la table de travail se situe loin des fours ...

Pour un travail de découpes en vue d'une réalisation de pièces artistiques ou commerciales, il faut penser à une mise en place de gabarits des découpes dans du carton épais de préférence

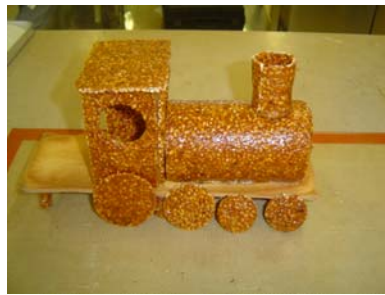


L'assemblage des divers éléments se fait au sucre cuit **grand cassé 155°C**

La finition est traditionnellement réalisée en **glace royale** fleurs en **sucre tiré ou moulé** ou encore pâte d'amandes et **pastillage** et selon le thème on peut aussi coller des dragées au sucre cuit également



La nougatine sert à confectionner des pièces artistiques pour les mariages, fêtes, etc.... et pour décorer des gâteaux avec un décor élaboré. \*



Document François LEVENT PLP au LP du Déroit de CALAIS 62100