



La nougatine

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La nougatine est une confiserie qui demande un peu de technique.

- 500g de sucre en poudre.
- 80g de glucose.
- 35g d'eau.
- 250g d'amandes effilées ou hachées.



Réalisation:

La nougatine est réalisée avec du sucre cuit au caramel et des amandes grillées au four. La nougatine demande un peu de technique et de pratique pour réussir ses sujets. Plus elle sera étalée finement, plus elle sera bonne sous le palet. Mais la nougatine a un ennemi, l'humidité. Au contact de l'humidité, la nougatine devient collante et commence à suinter.

Cela peut détruire complètement vos sujets et la rendre désagréable dans la bouche. Pour remédier à ce problème et la rendre étanche à l'humidité, on ajoute de la crème de tartre ou du glucose, qui fait une barrière contre l'humidité.

Sa réalisation : étaler vos amandes sur une plaque de cuisson et les faire griller au four. Cela permet de donner de la couleur aux amandes et de les assécher en évaporant l'eau. Mettre le sucre en poudre et le glucose dans une casserole.

Verser un peu d'eau et faire dissoudre le sucre à feu doux. A l'aide d'un pinceau de cuisine humidifié, nettoyer les bords de la casserole car le sucre, s'il se dépose sur les bords de la casserole, peut caraméliser trop tôt ou masser le sucre en cours de cuisson et devenir inutilisable si celui-ci retombe dedans. Masser est une recristallisation du sucre. Quand votre caramel a atteint la



température MAXIMUM DE 175°C, y verser les amandes réchauffées au four. Il est impératif que vos amandes soit chaudes. Bien mélanger avec une spatule en bois bien sèche. Et oui, garder toujours en mémoire que l'eau est l'ennemi de la nougatine.

Verser sur un marbre ou plaque huilée. Laisser refroidir légèrement avant son façonnage à l'aide d'un rouleau à pâtisserie huilé et sec.

La nougatine peut être gardée à une température en la plaçant dans un four chaud maximum 150°C. Il existe aussi des lampes et tables chauffantes spécialement pour sucre cuit. Quand vous vous lancez dans la confection d'une pièce, il est préférable de réaliser soit en papier ou carton les pièces qui seront taillées dans la nougatine. L'assemblage de ces pièces se fera en deuxième étape en réalisant un caramel pour le collage. Ne jamais se presser pour la création d'une pièce, prenez tout votre temps et étudier toutes les modifications possibles. Il est préférable de réaliser plusieurs cuissons de nougatine pour éviter de se retrouver avec une masse de nougatine énorme et ne pas avoir assez de temps pour réaliser les pièces de votre sujet. Pour terminer, vos sujets en nougatine sont fragiles et casseront comme du verre lors du transport. Bonne réalisation et faites-vous plaisir dans vos créations.

PS : vos chutes de nougatine ne seront jamais perdues, il y a toujours un gourmand dans la maison.