

Čokoladice od nougata i karamela

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 65 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

Mekani karamel:

- Šećer 135g
- Glukočni sirup 135g
- Slatko vrhnje 35% 185g
- Maslac 30g

Čokoladni nougat:

- Bjelanjci 55g
- Med 250g
- Šećer 400g
- Glukočni sirup 100g
- Vanilija u prahu
- Mliječna čokolada 200g
- Mliječna čokolada za oblaganje 400g
- Kakao zrna 30g

Upute

1. Da biste napravili čokoladice od nougata i karamela 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. 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.
3. Kada sirup dobije jantarnu boju maknite lonac s vatre i pažljivo dodajte slatko vrhnje koje ste prethodno zagrijali u mikrovalnoj pećnici u karamel. Dodajte maslac i miješajte dok se smjesa ne ujednači. Stavite lonac natrag na vatru, umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u smjesu i nastavite kuhati dok temperatura ne dosegne 121°C.
4. Tada ulijte karamel u pripremljeni kalup. Protresite kalup kako bi se karamel ravnomjerno rasporedio i ostavite ga na sobnoj temperaturi da se potpuno ohladi.
5. Da biste napravili nougat stavite šećer i vodu u lonac, poklopite i stavite sa strane dok vam ne zatreba.
6. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače.
7. Stavite med u lonac i umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u lonac.
8. Kuhajte med dok temperatura ne dosegne 110°C. Tada počnite miksati bjelanjke na velikoj brzini. Kada temperatura meda dosegne 120°C i bjelanjci su mekano tučeni, ulijte med u bjelanjke bez isključivanja miksera.
9. Počnite kuhati sirup koji ste ranije pripremili. Nastavite miksati bjelanjke dok kuhate sirup. Kada sirup proključa, maknite poklopac, dodajte glukozni sirup i umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u sirup.
10. 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.
11. Zamijenite pjenjaču plosnatim nastavkom pa u vrući nougat dodajte nasjeckanu mliječnu čokoladu. Miksajte na maloj brzini dok se čokolada ne otopi i umiješa. Prebacite čokoladni nougat na ohlađeni sloj karamela. Pokrijte ga masnim

papirom i zagladite prvo prstima, a zatim malom špatulom. Ostavite ga na sobnoj temperaturi da se potpuno ohladi.

12. Izrežite rubove ohlađenog nougata oštrim nauljenim nožem. Zatim napravite oznake svakih 2,5cm koristeći redalicu pa izrežite nougat na prutiće.
13. Temperirajte mliječnu čokoladu i razmažite je dugom špatulom na silikonsku podlogu. Zatim stavite prutiće na čokoladu i ostavite ih nekoliko minuta dok se čokolada ne počne stiskati. Tada pažljivo zarezite oko svakog prutića malim nožem i ostavite da se čokolada potpuno stisne. Režite pažljivo - ne želite izrezati svoju silikonsku podlogu!
14. Kad se sloj čokolade stisne stavite prutiće na rešetku. Prelijte ih preostalom temperiranom mliječnom čokoladom. Lupnite rešetkom o podlogu kako bi se čokolada ravnomjerno rasporedila. Na kraju ih ukasite kakao zrnima.
15. Evo, vaše slasne čokoladice od nougata i karamela su gotove! U slast!