

KŘUPAVÁ NUGÁTOVÁ ČOKOLÁDA S OŘÍŠKY



List s celkovým vybavením:

Miska, stěrka, teploměr, mramorová deska (v případě temperace na kamenné desce), forma na tabulkovou čokoládu, odličovací tampónky, mikrovlnná trouba, cukrářský sáček, cukrářská nerezová karta, ponorný mixér.

SUROVINY (na 3ks po 120-130g)

160g Alunga 41%
10g Kakaové máslo
100g 100% lískooříšková pasta
15g Drcený biscuit
1g Sůl


400g čokoláda Callebaut 811 (nebo 2815) na vylití formy

Na ozdobení - pekanové ořechy, pistácie, lískové ořechy

Nugát

Čokoládu zahřejeme v mikrovlnné troubě na 45–50°C. Přidáme 100% oříškovou pastu a promícháme s čokoládou. Cílem je teplota 24–25°C. Můžeme buď míchat, dokud nedosáhneme požadované teploty (je možné si pomoci tím, že si vezmeme misku se studenou vodou, misku s nugátem do ní ponoříme a mícháme, dokud nedosáhneme požadované teploty), nebo nugát vylijeme na kamennou desku a velmi jednoduše a rychle zchladíme pár tahy.

Do nugátu přidáme drcený biscuit a sůl, dáme do vysoké nádoby a promixujeme ponorným mixérem, abychom rozdrtili biscuit na menší kousky. Tento proces není nutný, záleží, jak velké křupavé kousky chceme v nugátu mít.

 Forma CW2162

Kompletace

Výrobu jakýchkoliv tabulkových čokolád či pralinek musíme začít tím, že si důkladně vyčistíme formu vatovými tampony.

Do celé formy nalijeme vytemperovanou čokoládu (tzn. čokoládu nahřejeme na 45–50°C a zchladíme na 31–32°C). Formu pořádně sklepneme. Buď tak, že s ní párkrát bouchneme o stůl, nebo z boku poklepeme formu nerezovou kartou. Po pár sekundách čokoládu vylijeme ven z formy a znovu klepeme do boku formy, aby vyteklo co největší množství čokolády ven a zůstala nám jen tenká skořápka. Přebytečnou čokoládu seškrábneme kartou a čokoládu ve formě necháme zkrystalizovat.

Nugát dáme do cukrářského sáčku a naplníme formy téměř po okraj. Klepneme s formou párkrát o stůl, abychom se zbavili vzduchových bublin a nazdobíme oříšky.

Čokoládu necháme zkrystalizovat.

Před vyklepnutím doporučuji dát formu na 5 min do lednice. Formu prokroutime a vyklepneme nugátové tabulkové čokolády ven.

Tipy a triky

Nugát si můžete vyrobit z jakékoliv jiné 100% pasty a nazdobit libovolnými oříšky či sušeným ovocem.