

Nougat beku pistachio & raspberry

Ingrédients

- 60g putih telur
- 40g air
- 150g gula pasir
- 500g krim cair dengan 35% lemak
- 200g pistachio

Préparation

1. Ide baru untuk hidangan penutup es tanpa mesin es krim dan oven!
2. Untuk nougat beku ini, Anda hanya perlu termometer dan mixer listrik untuk menikmati setelah beberapa menit persiapan. Saya membuatnya dalam versi pistachio/raspberry, tetapi Anda dapat menambahkan buah kering pilihan Anda dan mengganti saus raspberry dengan buah lainnya atau karamel, cokelat; beberapa ide untuk menginspirasi Anda: pistachio/saus aprikot, hazelnut/karamel, almond/cokelat hitam, pecan/cokelat susu, hazelnut/passion fruit, almond/blueberry... Peralatan: Mixer roti Termometer Bahan: Saya menggunakan pistachio Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
3. Waktu persiapan: 30 menit + waktu pembekuan. Untuk loyang berukuran 25 hingga 30cm panjang: Meringue Italia: putih telur air gula pasir. Siapkan sirup dengan air dan gula.
4. Saat sirup mencapai 110°C, mulailah mengocok putih telur.
5. Ketika mencapai 121°C, tuangkan ke atas putih telur yang harus berbusa tetapi tidak kaku.
6. Kocok dengan kecepatan maksimum hingga menjadi meringue yang halus, mengkilap, dan dingin.
7. Krim kocok: krim cair dengan 35% lemak. Kocok krim cair hingga menjadi krim kocok.
8. Nougat beku: pistachio Saus raspberry + raspberry segar. Campurkan meringue Italia dan krim kocok, lalu masukkan pistachio.
9. Tuangkan adonan ke dalam loyang yang dilapisi dengan plastik pembungkus, lalu masukkan ke dalam freezer.
10. Saat nougat beku sudah mengeras, keluarkan dari cetakan, lalu sajikan dengan saus raspberry dan raspberry segar.
11. Nikmatilah!