

TECHNIQUE (S) DE BASE		FLORENTINS ET NOUGATINES		Page 536-538 HOHA C.
DEFINITION		La nougatine est réalisée à partir d'un caramel additionné de morceaux de fruits secs (amande, noisette,...). Par extension, on trouve des nougatines cuites directement sur un tapis de cuisson. Ces pâtes ont en commun de contenir une majorité de sucre mais pas de farine. Les pâtes à base de farine sont classées dans les pâtes à tuiles.		
Quantités	unité	poids	Progression : Nougatine classique au sésame	
CAMEL BLOND			1. Faire tiédir les graines de sésame.	
Fondant	Kg	0.150	2. Dans un poêlon, cuire le fondant et le glucose jusqu'au caramel clair.	
Glucose	Kg	0.150	3. Verser les graines de sésame préchauffées, recuire pendant 1 à 2 min.	
GARNITURE			4. Incorporer une noisette de beurre de cacao, verser la nougatine sur un tapis de cuisson (ou une plaque chaude retournée).	
Sésame (grain de)	Kg	0.090	5. L'abaisser et la détailler.	
Beurre de cacao	Kg	0.010	6. La réchauffer si besoin et la façonner, la mouler.	
Commentaires	Il est possible de pré fabriquer la nougatine et de la remettre en température (à 150°C) au moment de l'utilisation.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
Nougatine	Caramel trop coloré	Éviter une trop forte caramélisation. La nougatine sera réchauffée et risque de colorer davantage.
	Nougatine ferme après ajout du sésame	Tiédir le sésame avant de l'ajouter au caramel de manière à limiter le choc thermique.
Conservation	Nougatine molle	Ne pas trop mettre de glucose et la conserver à l'abri de l'air ou en étuve.
Sauter	Couleurs différentes	Lors du travail de la nougatine, il ne faut pas la recuire mais la réchauffer lentement de manière à l'assouplir
	Nougatine cristallisée	Utiliser du fondant et du glucose. Le sucre utilisé seul risque de cristalliser ou alors le graisser avec du glucose.
	Épaisseur	Régler l'épaisseur de la nougatine en fonction de l'utilisation.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

→ Les tuiles et nougatines : Distinction.

Les tuiles sont des préparations contenant de la farine. Leur pâte contient très peu d'eau.

Les nougatines sont des préparations à base de sucre construites à partir de caramel.

→ Nougatine : Les différentes méthodes.

Les nougatines réalisées à partir d'un caramel sont immédiatement sèches (elles ne contiennent plus d'humidité).

En revanche, les nougatines réalisées en direct contiennent beaucoup d'humidité. Lors de la cuisson, l'appareil va bouillir, former une multitude de bulles. Il est recommandé de précuire ce mélange à 106°C (de manière à évaporer une grande partie de l'humidité) puis de le verser ensuite sur le tapis.

La caramélisation se fera sur le tapis au four de manière plus homogène (l'ébullition sera moins flagrante).

Il est également possible de caraméliser du sucre directement sur un tapis de cuisson : cela permet d'obtenir de fines feuilles de caramel, qu'il sera possible de façonner.

→ Le caramel idéal.

Autrefois le caramel (comme la nougatine) était réalisé à partir de sucre ordinaire. Le sucre était « graissé » avec du jus de citron, du vinaigre ou un acide. Depuis, les industriels ont développé des produits dérivés du sucre. Les pâtisseries utilisent du fondant ou du glucose de manière à limiter la cristallisation du caramel.

→ Incidence de l'utilisation du glucose.

Le glucose ajouté au sirop après fonte du sucre va permettre d'augmenter la solubilité du sucre et empêcher une cristallisation accidentelle (très souvent lié à la présence d'un corps étranger dans le sucre en cuisson). Le glucose, sucre très hygroscopique (attire et retient l'humidité) va assouplir la nougatine. Il faudra veiller à ne pas dépasser une certaine proportion au risque de ramollir la nougatine et l'empêcher de se raffermir (ne pas dépasser 10% du poids du sucre).

→ Présence de fondant.

Le fondant a remplacé le sucre. Le fondant est un sucre cuit au bouilli et malaxé de manière à le faire cristalliser (il blanchit). Le fondant apporte de la souplesse lors du travail de la nougatine et permet de stocker des éléments en sucre longtemps sans ramollissement.

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Décors en sucre cuit (TT832).

Pâtes à tuiles, à cigarettes (TT531).