Recettes PECTINE NH

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Nougatine de Praliné Amande

100 g	Eau
100 g	Glucose DE38/40
100 g	Beurre sec 84%
200 g	Sucre semoule
5 g	Pectine NH SOSA
200 g	PRALINE AMANDES 60% CARAMELISE
180 g	Amande blanchie hachée SOSA

Chauffer l'eau, le glucose et le beurre.
A 50°C ajouter le mélange sucre + pectine NH SOSA et cuire le tout jusqu'à ébullition.
Ajouter le praliné et les amandes hachées, étaler sur feuille siliconée et laisser refroidir.
Cuire la nougatine au four à 180°C environ 7/8 minutes.