



## Astuces Nougatine.

Astuces et idées provenant de la KrokantConfiserie

### Les étoiles que les clients veulent atteindre.

A l'approche de Noël, le plaisir et la fantaisie ne connaissent pas de limites. Cette astuce nougatine montre comment créer trois spécialités de Noël irrésistibles en quelques étapes de travail avec de la délicieuse nougatine aux amandes et un praliné contenant de la cannelle. Les étoiles de nougatine nécessaires à cette préparation sont livrables au carton de 336 pièces (8 feuilles à 42 pièces).

Étoiles de nougatine no. d'art. 22000117



#### 1. Le remplissage

Les étoiles de nougatine peuvent être remplies manuellement ou au moyen des machines de remplissage courantes. Pour la matière de remplissage, utilisez de préférence du nougat agrémenté de cannelle.



#### 2. Le rabattage

Rassemblez manuellement ou à l'aide du cadre rabattable les moitiés d'étoiles de nougatine remplies.



#### 3. Cadre rabattable

Plus vous produirez d'étoiles en une seule étape de travail, plus le cadre rabattable fiable s'avérera être un outil pratique.

Cadre rabattable no. d'art. 8000  
Adaptateur no. d'art. 8107



#### 4. Le lissage

Dès que la masse a une texture plus solide, notre laque alimentaire confère un éclat soyeux aux étoiles. Trempez ensuite les étoiles jusqu'au bord dans une couverture de chocolat noir.

Laque alimentaire no. d'art. 9000



#### 5. Appliquer des filets

Une deuxième possibilité pour décorer consiste à appliquer en forme d'orbites des filets de couverture de chocolat noir sur les étoiles nappées de couverture au chocolat au lait.



#### 6. Le saupoudrage

Cette troisième spécialité est nappée d'une couverture de chocolat noir et finalement légèrement garnie de nonpareilles argentées.

**mutter**  
Die KrokantConfiserie