

NOUGAT BLANC DE MARIA

Ingrédients :

1 thermomètre de cuisine

2 feuilles azymes et un moule . tapisser le moule avec papier cuisson puis feuille azyme . peut se faire dans une barquette aluminium.

1 blanc d'œuf	40 g	60 g
150 g de sucre		225 g
200 g miel		300 g
110 g de glucose		165 g
250 g amandes		375 g
ou 125 g de noisettes et 125 g de pistaches		
60 g eau		90 g

Préparation :

Utiliser une grosse casserole assez profonde pour éviter les débordements

Chauffer sucre miel glucose et eau numéro 8 pour porter à ébullition puis baisser à 6. Cuire 20 minutes. Montez à 136° 138° Le temps de cuisson est différent selon la puissance de la plaque de cuisson a surveiller avec le thermomètre

Faites griller les amandes pendant 15 minutes à 150°. a surveiller si trop griller elles vont brûler et monter les blancs en neige ferme avec un peu de sel. Quand le sirop atteint 136° verser en filet sur les blancs en neige en continuant de battre.

Prélever une petite cuillère de pate , la mettre à refroidir dans un verre d'eau la pate doit être élastique. Puis ajouter les amandes et sécher un peu la pate au bain marie.

les 2èmes mesures c'est pour faire un nougat plus épais