

NOROHY



VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE



NOUGAT DOKA

POUR 2526 G DE NOUGAT DOKA

NOUGAT MARBRÉ FUMÉ

Eau minérale.....	185 g
Sucre semoule.....	545 g
Glucose DE35/40.....	110 g
Miel.....	270 g
Blancs d'œufs.....	120 g
Blancs d'œufs secs Albuwhip SOSA.....	5 g
Sucre semoule.....	50 g
Noisette du Piémont IGP torréfiées PARIANI.....	160 g
Écorce Oranges confites.....	80 g
Beurre de cacao.....	95 g
TADOKA Fumé NOROHY.....	6 g

Porter à ébullition l'eau avec le sucre et **ajouter** le glucose. Quand le sirop est à 120 °C commencer à **faire chauffer** le miel à 122 °C.

Parallèlement, **monter** les blancs d'œufs avec les blancs secs et le sucre semoule.

Lorsque le sirop est à 140 °C, **verser** le miel sur les blancs.

Ajouter le sucre cuit quand il atteint 174°C.

Enlever le fouet pour mettre la feuille.

Dessécher le nougat quelques minutes à l'aide d'un décapeur thermique.

A 50°C, **ajouter** le beurre de cacao fondu.

Déposer la masse sur une toile silicone et la diviser en deux tiers un tiers.

Incorporer les fruits secs chauds à la main dans les deux tiers.

Incorporer le TADOKA fumé fondu dans le tiers restant.

Déposer les deux masses les unes sur les autres puis **réaliser** trois tours simples.

Réaliser le nougat marbré.

Déposer le nougat encore tiède dans un cadre de 16X16cm puis **déposer** une feuille azyme sur la surface. **Appuyer** à l'aide d'une spatule coudée afin de bien coller la feuille.

Retourner le cadre et renouveler l'opération.

Laisser cristalliser une nuit puis découper à la taille souhaitée à l'aide d'un couteau scie.

