



Mini Gianduja

Schichtnougat in neuem Glanz (1 Rahmen ca. 36 x 27 cm)

Dunkle Schichten

- 700 g Nussnougat Extraklasse NNXX Art.-Nr. 279
- 140 g Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana FEHMARN Art.-Nr. 727

Helle Schicht

- 700 g Mandelnougat hell Extra MNHX Art.-Nr. 259
- 70 g KAKAOBUTTER Art.-Nr. 777

Dekor

- Weißer Schokolade 33 % SCHOK WEISS Art.-Nr. 776
- Dunkle Schokoladenkuvertüre Ghana FEHMARN Art.-Nr. 727

Tipp

Als Variante für die helle Schicht bieten sich unsere weiteren hellen Nougatsorten an:

- Sahnenougat SN Art.-Nr. 291
- Nussnougat hell EXTRA NNHX Art.-Nr. 281

HERSTELLUNG

Die beiden Nougatsorten mit den entsprechenden Zusatzanteilen (**Schokolade oder Kakaobutter**) temperieren. 350–400 g des **dunklen Nougats** in den vorbereiteten Rahmen (Rahmenhöhe ca. 2,5 mm) einfüllen, glatt ziehen und auskühlen lassen bis die Nougatschicht fest ist. Nun die gesamte Menge des **hellen Nougats** einfüllen (Rahmenhöhe 5 mm) und fest werden lassen. Mit dem restlichen dunklen Nougat gleich verfahren und kühlen.

Dekor

Die Nougatplatte sollte wieder Raumtemperatur angenommen haben. Den Rahmen lösen und mit einer Palette die Oberseite dünn mit **Vollmilch-Schokoladenkuvertüre** bestreichen. Kurz erstarren lassen und anschließend die Platte wenden. Nun eine ca. 1 – 2 mm dicke Schicht aus **Weißer Schokolade** auftragen und mit **Dunkler Schokoladenkuvertüre Ghana** zügig das gewünschte Muster dekorieren (s. Bild).

Nach dem Erstarren sofort per Harfe in Rechtecke schneiden (ca. 2 x 3,5cm).

Die Darstellung ist der französischen Blätterteig-Cremeschnitte „Mille-feuille“ nachempfunden.

