



## NOUGAT CHOCOLAT



| INGREDIENTS                              | QUANTITES (g) | POURCENTAGES (%) |
|------------------------------------------|---------------|------------------|
| <b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>         | <b>11</b>     | <b>0,6</b>       |
| <b>Eau (1) (pour hydrater la poudre)</b> | <b>89</b>     | <b>4,8</b>       |
| Sucre (1)                                | 50            | 2,7              |
| Sucre inversi (2)                        | 160           | 8,6              |
| Eau (3)                                  | 70            | 3,7              |
| Sucre (3)                                | 230           | 12,3             |
| Sirop de glucose (3)                     | 260           | 13,9             |
| Chocolat noir 70%                        | 500           | 26,7             |
| Fruits secs                              | 500           | 26,7             |
| <b>Total</b>                             | <b>1870</b>   | <b>46,5</b>      |



### PROCESSUS

- Faire fondre le chocolat.
- Lancer la cuisson du sucre inversi (2) et la cuisson du sirop (3).
- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau et le sucre (1) au mixeur plongeant.
- Lorsque le sucre inversi est à 100°C, monter les blancs, ils doivent être mousseux.
- A 130°C, couper la cuisson du sucre inversi, réduire la vitesse du batteur et verser le sucre sur Yumgo Blanc en filet, puis relancer la batteur à la vitesse maximum.
- Lorsque le sirop de sucre (3) est 155°C, réduire la vitesse du batteur et verser le dans la cuve en filet, puis relancer la batteur à la vitesse maximum.
- Dessécher la meringue au chalumeau.
- Ajouter le chocolat fondu
- Remplacer le fouet par la feuille et ajouter les fruits secs.
- Placer dans un cadre, coller le papier azyne et laisser sécher pendant 1 nuit.



### CONSEILS

- Le nougat se conserve plusieurs mois en étant hermétiquement emballé.
- Pour retrouver les parfum du miel vous pouvez remplacer le sucre (1) par un sucre plus parfumé : coco, vergeoise, ...



## NOUGAT CHOCOLAT



| INGREDIENTS                       | QUANTITIES (g) | PERCENTAGES (%) |
|-----------------------------------|----------------|-----------------|
| Yumgo <i>WHITE POWDER</i>         | 11             | 0,1             |
| Water (1) (to hydrate the powder) | 89             | 0,9             |
| Sugar (1)                         | 50             | 0,5             |
| Inverted sugar (2)                | 160            | 1,5             |
| Water (3)                         | 70             | 0,7             |
| Sugar (3)                         | 230            | 2,2             |
| Glucose sirup (3)                 | 260            | 2,5             |
| Dark chocolate 70%                | 500            | 26,7            |
| Nuts                              | 500            | 26,7            |
| <b>Total</b>                      | <b>1870</b>    | <b>8,4</b>      |



### PROCESS

- Melt the chocolate.
- Start cooking the inverted sugar (2) and cooking the syrup (3).
- Mix Yumgo Blanc Powder with the water and sugar (1) using a hand blender.
- When the inverted sugar is at 100°C, beat the egg whites until they are frothy.
- At 131°C, stop cooking the inverted sugar, reduce the mixer speed and pour the sugar onto Yumgo Blanc in a thin stream, then restart the mixer at maximum speed.
- When the sugar syrup (3) is 155°C, reduce the mixer speed and pour it into the bowl in a thin stream, then restart the mixer at maximum speed.
- Dry the meringue with a blowtorch.
- Add the melted chocolate.
- Replace the whisk with the leaf and add the nuts.
- Place in a frame, stick the wafer paper on and leave to dry overnight.



### TIPS

- The nougat can be kept for several months in an airtight packaging.
- To taste the aroma of nougat, you can replace sugar (1) with an aromatic sugar: coconut, brown sugar, etc.

For your questions and projects, contact us at [innovation@yumgo.fr](mailto:innovation@yumgo.fr)

Find us at [www.yumgo.fr/conseil-innovation](http://www.yumgo.fr/conseil-innovation)