

# Nougat grand arôme framboise et pistache

Grégory SOULAVIE

Pour 1 cadre de 30 x 40 cm

## · Pâte de fruits à la framboise ·

Glucose	25 g
Pulpe de framboise	250 g
Sucre semoule	25 g
Pectine jaune	15 g
Sucre semoule	150 g
Sucre semoule	150 g

Dans une casserole, porter à ébullition le glucose et la pulpe de framboise.

Ajouter le sucre semoule et la pectine jaune préalablement mélangés.

Reporter à ébullition.

Incorporer le sucre semoule et faire bouillir.

Incorporer le restant de sucre semoule.

Reporter à ébullition et la maintenir 2 minutes 40.

Couler sur une feuille de papier cuisson, puis réserver.

## · Nougat à la framboise ·

Amandes entières blanchies	200 g
Pistaches vertes	400 g
Miel	450 g
Blancs d'œufs	90 g
Eau	200 g
Sucre semoule	550 g
Glucose	120 g
Beurre de cacao	140 g

Faire griller les amandes au four à 150°C, environ 15 minutes.

Faire sécher les pistaches au four à 150°C, environ 8 minutes.

Réserver au chaud.

Dans une casserole, faire cuire le miel à 120°C.

Verser en filet sur les blancs d'œufs mousseux.

Faire monter au batteur, au fouet, environ 3 minutes.

Dans une casserole, faire cuire l'eau, le sucre semoule et le glucose à 160°C.

Verser sur le mélange au miel.

Laisser tourner environ 5 minutes.

A la feuille, laisser tourner encore environ 5 minutes.

Incorporer la pâte de fruits à la framboise.

Ajouter le beurre de cacao préalablement fondu à 40°C.

Mélanger délicatement les pistaches vertes et les amandes blanchies.

## · Divers ·

Feuille de papier azyne	1
-------------------------	---

## Montage

Disposer une demi-feuille de papier azyne dans le fond d'un cadre de 30 x 40 cm.

Couler le nougat à la framboise.

Recouvrir avec une autre demi-feuille de papier azyne.

Aplatir avec un poids.

Réserver à température ambiante environ 36 heures.

Détailler en cubes.

Stocker.

INBP

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1  
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

# Bonne recette !

INBP · SIRHA 2011

CONFISERIE  
PLAISIR

## Nougat grand arôme framboise et pistache



Une recette réalisée par  
**Grégory SOULAVIE**  
FORMATEUR PÂTISSIER INBP  
Tél. 06 62 67 66 22

🌀 Grégory anime toute l'année 🌀

Des formations directement dans les entreprises  
Des journées collectives de formation partout en France  
Des stages de 3 jours à l'INBP de Rouen :

• Du 11 au 13 avril 2011 •

Gagnez du temps, organisez votre travail

• Du 10 au 12 octobre 2011 •  
Bûches en fête



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

• DEPUIS 1974 •

**Plus qu'une école, un institut !**

FORMATION CONSEIL

[www.inbp.com](http://www.inbp.com)

Rouen · France · International