

# Čokoladice od Nougata, Karamela i Kikirikija Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme kuhanja : 25 minuta

Spremno za 60 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

### Sloj od Karamela i Kikirikija:

- Šećer 90g
- Glukočni sirup 90g
- Slatko vrhnje (35%) 125g
- Maslac 15g
- Kikiriki (tostirani) 100g

### Sloj Nougata:

- Bjelanjci 25g
- Med 140g
- Šećer 225g
- Glukočni sirup 40g
- Maslac od kikirikija (glatki) 55g
- Mliječna čokolada za oblaganje 400g
- Tostirani slani kikiriki po želji
- Cvijet soli po želji

## Upute

1. Da biste napravili čokoladice od nougata, karamela i kikirikija obložite kalup dimenzija 30cmx10cm masnim papirom. Zatim napravite sloj od karamela.
2. Da biste napravili sloj od karamela stavite u lonac šećer i dovoljno vode da ga pokrije. Promiješajte i stavite poklopac.
3. Kada smjesa proključa, para će isprati kristale šećera sa stijenki lonca. Tada maknite poklopac, dodajte glukozni sirup i nastavite kuhati dok se sirup ne karamelizira.
4. Kada sirup postane lijepe jantarne boje maknite lonac s vatre. Pažljivo dodajte vrhnje koje ste prethodno zagrijali u mikrovalnoj pećnici u karamel. Dodajte maslac i miješajte dok se smjesa ne ujednači.
5. Stavite lonac natrag na vatru, umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u smjesu i nastavite kuhati.
6. Kada temperatura dosegne 121°C maknite lonac s vatre, dodajte nasjeckani tostirani kikiriki i sve dobro promiješajte. Zatim izlijte smjesu u pripremljeni kalup.
7. Raširite smjesu silikonskom špatulom i lupnite kalupom o radnu površinu kako bi se ravnomjerno rasporedila. Zatim je ostavite na sobnoj temperaturi da se hladi dok ne napravite sloj nougata.
8. Da biste napravili nougat stavite šećer i vodu u lonac, poklopite i stavite sa strane dok vam ne zatreba. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače.
9. Stavite med u lonac i umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u med. Kuhajte med dok temperatura ne dosegne 110°C. Tada počnite miksati bjelanjke na velikoj brzini.
10. Kada temperatura meda dosegne 120°C, bjelanjci će biti mekano tučeni, pa ulijte med u bjelanjke bez isključivanja miksera.
11. Sada počnite kuhati sirup koji ste ranije pripremili. Nastavite miksati bjelanjke dok kuhate sirup. Kada sirup proključa, maknite poklopac, dodajte glukozu i umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u sirup.
12. Kada temperatura sirupa dosegne 155°C ulijte ga u smjesu bjelanjaka i meda bez isključivanja miksera. Budite jako oprezni, sirup je u ovom trenutku jako vruć i

gust, pa pazite da ga ne izlijete na pjenjaču miksera. Nastavite miksati bjelanjke još nekoliko minuta.

13. Dodajte maslac od kikirikija koji ste prethodno zagrijali u mikrovalnoj pećnici i izmiješajte čvrstom silikonskom špatulom.
14. Prebacite nougat u pripremljeni kalup na ohlađeni sloj karamela. Zatim ga pokrijte komadom masnog papira i zagladite prvo prstima, a zatim i malom špatulom. Ostavite ga na sobnoj temperaturi da se potpuno ohladi.
15. Kada nougat postane čvrst izvadite ga iz kalupa. Narežite ga na pločice širine otprilike 2.5cm oštrim nauljenim nožem.
16. Temperirajte mliječnu čokoladu i jedan dio izlijte na silikonsku podlogu. Raširite je dugom špatulom. Zatim stavite pločice na čokoladu. Ostavite ih nekoliko minuta dok se čokolada ne počne stiskati.
17. Kada se čokolada počne stiskati, pažljivo izrežite malim nožem oko svakog prutića, i ostavite da se čokolada potpuno stisne. Režite jako pažljivo - ne želite izrezati silikonsku podlogu!
18. Kada se donji sloj čokolade stisne pločice stavite na rešetku. Glazirajte ih temperiranom mliječnom čokoladom dok ih potpuno ne prekrijete. Lupnite rešetkom o radnu površinu kako biste ravnomjerno rasporedili čokoladu.
19. Na kraju čokoladice ukrasite pečenim slanim kikirikijem i pospite cvijetom soli. U slast!