

J'ai testé pour vous LES FEUILLES AZYMES



julie



recette du nougat:

- faire torrifier 200 gr d'amande à 150°C pendant 20 minutes et les laisser au four jusqu'à utilisation
 - dans une casserole faire chauffer 180 gr de glucose, 120 gr d'eau et 380 gr de sucre , jusqu'à 150°C C'ad pendant 30 minutes
 - dans une deuxième casserole faite chauffer 250gr de miel jusqu'à 120°C c'ad pendant 20 minutes
 - pendant ce temps monter 70 gr de blanc d'œuf en neige
 - une fois toutes les préparations à température , verser sur les blancs en neige ,tout en remuant, le miel puis le sirop de glucose
 - continuer à battre pendant 5 minutes
 - ajouter les amande
 - étaler cette pâte dans un cadre inox tapisser d'une feuille azyme
 - après avoir bien étaler cette pâte uniformément, la recouvrir d'une autre feuille azyme et laisser refroidir 24h avant dégustation
- une astuce? pour découper utiliser une roulette à pizza!!!!



Les + produits



super facile d'utilisation, pour le nougat ,
les calissons...
se découpe au ciseaux pour s'adapter à
la quantité qu'on fait!

Les - produits



pas de points négatifs! que du positifs!!!

25-05-2015

PRIX **4€99**

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr