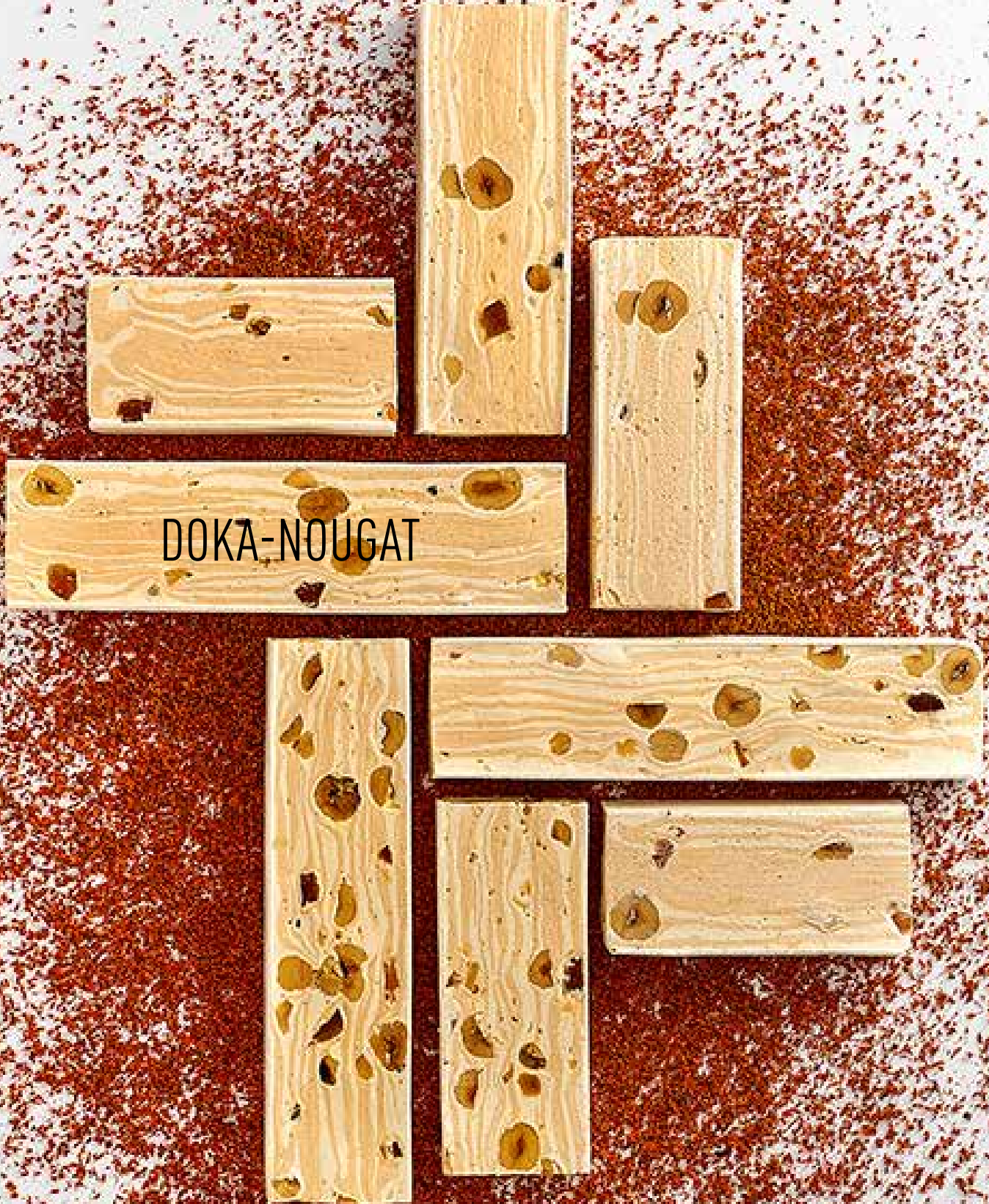


NOROHY

VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT



DOKA-NOUGAT

FÜR 2526 G DOKA-NOUGAT

GERÄUCHERTER MARMOR-NOUGAT

Mineralwasser.....	185 g
Zucker.....	545 g
Glukose DE35/40.....	110 g
Honig.....	270 g
Eiweiß.....	120 g
Eiweißpulver SOSA Albuwhip.....	5 g
Zucker.....	50 g
Geröstete Haselnüsse aus dem Piemont g.g.A. PARIANI... 160 g	
Kandierte Orangenschalen.....	80 g
Kakaobutter.....	95 g
TADOKA Räucheraroma NOROHY.....	6 g

Das Wasser mit dem Zucker **zum Kochen bringen** und Glukose **hinzugeben**.

Wenn der Sirup 120 °C heiß ist, den Honig auf 122 °C **erhitzen**.

Parallel dazu das Eiweiß mit dem Trockeneiweiß und dem Zucker **steif schlagen**.

Wenn der Sirup 140 °C heiß ist, den Honig über das Eiweiß **gießen**. Den gekochten Zucker **hinzugeben**, wenn er 174 °C erreicht hat.

Den Schneebesen durch den Flachrührer **ersetzen**.

Den Nougat einige Minuten mit einer Heißluftpistole **trocknen**.

Bei 50 °C die geschmolzene Kakaobutter **hinzugeben**.

Die Masse auf eine Silikonmatte geben und in zwei Drittel und ein Drittel **teilen**.

Die handwarmen Trockenfrüchte zu den zwei Drittel Masse **hinzugeben**.

Das geschmolzene Räucheraroma TADOKA in das restliche Drittel **einrühren**.

Die beiden Massen **übereinanderlegen** und dann dreimal einfach **falten**.

Marmor-Nougat **herstellen**.

Das noch lauwarme Nougat in einen 16x16 cm großen Rahmen **geben** und dann eine ungesäuerte Folie auf die Oberfläche **legen**. Mit einem Winkelspachtel andrücken, damit die Folie gut haftet. Den Rahmen umdrehen und den Vorgang **wiederholen**.

Über Nacht kristallisieren **lassen** und dann mit einem Sägemesser auf die gewünschte Größe **zuschneiden**.

