

La dacquoise



Taille :

Ø18-20 cm



Préparation :

20 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : -



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 10-15 min.

Matériel spécifique

Douille unie 15 mm

Feuille de cuisson

Liste des préparations

✓ Biscuit dacquoise



Les étapes

- ↻ **Tamiser Poudre d'amandes/Fécule/Sucre glace**
- ↻ **Réaliser une meringue ferme avec le sucre et le blanc**
- ↻ **Mélanger la meringue et les poudres**
- ↻ **Dresser la dacquoise**
- ↻ **Saupoudrer de sucre glace**
- ↻ **Cuisson**
10-12 minutes à 180°C en chaleur tournante

La dacquoise

Ingredients

- ☑ 63 g de sucre glace
- ☑ 63 g de poudre d'amande
- ☑ 38 g de sucre en poudre
- ☑ 13 g de cassonade
- ☑ 75 g de blanc d'œuf (x2-3)
- ☑ 13 g de fécule de maïs (maïzena)

- Tamiser ensemble :
 - 63 g de poudre d'amandes,
 - 13 g de fécule de maïs
 - et 63 g de sucre glace.
- Mélanger bien l'ensemble à l'aide du fouet.
- Dans le bol du robot, préparer 2 blancs d'œufs (75 g)
- Mélanger dans un ramequin :
 - 38 g de sucre en poudre
 - et 13 g de cassonade.
- Battre les blancs sur petite vitesse.
- Lorsque les blancs commencent à mousser, augmenter progressivement la vitesse.
- Ajouter le sucre en 2-3 fois pour obtenir une meringue lisse et satinée.
- Ajouter le mélange d'amandes en poudre à la meringue et mélanger délicatement à l'aide de la maryse.
- Dessiner un disque de la dimension du moule sur une feuille de papier cuisson. (Ø18 cm)
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une poche avec une douille lisse (Ø15 mm), verser l'appareil.
- Pochez l'appareil en commençant par le centre et en réalisant une spirale.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Enfourner à 180°C pendant 10-15 minutes.
- La dacquoise doit avoir une belle couleur blonde.



✓ Autres variantes

❖ **Dacquoise coco :**

Pour un ø 20-22 cm (douille 15 mm)

Ingrédients :

- Blancs : 60 g
- Sucre en poudre : 20 g
- Poudre d'amandes : 17 g
- Noix de coco râpée : 40 g
- Sucre glace : 57 g

Réaliser une meringue avec les blancs et le sucre en poudre.

Puis ajouter la poudre d'amandes, la noix de coco râpée et le sucre glace.

Cuisson 10-15 min. à 180°C.

❖ **Dacquoise pistache :**

Pour un ø 20-22 cm (douille 15 mm)

Ingrédients :

- Blancs : 60 g
- Sucre en poudre : 20 g
- Poudre d'amandes : 46 g
- Sucre glace : 54 g
- Pâte de pistaches : 8 g
- Pistaches concassées : 10 g

Réaliser une meringue avec les blancs et le sucre en poudre.

Puis tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace. Mélanger.

Ajouter la pâte et les pistaches concassées. Mélanger.

Cuisson 10-15 min. à 180°C.