

Нуга / Nougat / mantollato

Много широка сладкарска категория от обработени ядки с захари или мед в две основни категории БЯЛА НУГА с белтъци и ФРЕНСКА НУГА без белтъци.

Бялата персийска НУГА е известна от 10-ти век сладкарска дъвчаща консистенция основана на разбити белтъци, мед, печени ядки и понякога сушени плодове. Черната френска НУГА (nougat noir) се произвежда без белтъци, традиционно с хрупкава (crocante) консистенция. Разновидности на тези две основни технологии за нуга намираме почти на всяка страна с различни апликации: Turrón в Испания, torrone в Италия, mantollato в Гърция, alviță в Румъния, gianduja в Германия, luka в Иран и много много други разновидности.

