Клубничная нуга с фисташками и клюквой (22 февраля 2015)

Вчера в магазине муж беря Nuts грустно заметил, что нугу я давно не делала, а ему очень нравится. Я ему сказала, что могу сделать, он, как ребенок, искренне обрадовался. Рецепт нашла у шефа Jean-Jaques Borne, подкупило то, что используется вместо воды пюре клубники. После уварки, конечно, вкус не такой яркий. В оригинале используется сухая клубника, ее у меня не было - положила клюкву. Но фисташки чувствуются очень хорошо.
Мужу очень понравилась. Застывает довольно быстро. Пока укладывала в форму, уже начала застывать. А сегодня с утра уже была твердой, хорошо держит форму, не течет. Единственное, если хотите ее повыше, то берите форму 18х18, а не 20х20, как я меня.



Ингредиенты на рамку 20х20 см:

300 г сахара

68 г глюкозы

110 г пюре клубники

38 г белков

12 г сахара

75 г лавандового меда (у меня обычный цветочный)

22 г какао масла

125 г обжаренных фисташек

50 г сухой клубники (у меня вяленая клюква)

63 г цукатов апельсина (я не клала, так как муж не очень их любит)

Сахар, глюкозу и пюре сварить до 140С. Хорошо мешаем, в конце станет густой

смесью и может закристаллизоваться.
Когда сироп будет почти готов (130С), взбиваем белки с 12 г сахара. Нагреваем до кипения мед, выливаем в белки, взбиваем.
Какао масло растопить.
Фисташки смешать с сухой клубникой (клюквой) и цукатами.
Как только сироп достигнет 140С вылить во взбивающиеся белки, хорошо взбить. Чашу прогреть феном минут 3-5, чтобы подсушить меренгу. В конце добавить растопленное какао-масло, взбить, смесь начнет густеть, взбить до однородности.
Быстро высыпать орехи и сухофрукты, деревянной лопаткой быстро перемешать (на этом этапе мне мешал муж).
На силиконовый коврик положить рамку, в рамку выложить смесь, она начинает застывать, так что спатулой или рукой (смесь горячая) быстро разровнять. Посыпать сверху сахарной пудрой и оставить застывать на ночь.
Утром снять с коврика, обрезать по краям, нарезать на кусочки и наслаждаться.
Нуга довольно сладкая и сытная, но такая вкусная!

Комментарии (43)

> **irsenas** 22 февраля 2015 16:03
> вот это красота!!!

> **eastflower** 22 февраля 2015 16:45
> Ирочка, спасибо! Опасная штука - затягивает, остановиться невозможно :))

> **aranart** 22 февраля 2015 17:05
> Опасная штука)

> **eastflower** 22 февраля 2015 17:06
> Очень :))

> **mila_kanari** 22 февраля 2015 17:44
> Леночка, нуга шикарная у тебя получилась! Давно смотрю в сторону нуги и зефира и все никак не сподвигнусь;), кажется, что сложно. Но нужно будет собраться и сделать.

eastflower 22 февраля 2015 18:06

Людочка, зефир делается быстро - время только на варку сиропа, а дальше уже техника сделает работу, отсаживать быстро и увлекательно. Нуга тоже все легко, только время на варку сиропа нужно. Всегда кажется сложным и долго не решаешься на что-то - это я по себе знаю, но, если решишься, то потом поймешь, что все довольно просто и быстро. Она вкусная, с фисташками просто бомба, даже не пожалела, что весь свой запас фисташек туда бросила.

i_muminov 22 февраля 2015 18:28

Елена, выглядит просто удивительно, вероятно очень вкусный и красивый может выйти подарок! Восхищен!

eastflower 22 февраля 2015 21:03

Искандар, спасибо! Да, подарок получится отличным, можно нарезать и завернуть в обертку, чтобы не слипались.

i_muminov 23 февраля 2015 01:00

Елена, интересен вопрос, а какая обертка должна быть, чтобы не слипались? Может еще нужно крахмалом посыпать как в рахат лукуме?

eastflower 23 февраля 2015 01:04

Когда нуга нарезана, нужно ее обсыпать сахарной пудрой, можно крахмала добавить.А для обертки я брала пакет для запекания, разрезала его и заворачивала, как конфеты, с двух сторон. Хорошо хранится в контейнере (до 2-х недель спокойно, если доживет), моя уже почти закончилась :))

i_muminov 23 февраля 2015 11:37

Спасибо, Елена! Теперь понятно как хранить! Выглядят нуга потрясающе!

susan_72 22 февраля 2015 18:30

Лена,давно хочу пригтовить ее,а если нет у меня клубничного пюре.. воду взять в таком же количестве..

eastflower 22 февраля 2015 21:05

Она легко готовится. Да, можно воду взять

nnsvz_1 22 февраля 2015 19:08

какая красота!Edited at 2015-02-22 02:12 pm (UTC)

eastflower 26 февраля 2015 17:47

Наташенька, спасибо!

sunpolina 22 февраля 2015 19:30

Красота, слов нет :)

eastflower 26 февраля 2015 17:47

Полиночка, спасибо!

