

Nougatine

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: 400 cc

Glucosa: 300 grs.

Almendras picadas: 400 g

Azúcar: 1 k

Preparación de la Receta

- Pele y pique las almendras.
- En una *cacero*la humedezca el azúcar con el agua y la glucosa
- Lleve sobre fuego medio hasta formar un caramelo rubio.
- Incorpore las almendras picadas sin dejar de remover.
- Vierta el nougatine sobre una lámina siliconada.
- Cubra con otra lámina y aplaste.
- Aún tibio corte figuras y moldee
- Deje solidificar antes de utilizar.

Armado

- Para formar figuras ensamble las piezas con caramelo líquido.
- Forme figuras con la ayuda de profiteroles, pastillaje, glasé, etc.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/nougatine>