

Recetas PECTINA NH

Una receta original de la École Valrhona



Nougatine de Praliné Almendra

- 100 g Agua
- 100 g Glucosa DE38/40
- 100 g Mantequilla seca 84 %
- 200 g Azúcar
- 5 g Pectina NH SOSA
- 200 g PRALINÉ DE ALMENDRAS 60 %
CARMELIZADO
- 180 g Almendras blanqueadas
laminadas SOSA

Calentar el agua, la glucosa y la mantequilla.

A 50 °C añadir la mezcla azúcar + pectina NH SOSA y cocerlo todo hasta ebullición.

Añadir el praliné y las almendras picadas, extender sobre hoja de silicona y dejar enfriar.

Hornear la nougatine a 180 °C durante 7-8 minutos.