

Nougat (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 112 g Eiweiß
- 305 g Honig (für mich 200 g Blütenhonig und 105 g Lavendelhonig)
- 180 g Glukose
- 375 g Zucker
- 127 g Wasser
- 280 g Mandeln
- 140 g Pistazien
- 110 g Haselnüsse

Préparation

1. Es ist bald Weihnachten, und damit bald die Zeit, viele Leckereien zu genießen ;-). Bei mir zu Hause gibt es zu Weihnachten neben den obligatorischen Schokoladen immer Nougat, und dieses Jahr habe ich beschlossen, mich an die Herstellung zu wagen (mit einem Rezept von Philippe Conticini)!
2. Letztendlich gibt es bei der Herstellung von Nougat nicht viel Kompliziertes, das Schlüsselwort ist Organisation, ich erkläre Ihnen alles unten und empfehle Ihnen, das Rezept vollständig zu lesen, bevor Sie beginnen, um sich so gut wie möglich zu organisieren.
3. Ich habe nur eine Sache am Rezept des Küchenchefs geändert: die Menge der Trockenfrüchte, die ich erhöht und anders verteilt habe.
4. Sie können diesen Teil des Rezepts nach Ihren Vorlieben anpassen (wählen Sie die Trockenfrüchte, die Sie bevorzugen, fügen Sie kandierte Orangenschalen hinzu.
5.).
6. Schließlich empfehle ich, für ein super Geschmacksergebnis guten Honig mit viel Geschmack zu verwenden (vermeiden Sie zum Beispiel Akazienhonig, der zu fade ist).
7. Voilà, Sie müssen sich nur noch an die Herstellung Ihres selbstgemachten Nougats wagen!
8. Minuten lang.
9. Reiben Sie sie dann aneinander, um sie zu enthäuten (wenn einige Trockenfrüchte noch ihre Haut haben, ist das nicht wichtig), dann legen Sie sie wieder in den warmen, aber abgeschalteten Ofen.
10. Sie müssen heiß sein, wenn sie in die Nougatmasse eingearbeitet werden.
11. Während die Trockenfrüchte im Ofen sind, empfehle ich, Ihren leicht geölten Edelstahlrahmen auf einem mit Backpapier bedeckten Blech vorzubereiten und Oblatenpapier zuzuschneiden, falls Sie welches verwenden (zwei Quadrate in der Größe Ihres Edelstahlrahmens).
12. Ich hatte keinen Rahmen in der richtigen Größe, also habe ich einen großen Rahmen und ein paar Rechtecke verwendet.
13. An diesem Punkt empfehle ich, alle Töpfe / Schalen vorzubereiten, bevor Sie mit dem Kochen von irgendetwas anfangen, Sie werden sich bei der Herstellung des Rezepts wohler fühlen.
14. Sie können auch Ihren Haartrockner / Bunsenbrenner herausnehmen (keine Panik, wenn Sie keines von beiden haben, Sie können Ihren Nougat auch über einem Wasserbad trocknen; in diesem Fall bereiten Sie einen großen Topf mit Wasser vor).
15. Geben Sie in den ersten Topf das Wasser, den Zucker und die Glukose.
16. In den zweiten geben Sie den Honig.
17. Schließlich schlagen Sie das Eiweiß in die Schüssel Ihres Mixers (oder in eine Schüssel mit einem elektrischen Mixer in der Nähe).

18. Der Zuckersirup muss bis auf 144°C erhitzt werden, der Honigsirup bis auf 122°C.
19. Beginnen Sie mit dem Erhitzen des Zuckersirups bei schwacher Hitze.
20. Wenn er 50°C erreicht, schalten Sie die Hitze unter dem Topf mit dem Honig ein.
21. Wenn der Zuckersirup 130°C erreicht, beginnen Sie, das Eiweiß zu schlagen.
22. Bei 144°C gießen Sie den Sirup nach und nach auf den schaumigen (aber nicht festen) Eischnee (das gleiche Prinzip wie bei einer italienischen Baiser).
23. Wenn der Zucker eingearbeitet ist und das Baiser gut aufgeht, gießen Sie den Honig bei 122°C auf die gleiche Weise auf den Eischnee.
24. Jetzt kommt der Zeitpunkt des Trocknens der Nougatmasse; wenn Sie einen Haartrockner oder einen Bunsenbrenner haben, ist das perfekt, andernfalls verwenden Sie ein Wasserbad.
25. Es geht darum, die Nougatmasse ausreichend zu trocknen, damit sie fest ist und beim Schneiden nicht läuft, aber nicht so, dass sie brüchig wird.
26. Abhängig von Ihrem Haartrockner/Bunsenbrenner/Wasserbad und ob Sie einen elektrischen Mixer/einen mit dem Schneebesen ausgestatteten Mixer/einen Holzlöffel (im Fall des Wasserbads) verwenden, variiert die Trocknungszeit, aber normalerweise dauert es zwischen 20 und 40 Minuten, um die richtige Konsistenz zu erreichen.
27. Um Ihnen eine Vorstellung zu geben, habe ich meinen Mixer (Kenwood Chef Titanium) auf Stufe 3-4 (also mittlere Geschwindigkeit) und einen Haartrockner (den ich um die Edelstahlschüssel herum, aber auch darüber gehalten habe, sodass der heiße Luftstrom direkt auf die Nougatmasse trifft) verwendet, und das Trocknen dauerte etwa 35 Minuten.
28. Anscheinend dauert es mit einem Bunsenbrenner weniger Zeit, und etwa gleich viel oder etwas mehr im Wasserbad.
29. Um zu wissen, ob Ihr Nougat die richtige Konsistenz hat, nehmen Sie ein kleines Stück davon, führen Sie es unter kaltem Wasser und auf diese Weise haben Sie einen guten Eindruck von der finalen Konsistenz des Nougats, wenn er abgekühlt ist; die Masse sollte eher elastisch sein und nicht mehr an den Fingern kleben.
30. Wenn die Nougatmasse fertig ist, muss schnell gehandelt werden: Fügen Sie sofort die Trockenfrüchte hinzu (sie müssen heiß sein (ja, ich wiederhole mich, aber es ist wichtig)), damit sie sich gut in die Nougatmasse einarbeiten.
31. Dann gießen Sie den Nougat sofort in Ihren Rahmen (oder Ihre Rahmen, je nachdem, wie Sie ihn verteilen möchten), mit einer Oblatenfolie auf dem Boden des Rahmens und einer, die Sie auf den Nougat kleben, indem Sie ihn glätten, um eine glatte Oberfläche zu erhalten.
32. Wenn Sie kein Oblatenpapier haben, können Sie den Nougat zwischen zwei Backpapierblättern mit einem Nudelholz flachdrücken.
33. Wie Sie auf dem Foto sehen, habe ich mit dem restlichen Nougat einen "Wurst" gemacht, den ich in Oblatenpapier gerollt habe.
34. Wenn Sie kein Material haben, können Sie auf diese Weise vorgehen und dann Scheiben schneiden :-)
Lassen Sie den Nougat einige Stunden abkühlen und fest werden, dann nehmen Sie ein großes Messer, erhitzen Sie die Klinge, bevor Sie den Nougat entformen und nach Wunsch schneiden (in Riegel, in kleine Quadrate).
35. Wenn Sie kein Oblatenpapier verwendet haben, können Sie den Nougat in kleine Rechtecke schneiden und in Papier einwickeln, um individuelle "Bonbons" zu erhalten.