

Nougatine

Image



Nougatine

Verrukkelijke traditionele nougatine gebakjes.

110°C

ca. 75 min

80 stuks

Ingrediënten

Schuim:

500 gram Eiwit

1.000 gram Melissuiker, extra fijn

500 gram Damco amandelbroyage

Botercrème:

1.000 gram Boter

400 gram Damco top R

1.000 gram Water

200 gram Pomokrem

Decoratie:

Decorella hazelnoot

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze schuim:

1. Klop het eiwit luchtig met de helft van de suiker.
2. Spatel de rest van de suiker en de **Damco amandelbroyage** door het schuim en spuit hier gladde bollen van 25 gram van op bakpapier.

3. Deze goed bakken/drogen in de oven.

Werkwijze botercrème:

1. Draai van het water en **Damco Top R** een gladde room.
2. Draai de roomboter glad en doe daar in 4 keer de gele room bij.
3. Laat de machine met de vlinder zeker een uur in de 1e versnelling draaien en voeg vervolgens de **Pomokrem** toe.

Werkwijze opbouw:

1. Spuit op een schuimbol een rozet botercrème en druk er nog een schuimbol op.
2. Strijk de zijkanten van de gebakjes glad af met botercrème en rol ze door de **Decorella hazelnoot**.
3. Werk af naar eigen inzicht.

Image

