

Nougatmassen

Nougatmassen bestehen aus gerösteten, geschälten und feinst verriebenen Haselnuß- oder Mandelkernen mit einer Beimischung von Kakaoverzeugnissen und höchstens 50 % Zucker. Dunkle Nougatmassen enthalten Kakaomasse und Kakaobutter, helle Nougatmassen enthalten nur Kakaobutter. Sie sind fast wasserfrei. Feuchtigkeit oder Wasserzutritt verdirbt ihre Qualität. Außer Kakaobutter dürfen keine anderen Fette **zugemischt werden**.

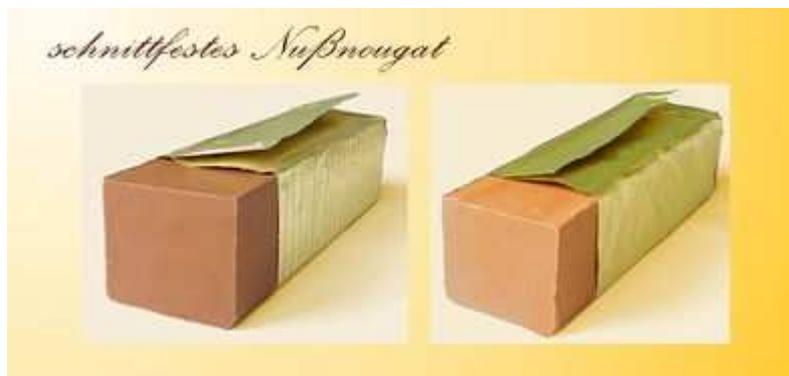
Nougatmassen werden verwendet zur Herstellung von: allerlei Fertigartikeln, ähnlich den Marzipanartikeln, wie Stangen und Würfeln, besonders gern auch geschichtet bzw. gerollt zu Rouladen mit Marzipan, ferner zur Füllung von Pralinen, Bonbons und Gebäcken, auch zum Abschmecken von Buttercreme usw. Gelegentlich wird auch Puderzucker untergemischt, jedoch darf je kg Nougatmasse nicht mehr als 500 g Puderzucker genommen werden. Da die Nougatmassen ihre mehr oder weniger feste Konsistenz allein dem Gehalt an Kakaobutter verdanken, sind sie temperaturempfindlich ähnlich wie Schokolade. Durch Wärmeeinwirkung einmal geschmolzen (z. B. im Sommer) bedürfen sie eines speziellen Kühlvorgangs (sogenanntes Temperieren), um ihre ansehnliche und arteigene glatte Struktur wieder zu erhalten.

Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken
relative Luftfeuchte: max. 60 %

Schnittfeste Nougatmassen

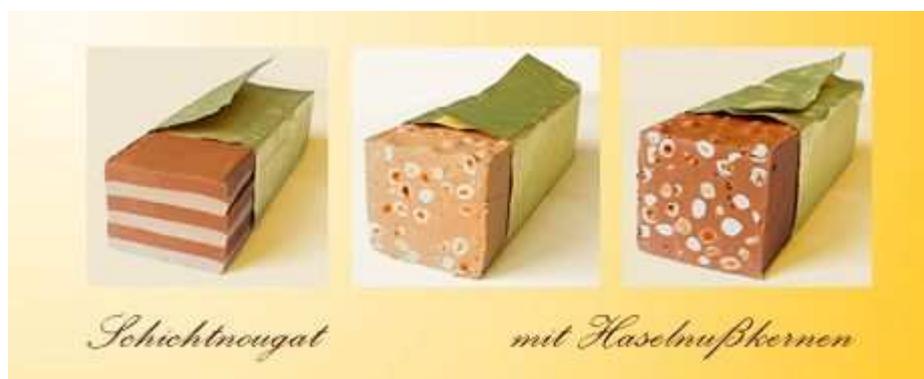
- | | | |
|-----|------------------------|--|
| NNd | Nußnougatmasse, dunkel | mit ausgewogenem Haselnuß- und Schokoladengeschmack. |
| NNh | Nußnougatmasse, hell | schmeckt rein nach gerösteten Haselnüssen. |



Spezialsorten sind:

NNeh	Nussnougat extra hell	besonders heller Haselnußnougat aus nur ganz leicht angerösteten Haselnüssen.
NBN	Nußbitternougatmasse	mit feiner bitterer Note. Schokoladезusatz und kräftige Röstung der Haselnüsse zusammen mit kraftvollem Karamel.
MNH	Mandelnougatmasse hell	Geröstete Mandeln geben dieser Ware ihr ganz besonderes Aroma.

Für den Abverkauf im Anschnitt werden besonders gern die 2,5-kg-Packungen in Aluminiumfolie folgender Sorten genommen:



NNSA	Schichtnougat	Dieser Artikel besteht aus aufeinandergeschichteten Lagen von abwechselnd besonders heller und normal dunkler Nougatmasse.
NNKAd	Nußnougat dunkel mit ganzen Haselnußkernen	Bei diesen Nougatmassen wurden vor Einleitung des Erstarrungsvorganges ganze, hell geröstete Haselnußkerne eingemischt.
NNKAh	Nußnougat hell mit ganzen Haselnußkernen	

Weiche Nougatmassen

NNdw Nußnougatmasse, dunkel weich

NNhw Nußnougatmasse, hell weich

Bei diesen Nougatmassen wurde die Zugabe von Kakaobutter so weit zurückgenommen, daß sie dickflüssig bleiben und auch keiner Temperierung bedürfen.

