

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"NOUGANT"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: REPOSTERIA GOURMET AVANZADA.

SEMESTRE: 4°

Nougat

El **nougat** es la palabra francesa para el dulce español a base de clara de huevo, miel y almendra de aspecto y gusto parecidos al *turrón* español o el *torrone* italiano.

Elaboración de pastelería a base de azúcar, miel y frutos secos. Actualmente la elaboración del nougat está mecanizada por completo: la pasta de azúcar, a la que se añade jarabe de glucosa, miel y azúcar invertida, se bate a continuación, por lo general aligerada (con clara de huevo, gelatina o albúmina de huevo o de leche), y luego se rellena con frutos secos. Extendida en marcos de madera cubiertos de pan ácimo; esta pasta se enfría y luego se corta con sierra.

El **nougat** es una pasta elaborada con almendra, miel y azúcar, aunque, según defienden algunos lingüistas, no siempre fue así porque el término nougat; del latín, *nux gatum* (pastel de nuez), revela que el ingrediente principal debió ser la nuez y no la almendra, empleada desde hace muchos años por los artesanos pasteleros.

Montélimar es un importante núcleo productor de nougat, debido a la abundante presencia de almendros en la zona.

Para elaborarlo, desde hace siglos se calienta la miel al baño maría, logrando evaporar el agua que contiene y dejándola lista para ser batida conjuntamente con las claras de huevo, la glucosa y el azúcar, tratados previamente para que no cristalicen y estropeen la mezcla. Cuando la masa se vuelve viscosa, se aminora la velocidad del batido y es el momento de añadir las almendras y frutos secos.

