2 рецепта нуги (20 мая 2014)

Когда стал вопрос, что же можно сделать с цветочным ароматом, я сразу же решила делать нугу с розовой водой.
Первый рецепт опробовала и он понравился, кроме одного НО: нуга не застыла полностью и со временем начинала растекаться. Но на вкус была просто обалденной. Ну, что пришлось поискать у друзей и знатоков, учесть ошибки и сделать правильную нугу. Получилось хорошо, нуга держала форму. Я ее нарезала и завернула каждый кусочек в этикетку, чтобы было легче продавать. Ну, а дома ее можно и не заворачивать.
Даю 2 рецепта.

Первый рецепт нашла здесь.



Ингредиенты:

10 г сухих белков (я взяла обычные)

30 г сахара

50 г белков

380 г сахара

120 г глюкозного сиропа

100 г воды

1 стручок ванили (я взяла ванильный сахар с семенами ванили)

230 г меда

50 г какао-масла

10 г розовой воды

100 г сухой клюквы

130 г фисташек

150 г миндаля
можно положить по 50-70 г засахаренных цветов

Приготовление:
Смешать белки с 30 г сахара.
Орехи порубить, смешать с клюквой.
Нагреть мед до 120С. Одновременно сварить сироп из воды, глюкозы и сахара до 155С. Когда сироп достигнет 108С, начать взбивать белки с сахаром. Как только сироп достигнет 155С, влить розовую воду, и вылить сироп к белкам тонкой струйкой, взбивать 3 минуты.
Добавить нагретый мед. Добавить растопленное какао-масло, перемешать до остывания. Всыпать орехи и клюкву ,перемешать.
Рамку 23х48 см поставить на силиковоновый коврик, присыпанный сахарной пудрой. Выложить нугу, распределить ее равномерно Оставить застывать.
Учитывая ошибки, хочу дописать, что стоит сделать. Нугу стоит немного подсушить феном ,когда уже все ингредиенты, кроме орехов, добавлены. У Маши Селяниной написано, что, когда разожмете 2 пальца, то нуга не должна образовывать нити. Тогда при застывании нуга будет более плотной. А еще стоит ей дать застывать 2-3 дня, а я на 2-ой день ее порезала.

Второй рецепт брала в журнале у Маши Селяниной, у нее очень подробно все расписано. За что Маше огромное спасибо! Получилось все очень хорошо.



Ингредиенты:

10 г розовой воды
680 г сахара
225 г воды
135 г сиропа глюкозы
340 г меда
150 г яичных белков
60 г сахара
400 г очищенного миндаля
80 г зеленых фисташек
горсть клюквы

Приготовление:

Орехи подсушить в духовке. Порубить. Смешать с клюквой.
Белки смешать с 60 г сахара.
Сварить сироп из воды, сахара и глюкозы до 155 С. Как только сироп достигнет 125С начать взбивать белки и нагревать мед до 120С. Вылить сироп в белки,

взбить. Добавить мед и розовую воду. Поменять насадку венчик на гитару. Перемешивать. Нагревать сверху феном минут 20-30, пока нуга при разжимании пальцев не перестанет образовывать нити.
Потом добавить орехи, все перемешать.
Сахарную пудру смешать с небольшим количеством кукурузного крахмала. Посыпать им силиконовый коврик, уложить рамку, выложить нугу, посыпать смесью сахарной пудры и крахмала, положить пергамент и разровнять скалкой поверхность. Дать застыть при комнатной температуре.
Очень вкусная вещь, правда, для меня очень уж сладкая. Но с несладким кофе - очень вкусно.

Комментарии (38)

> **liligorina** 19 мая 2014 23:28
> Интересная какая нуга. Больше всего порадовало количество меда. У меня вечно избытки меда. :)

> **eastflower** 19 мая 2014 23:34
> Тогда надо делать, муж оценит. Мой до сих пор довольный ходит и поедает :-))). А для меня она сладкая, могу съесть штучку. Мне больше малиновые маршмеллоу понравились. Выложу скоро, я по рецепту Нины делала, все получилось хорошо.

> **liligorina** 19 мая 2014 23:41
> Пугает фен)) У меня его попросту нету))))

> **eastflower** 19 мая 2014 23:43
> Эх, жаль. Может, сироп можно уварить побольше?

