

# Gianduja (Nougat) / Pralinémasse

## Gianduja-Grundmasse

Gianduja ist eine Verbindung von Nüssen, Zucker und Couverture oder Kakaobutter. Die aus dem Piemont stammende Gianduja wird in Deutschland vielfach als Nougat bezeichnet. Das kommt zu Verwechslungen, da in der Schweiz der Krokant ebenfalls als Nougat bezeichnet wird.

Die Kerne der Nüsse, in der Regel Haselnüsse oder Mandeln, werden geröstet. Nach dem Abkühlen werden sie zerkleinert und mit einer Walze ölig gerieben. Dann wird die gleiche Menge Zucker beigegeben und weiter gewalzt. Um die Walzen zu schonen wird Puderzucker verwendet. Es entsteht eine breiartige Masse, welche als helle Gianduja-Grundmasse bezeichnet wird. Im Handel ist auch dunkle Grundmasse erhältlich, dieser wurde Krokant beigelegt und hat deshalb einen kräftigeren Geschmack.

## Pralinémasse

Die Pralinémasse ist wie die Gianduja eine Verbindung von Nüssen und Zucker. Bei der Herstellung wird aber der Zucker bis zum Faden (86°R/108°C) gekocht. Dann werden die Nüsse dazugegeben und auf dem Feuer weitergerührt bis der Zucker beginnt zu kristallisieren und schliesslich schmilzt. Danach wird die Masse mit der Maschine ölig gerieben.



Mandelgianduja-Grundmasse (50% Mandelkerne mit 50% Zucker ölig gerieben)

### Weitere Verarbeitung der Grundmassen

Um eine feste Gianduja oder Pralinémasse zu erhalten, wird der Grundmasse Couverture oder Kakaobutter beigefügt. Je grösser der Anteil Couverture oder Kakaobutter ist, desto fester wird die Masse. Eine leichte Gianduja wird für weiche Füllungen verwendet, z.B. als Füllung für Hohlkugeln. Eine mittelschwere Gianduja, wenn die Masse zum Ausstechen oder zum Schneiden benötigt wird. Die schwere Gianduja wird zum Dressieren verwendet.

	Gianduja Grundmasse 50% / 50%	vermischt mit	dunkler Couverture	oder	Milchcouverture oder weisse Couverture	oder	Kakaobutter
Leichte Gianduja	1000 g		400 g		500 g		150 g
Mittelschwere Gianduja	1000 g		500 g		625 g		200 g
Schwere Gianduja	1000 g		800 g		1000 g		300 g

Zum Beispiel:

500g Gianduja-Grundmasse, vermischt mit 250g dunkler Couverture ergibt eine mittelschwere Gianduja.

600g Gianduja-Grundmasse, vermischt mit 90g Kakaobutter ergibt eine leichte Gianduja.

Diese Tabelle gilt nicht nur für die Gianduja, sondern auch für die Pralinémasse.

Die Gianduja reagiert äusserst empfindlich auf Flüssigkeiten. Schon kleine Mengen verdicken die Masse. Deshalb ist besonders die Zugabe von Spirituosen nur beschränkt möglich, die Menge sollte 5% der Gianduja-Grundmasse nicht übersteigen. Die Flüssigkeitszugabe muss mit einer Couverturezugabe ausgeglichen werden (siehe dazu auch Canache).

Eine Zugabe von Kokosfett gibt einen feineren Schmelz, aber auch eine weichere Konsistenz.

Vor dem Gebrauch muss die Grundmasse gut durchgerührt werden, da sich bei der Lagerung die Nussteile absetzen und das Nussöl obenauf schwimmt.