

## NOUGAT BLANC

Faire chauffer le miel au bain marie

Dissoudre le sucre dans l'eau

Quand la température atteint - **138°C** rajouter le miel  
- **140°C**

commencer à battre les blancs d'œufs

- **160 –**

**165°C** incorporer le sirop + le miel dans les blancs d'œufs

Ajouter la vanille + les fruits secs et remuer à la spatule en bois

## NOUGAT BLANC

Faire chauffer le miel au bain marie

Dissoudre le sucre dans l'eau

Quand la température atteint - **138°C** rajouter le miel  
- **140°C**

commencer à battre les blancs d'œufs

- **160 –**

**165°C** incorporer le sirop + le miel dans les blancs d'œufs

Ajouter la vanille + les fruits secs et remuer à la spatule en bois

## NOUGAT BLANC

Faire chauffer le miel au bain marie

Dissoudre le sucre dans l'eau

Quand la température atteint - **138°C** rajouter le miel  
- **140°C**

commencer à battre les blancs d'œufs

- **160 –165°C** incorporer le sirop + le miel dans les blancs d'œufs

Ajouter la vanille + les fruits secs et remuer à la spatule en

bois

**Doc nougat liste des actions à faire BL 1812**