



Astuces Nougatine.

Astuces et idées provenant de la KrokantConfiserie

Savourez les fêtes de Pâques.

Prenez de la nougatine aux amandes à paroi fine, remplissez-la de nougat fin et pour la décoration, laissez vous guider par de simples formes géométriques - c'est tout ce qu'il faut pour créer de belles gourmandises de Pâques. Sans alcool, elles sont également un plaisir pour les enfants. La KrokantConfiserie livre les demi-coupes de nougatine dans des feuilles à 54 pièces. L'excellente qualité de nos produits semi-finis garantit un traitement rationnel en trois ou quatre étapes, du remplissage jusqu'à la décoration. Œufs de nougatine, no. d'article 22000030



1. Le remplissage

Les demi-coupes de nougatine dans des feuilles peuvent être remplies rapidement et facilement avec toutes les machines de remplissage courantes. Étant donné que la nougatine est hygroscopique, utilisez de préférence du nougat comme matière de remplissage.



2. L'assemblage

Ensuite, assemblez précisément les deux moitiés de nougatine remplies : soit individuellement de façon manuelle ou par feuille au moyen d'un cadre rabattable. Cadre rabattable no. d'art. 8000 Adaptateur no. d'art. 8106



3. Le lissage

Roulez les œufs de nougatine avec un peu de beurre de cacao entre les paumes des mains. Le beurre de cacao tempéré préalablement confère un éclat soyeux à l'œuf et protège sa surface contre l'humidité.



4. Le trempage

Trempez les œufs de nougatine jusqu'à un tiers dans la couverture de chocolat noir.



5. Appliquer des filets

Où alors, nappez les œufs de nougatine d'un motif de lignes de quadrillage filigrane constitué de couverture.



6. Le saupoudrage

Vous avez également la possibilité de napper les œufs de nougatine de rayures verticales constituées de couverture et de les saupoudrer ensuite de pistaches finement hachées.

mutter
Die KrokantConfiserie