

Nougat (Philippe Conticini)

Ingrédients

- 112g de claras de ovo
- 305g de mel (para mim, 200g de mel de flores e 105g de mel de lavanda)
- 180g de glucose
- 375g de açúcar
- 127g de água
- 280g de amêndoas
- 140g de pistaches
- 110g de avelãs

Préparation

1. É quase Natal, e logo será o momento de saborear muitas guloseimas ;-). Na minha casa no Natal, além dos chocolates habituais, sempre há nougat, e este ano decidi me aventurar e fazê-lo eu mesma (com uma receita de Philippe Conticini)!
2. No final, não há nada muito complicado na preparação do nougat, a palavra-chave é organização, eu explico tudo isso abaixo e aconselho você a ler a receita na íntegra antes de começar para se organizar da melhor forma possível.
3. Eu modifiquei apenas uma coisa na receita do chef, que é a quantidade de frutas secas que aumentei e distribuí de forma diferente, então você pode modificar essa parte da receita de acordo com suas preferências (escolha as frutas secas que preferir, acrescente cascas de laranja cristalizadas).
4.).
5. Finalmente, para um ótimo resultado de sabor, aconselho usar um bom mel com muito sabor (evite o de acácia, por exemplo, que é muito insípido).
6. Pronto, agora é só começar a fazer seu nougat caseiro!
7. Asse as frutas secas no forno a 150°C por cerca de vinte minutos.
8. Em seguida, esfregue-as umas contra as outras para descascá-las (se algumas frutas secas ainda tiverem pele, não é importante), depois coloque-as de volta no forno quente mas desligado, elas devem estar quentes no momento de incorporá-las à massa de nougat.
9. Enquanto as frutas secas estão no forno, aconselho você a preparar sua moldura de inox levemente untada e colocada sobre uma bandeja coberta com papel manteiga e a cortar o papel de arroz, se estiver usando (dois quadrados do tamanho da sua moldura de inox).
10. Eu não tinha uma moldura do tamanho certo, então usei uma moldura grande e alguns retângulos.
11. Neste momento, aconselho você a preparar todas as panelas/ tigelas antes de começar a cozinhar qualquer coisa, você estará mais à vontade para seguir a receita.
12. Você também pode pegar seu secador de cabelo/maçarico (não se preocupe se não tiver nenhum dos dois, você também pode secar seu nougat em banho-maria; nesse caso, prepare uma panela grande com água).
13. Na primeira panela, coloque a água, o açúcar e a glucose.
14. Na segunda, coloque o mel.
15. Finalmente, coloque as claras de ovo na tigela do seu robô de cozinha (ou em uma tigela com a batedeira elétrica pronta para usar ao lado).
16. O xarope de açúcar deve cozinhar até a temperatura de 144°C, e o de mel até 122°C.
17. Comece cozinhando o xarope de açúcar em fogo baixo.

18. Quando atingir a temperatura de 50°C, acenda o fogo sob a panela contendo o mel.
19. Quando o xarope de açúcar atingir 130°C, comece a bater as claras de ovo, e depois a 144°C despeje-o aos poucos sobre as claras espumosas (mas não firmes, mesmo princípio que para um merengue italiano).
20. Quando o açúcar estiver incorporado e o merengue bem inchado, despeje o mel a 122°C da mesma forma sobre as claras.
21. Agora é o momento de secar a massa do nougat; se você tem um secador de cabelo ou um maçarico, é perfeito, caso contrário, use um banho-maria.
22. Trata-se de secar suficientemente a massa do nougat para que fique firme e não escorra ao cortar, mas sem torná-la quebradiça.
23. Assim, conforme seu secador de cabelo/maçarico/banho-maria e conforme você use uma batedeira elétrica/um robô com batedor/uma colher de pau (no caso do banho-maria), o tempo de secagem vai variar, mas geralmente leva de 20 a 40 minutos para atingir a consistência certa.
24. Para você ter uma ideia, usei meu robô (Kenwood chef titanium) na velocidade 3-4 (velocidade média, portanto) e um secador de cabelo (passei ao redor da tigela de inox e também por cima para que o ar quente atingisse diretamente a massa do nougat), e a secagem durou cerca de 35 minutos.
25. Aparentemente, leva menos tempo com um maçarico, e aproximadamente o mesmo, se não um pouco mais, em banho-maria.
26. Para saber se seu nougat está na consistência certa, retire uma pequena porção, passe-a em água fria e assim você terá uma boa ideia da consistência final do nougat quando esfriar; a massa deve ser bastante elástica e não grudar mais nos dedos.
27. Quando a massa do nougat estiver pronta, é preciso agir rapidamente: adicione imediatamente as frutas secas (elas devem estar quentes (sim, eu repito, mas é importante) para se incorporarem bem à massa do nougat) mexendo bem para obter uma mistura homogênea.
28. Em seguida, despeje imediatamente o nougat na sua moldura (ou molduras, dependendo da distribuição que deseja fazer), com uma folha de papel de arroz no fundo da moldura e uma que você pressiona sobre o nougat para obter uma superfície lisa.
29. Se você não tiver papel de arroz, pode alisar o nougat entre duas folhas de papel manteiga, usando um rolo de massa.
30. Como pode ver na foto, com o excesso de nougat, fiz um "tubo" que enrolei em papel de arroz; se você não tem nenhum material, pode proceder dessa forma e, em seguida, cortar em fatias :-). Deixe o nougat esfriar e endurecer por algumas horas, depois pegue uma faca grande e aqueça a lâmina antes de desenformar e cortar o nougat como quiser (em barras, em pequenos quadrados).
31. Se você não usou papel de arroz, pode cortar o nougat em pequenos retângulos e embalá-los em papel para obter "doces" individuais.