Narine Hovhannisyan 22 февраля 2015 19:56

красота ,нежно так получилось

eastflower 26 февраля 2015 17:48

Нарине, спасибо! Что не сделаешь для любимого мужа :)

Анастасия Мусаева 22 февраля 2015 20:15

А какао-масло чем можно заменить? Очень хочется, а его-то как раз и нет...

eastflower 26 февраля 2015 17:48

Можно и без него, только сироп чуть дольше варить.

annet_bakery 22 февраля 2015 20:19

соблазнительная штучка!!

eastflower 26 февраля 2015 17:48

Спасибо большое!

jd_ganna 22 февраля 2015 20:22

Боже, какая красота!Лен, молодец, не устаёшь трудиться!Люблю нугу.

eastflower 26 февраля 2015 17:48

Жанночка, спасибо! Мужа хотелось порадовать.

natavera15 22 февраля 2015 21:41

представляю какая она вкусная, а фото какое нежное

eastflower 26 февраля 2015 17:48

Наташенька, спасибо! Вкусная, остановиться тяжело :)

surrealnay 23 февраля 2015 08:38

Мама ж дорогая!! Я твоего супруга понимаю, твоя правда по мне так более девчаковая, обожаю я ее, с такой завистью на фисташки смотрю)))...цены на орехи сейчас мягко говоря удручают!Леночка, прекрасный рецепт и ты так аппетитно ее подала!!С Днем защитника всех твоих рыцарей, настоящих и будущих защитников!

eastflower 26 февраля 2015 17:49

Заремочка, спасибо! Да, орехи стоят сейчас ого-го, а фисташки были еще из запасов, решила в ход пустить, раз так захотелось мужу :)

agro_al 23 февраля 2015 14:46

Леночка, какая красивая нуга!

eastflower 26 февраля 2015 17:50

Мариночка, спасибо!

sago_cuisine 23 февраля 2015 21:00

О, какая классная штука!

eastflower 26 февраля 2015 17:50

Светочка, классная, но опасная! Я на кухню целый день ходила и таскала ее :))

sago_cuisine 26 февраля 2015 18:22

:)))

wowcook 23 февраля 2015 22:55

Сколько всего добавлено!

eastflower 26 февраля 2015 17:50

Оленька, спасибо! Рада, что понравилось.

halynatykhoruk 24 февраля 2015 01:04

Лена,ты как всегда,неподражаема!шикарная нуга!

eastflower 26 февраля 2015 17:51

Галенька, спасибо! Чего не сделаешь, чтобы мужа порадовать :)

halynatykhoruk 26 февраля 2015 20:10

это точно-все для них.

filifera 24 февраля 2015 01:39

Лена, я ее сделала!:) Жду, закристаллизуется или нет.:)) Но я сделала без добавок в виде сухофруктов: хочу попытаться из нее получить крем-нугу, пока слабо представляю, как - ты не знаешь, что нужно для крем-нуги?У меня был один момент, когда я не до конца следовала рецепту: мед надо было нагреть до 124 град., а у меня он при 115 град. уже начал сильно пениться и подниматься, так что с трудом удалось довести его до 116 град. Интересно, как же они его нагревают до нужной температуры?

eastflower 26 февраля 2015 17:51

С медом такая же история была, когда по-другому рецепту варила.Ну, как закристаллизовалась?

filifera 27 февраля 2015 01:33

Нет, так и не закристаллизовалась.;) В общем, получилось больше похожим на крем-нугу - теперь буду пробовать делать с ней крем, как в одном французском рецепте. Думаю, это еще потому у меня случилось, что я сильно переложила какао-масла - но так было в рецепте М. Вийома, по которому я делала. Он очень похож на твой, только количества отличаются, и я поняла, что все-таки надо вносить коррективы в этот рецепт.Лен, а почему по другому рецепту мед пенился, а по этому - нет? Как ты избавилась от этого трабла сейчас?P.S. Лена, написала тебе в личные.Edited at 2015-02-26 08:40 pm (UTC)

eastflower 27 февраля 2015 09:52

В этом рецепте его не надо разогревать до определенной высокой температуры, просто до кипения довести и в белки вылить. Здесь само пюре долго варить надо. А по Машиному рецепту и мед тоже надо нагревать, а потом уже выливать.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast