

LA NOUGATINE SÉSAME ET PIGNONS DE PIN

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/nougatine-sesame/>

Une nougatine facile qui permet la réalisation de figurines décoratives et sert de support à des pièces montées. Une nougatine de professionnel qui tient longtemps et qui est délicieuse.

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Décoration Pour Gateaux, Ma Recette Du Meilleur Pâtissier, Nougatine,

Ingrédients

Pour une nougatine de 40 cm x 30 cm

80 grammes de Graines de Sésame

80 grammes de Pignons de pin

50 grammes de Glucose

50 grammes de Beurre

2,5 grammes de Pectine NH

150 grammes de Sucre Glace

Pour une nougatine de 20 cm x 30 cm

40 grammes de Graines de Sésame

40 grammes de Pignons de pin

25 grammes de Glucose

25 grammes de Beurre

1,2 grammes de Pectine NH

75 grammes de Sucre Glace

Pour une nougatine de 20 cm x 20 cm

26,6 grammes de Graines de Sésame

26,6 grammes de Pignons de pin

16,6 grammes de Glucose

16,6 grammes de Beurre

0,8 gramme de Pectine NH

50 grammes de Sucre Glace

Instructions

LA NOUGATINE SÉSAME ET PIGNONS DE PIN

Voici la recette en vidéo :

Quelques notes...

Quelques notes pour réussir la recette :

- Tout d'abord, attention à cette recette : Il y a du caramel et donc risque de projections, et brûlures ! Portez des gants si possible, et ne faites pas faire cette recette à des enfants
- Il faut bien faire bouillir la masse en casserole, car sinon cela, la pectine ne "prendra pas", et ne fera pas épaissir la masse
- La nougatine s'étale en cuisant au four, il faut donc des plaques à rebord pour éviter de déborder
- Je n'ai pas indiqué le temps de cuisson au four : Je sors à coloration dorée, légèrement brune : Ce moyen visuel est meilleur que le temps de cuisson car tous les fours sont différents
- À la sortie du four, la nougatine est trop liquide, cela ne sert à rien de découper les figurines : les "marques" disparaîtraient
- À l'inverse, ne pas trop attendre, car sinon la nougatine durcit et craque : vous ne pourrez plus enfoncer les emporte-pièces. Si c'est le cas, repasser au four brièvement afin de "ramollir" la nougatine