



Recette réalisée par
FRÉDÉRIC CASSEL
Maître-Artisan Pâtissier



BARRE NOUGAT GOURMAND

« Barre de nougat extra tendre à la cacahuète surmontée d'un caramel onctueux, enrobée de chocolat au lait pour tous les gourmands »

Pour 1 cadre de 34x34 cm

Composition :

- Nougat cacahuète
- Caramel onctueux
- Cacahuètes
- Couverture lait

Nougat cacahuète :

- Eau : 123 g
- Sucre semoule : 291 g
- Glucose DE 40 : 320 g
- Glucose atomisé : 84 g
- Isomalt : 92 g
- Miel : 363 g
- Sucre semoule : 150 g
- Blanc d'œufs : 176 g
- Pâte pure de cacahuète au sel de Guérande : 106 g
- Cacahuètes blanches non salées : 250 g

Procédé :

Cuire l'isomalt à part à 170°C et couler en plaque. Utiliser le petit rondo et grosse cuve du gros batteur. Monter les blancs d'œufs et serrer avec la petite quantité de sucre. Porter à ébullition l'eau, le sucre, le glucose et le glucose atomisé puis ajouter l'isomalt refroidit. Faire bouillir le miel à part et verser sur le sucre à 135°C et finir de cuire l'ensemble à 140°C. Laisser débuller et verser sur les blancs montés au fouet à vitesse moyenne puis laisser tourner à grande vitesse 1 min. Mettre la feuille et laisser tourner de nouveau à vitesse moyenne jusqu'à ce que le nougat claque puis finir de dessécher au chalumeau jusqu'à texture souhaitée. Etaler sur le marbre avec une palette ; le nougat de doit plus coller. Ajouter la pâte de cacahuète et les cacahuète mixées et tamisées (pour enlever la poudre). Etaler dans un cadre de L34x134cmxH1,25cm sur feuille silicone légèrement graissée puis placer une autre feuille légèrement graissée dessus. Etaler au rouleau pour obtenir un cadre bien plat puis filmer au contact le nougat jusqu'au lendemain.

Placer un cadre de 0,25 par-dessus collé avec quatre points de caramel et couler le caramel dedans. Laisser tirer une nuit avant de couper.

Caramel onctueux :

- Sucre : 238 g
- Crème : 307 g
- Trimoline : 33 g
- Vanille : 2 gousses
- Beurre : 112 g

Procédé :

Dans une casserole, chauffer la crème, le trimoline et la vanille. Dans une autre casserole, faire un caramel à sec, déglacer avec la crème et cuire à 112°C. Basculer dans un cul de poule pour stopper la cuisson. Une fois à 50°C, mixer avec le beurre.

Montage

Etaler 2200g de nougat dans un cadre de L34x134 cmxH1,25 cm et filmer au contact. Le lendemain, chablonner le dessous et couler 460 g de caramel au-dessus dans un cadre de 0,25. Laisser tirer une nuit et placer 3h au frais avant de chablonner le caramel. Couper des barres 110x25mm puis enrober avec du chocolat au lait et décorer avec des cacahuètes le dessus.