

Nougatmassen

Nougatmassen bestehen aus gerösteten, geschälten und sehr fein verriebenen Haselnuss oder Mandelkernen mit einer Beimischung von Kakaoerzeugnissen und höchstens 50 Prozent 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.



Verwendung

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 dürfen je Kilogramm Nougatmasse nicht mehr als 500 Gramm 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 wiederzuerhalten.

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.

NNEH NUSSNOUGAT, EXTRA HELL

Besonders heller Haselnussnougat aus nur ganz leicht angerösteten Haselnüssen.

MNH MANDELNOUGATMASSE, HELL

Geröstete Mandeln geben dieser Ware ihr ganz besonderes Aroma.



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

NNSA SCHICHTNOUGAT

Dieser Artikel besteht aus aufeinander-geschichteten Lagen von abwechselnd heller und dunkler Nougatmasse.

NNKAD NUSSNOUGAT, DUNKEL, MIT GANZEN HASELNUSSKERNEN

In diese Nougatmasse wurden vor Einleitung des Erstarrungsvorganges ganze, hell geröstete Haselnusskerne eingemischt.

NNKAH NUSSNOUGAT, HELL, MIT GANZEN HASELNUSSKERNEN

In diese Nougatmasse wurden vor Einleitung des Erstarrungsvorganges ganze, hell geröstete Haselnusskerne eingemischt.

Weiche Nougatmassen

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

NNDW NUSSNOUGATMASSE, DUNKEL, WEICH

NNHW NUSSNOUGATMASSE, HELL, WEICH