



Astuces Nougatine.

Astuces et idées provenant de la KrokantConfiserie

Hannetons en vol direct dans la bouche.

Le secret et la base des meilleurs hannetons est la nougatine aux amandes fine composée de matières premières pures et naturelles, le sucre étant fondu selon la méthode pâtissière traditionnelle. Lorsque tous les ingrédients ont été mélangés, des moitiés ovales homogènes et à paroi fine sont formées. Ces œufs de nougatine sont livrés en feuilles à 54 pièces, ce qui simplifie énormément leur maniement. Pour réussir les hannetons, prenez les œufs de nougatine de 40 mm et procédez selon les six étapes de travail. Œufs de nougatine no. d'article 22000030



1. Le remplissage

Les œufs de nougatine livrés dans des feuilles peuvent être remplis avec toutes les machines de remplissage courantes. Étant donné que la nougatine est hygroscopique, utilisez de préférence du nougat comme matière de remplissage.



2. Le rabattage

Pour les quantités plus importantes d'œufs de nougatine, il convient d'utiliser des cadres rabattables. Pour les quantités moins importantes, le travail peut être effectué manuellement

Cadre rabattable no. d'art. 8000
Adaptateur no. d'art. 8006



3. La couverture

Napez les œufs de nougatine d'une couverture bien tempérée. Pour un aspect attrayant, choisissez une couverture de chocolat noir.



4. Les ailes

Avant que la couverture n'ait une texture plus solide, appliquez deux amandes non épluchées en guise d'ailes d'hanneton. Nous recommandons d'utiliser des grandes amandes californiennes.



5. Les pattes

Que ferait un insecte sans ses petites pattes pour ramper ? Fixez le corps de l'hanneton sur les pattes avec un peu de couverture.

Patte no. d'art. 51207



6. Les yeux

Pour terminer, dessinez deux points dans la figure de l'hanneton avec de la glace de blanc d'œuf - il aura un regard particulièrement appétissant.

mutter
Die KrokantConfiserie