> **liligorina** 19 мая 2014 23:45
> Я еще почитаю рецепты. Подумаю)

pachom 19 мая 2014 23:31

Все классно, даже в избранное утащил, только с сухими белками не понял)

eastflower 19 мая 2014 23:38

Спасибо! Буду рада, если пригодится. Я так понимаю, что сухие белки как бы стабилизируют текстуру. В рецептах часто их добавляют небольшое количество. Я положила просто обычные яичные вместо сухих.

pachom 19 мая 2014 23:43

Ага. Спасибо. Я сладкое не часто готовлю, а вот нугу с удовольствием.Ой, а вы еще из Питера))

eastflower 20 мая 2014 07:50

Давай, на ты. А ты тоже?

pachom 20 мая 2014 07:55

Давай. И я тоже из Питера))

aranart 19 мая 2014 23:48

Мне нуга всегда чем-то необыкновенным казалась)

eastflower 21 мая 2014 07:13

Дарик, если любишь. советую попробовать. В первый раз сложно, а второй и третий - уже легко.

nnsvz_1 20 мая 2014 02:38

Прелесть какая! А я никак не решусь на такой подвиг :)))

eastflower 21 мая 2014 07:14

Наташенька, это только кажется, что сложно, на самом деле, довольно легко, только по времени немного затратно. Я вечером делала, когда дети спать легли и не мешали.

nnsvz_1 21 мая 2014 14:11

легко, когда есть стационарный миксер. А у меня ручной :))))))

lifetastesgreat 20 мая 2014 03:14

С розовой водой должно быть восхитительно!! Забираю!

eastflower 21 мая 2014 07:15

Анечка, спасибо! Думаю, тебе понравится.

toychik 20 мая 2014 06:40

Лена у меня SOS!!! Чем мед заменить?Патока есть,подойдет???Нуга потрясающая.:)))Я давно на нее смотрю,вот только мед... :(

eastflower 20 мая 2014 09:25

Ленчик, попробуй с патокой, только не знаю, она не сгорит? Расскажешь потом? Самой интересно стало.

toychik 20 мая 2014 10:48

Попробую,но не скоро.Сейчас у нас жара началась и варить что-то на плите совсем не хочется :)))

eastflower 21 мая 2014 07:13

Как я тебя понимаю, у нас вчера тоже было 31С, для Питера это просто парилка.

vsetajnoejavnoe 20 мая 2014 09:04

вот это то, что я бы точно попробовала, но делать точно не буду, ну прям очень сладко!

eastflower 21 мая 2014 07:15

Да, Викуль, сладко. Но мужу очень понравилась, он ее один почти и съел.

sunpolina 20 мая 2014 10:57

Волшебные штучки :)))

eastflower 21 мая 2014 07:16

Полиночка, с твоими руками их сделать легко получится. Попробуй, если стационарный миксер есть, то делов-то минут на 30-40.

zykerka_zuki 20 мая 2014 11:59

нугаааааа..одно слово и слюни уже текут

eastflower 21 мая 2014 07:17

Оксаночка, спасибо! Для меня она оказалась очень сладкой. Так, кусочек могу съесть. А вот мужу понравилась. Он у меня выпечку не очень, но нуга по душе пришлась. Он даже попросил ее долго не готовить, а то остановиться не может.

zykerka_zuki 23 мая 2014 09:57

я ее никогда не делала всегда на Рождество покупала. но иногда друзья с Юга привозят домашнюю что у них дома делают на праздники-намного вкуснее покупной!

eastflower 23 мая 2014 10:09

Да, домашняя получается лучше. Правда, сладкая, я ее много не могу съесть. Хотя, на праздники делать буду.

zykerka_zuki 23 мая 2014 22:31

я тоже много не могу мне кусочка хватает а моему сластёне нет приходится прятать почти как от детей!

magdacook 20 мая 2014 13:14

спасибо)

eastflower 21 мая 2014 07:18

Мариночка, буду рада, если пригодится. Если есть стационарный миксер, то все легко, он всю работу сделает.

frune4ka 20 мая 2014 14:49

От одного вида десерта мне уже стало сладко) Я бы попробовала твою нугу)

eastflower 21 мая 2014 07:18

Юленька, я бы с удовольствием тебя угостила. Она сладкая, но с чем-то несладким очень даже хорошо.

Анна Мищенко 20 мая 2014 15:16

Лена добрый день!Где розовая вода продается?

eastflower 21 мая 2014 07:19

Анна, воду можно купить в индийских магазинах. Вместе со специями они продают и воду. А еще я заказываю друзьям, мне привозили с Крыма(Фороса) и с Арабских эмиратов.

merily9 22 мая 2014 22:57

Лена, попробовала нугу и конфеты (мне их Аня привезла), нуга вкусная, мед сильно чувствуется, наверное настоящий (это к тому, что я в медовых изделиях его обычно не чувствую, даже зная, что он там есть), но конфетки (клубника=базилик) волшебные. Ожидала, в точности до наоборот. Конфетки сегодня целый день смаковала по кусочку. Сладость, кислинка и базилик- это просто волшебно. Спасибо.

eastflower 22 мая 2014 23:57

Ура, ура! Вообще-то в нуге должна была чувствоваться розовая вода, она меня немного подвела. Покупала в стокманне, она оказалась слабенькой. Рада, что конфетки понравились.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast