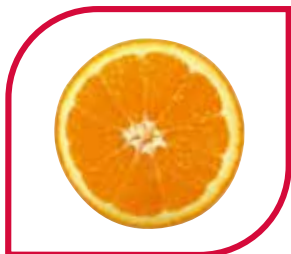




Idée recette de Jean-Jacques BORNE



Nougat mou confiseur,
à la fraise et zestes
d'orange semi-confits

Soft candied
strawberry nougat





Idée recette de Jean-Jacques BORNE 
Institut de l'excellence culinaire - Saint-Étienne - FRANCE

Nougat mou confiseur, à la fraise et zestes d'orange semi-confits

Français

Recette pour un cadre de 30 X 30

600 g sucre cristal
135 g sirop de glucose
220 g **purée de fraise SICOLY®**

75 g blancs d'oeufs
25 g sucre cristal
150 g miel de lavande
45 g beurre de cacao
250 g pistaches entières émondées
100 g fraises confites
125 g **zestes d'orange semi-confits SICOLY®**

Procédé :

Faire cuire le sirop à 140°C : sucre cristal, glucose et **purée de fraise SICOLY®**. (Attention de bien remuer à la fin pour éviter de caraméliser).

Pendant ce temps, faire mousser les blancs d'œuf avec le sucre et le miel chaud.

Vider le sucre cuit sur les blancs et faire monter. Dessécher légèrement au chalumeau (2 à 3 minutes).

Ajouter à l'aide d'une spatule, le mélange : le beurre de cacao haché ou en poudre, les pistaches légèrement grillées, les fraises confites, les **zestes d'orange semi-confits SICOLY®**.

Vider en cadre sur une feuille azyne ou un mélange de sucre glace et de poudre de fraise déshydratée.

Laisser reposer 24h à température ambiante avant de couper.

Plier en papier à bonbon pour garder tout le moelleux.

Soft candied strawberry nougat

Anglais

Recipe for a 30 x 30 frame

600 g granulated sugar
135 g glucose
220 g **SICOLY® strawberry purée**

75 g egg whites
25 g granulated sugar
150 g lavender honey
45 g cocoa butter
250 g whole, skinless pistachios
100 g candied strawberries
125 g **SICOLY® semi-candied orange zests**

Method:

Cook the granulated sugar, glucose and **SICOLY® strawberry purée** to 140°C. Stir well at the end to avoid unwanted caramelization.

While this is cooking, lightly whip the egg whites with the sugar and heated honey.

Pour the cooked sugar syrup onto the whites and whip. Using a blowtorch, heat the bowl for two or three minutes to help dry out the mixture.

Using a spatula, incorporate: the chopped or powdered cocoa butter, the lightly toasted pistachios, the candied strawberries and the **SICOLY® semi-candied orange zests**.

Pour the mixture into a frame lined with "pain azyne" basis or a mixture of icing sugar and powdered dried strawberries.

Leave to set at room temperature for 24 hours before cutting.

Wrap in candy wrappers to conserve the texture.