

Dacquoise noisette

Fiche de production — noter le numéro de lot de chaque ingrédient dans la case, puis rescanner la feuille pour l'encoder.

Lot : **DN-**_____ Quantité : **3.232 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Blanc d'œuf frais	1.107 kg	
Saccharose (sucre)	354 g	
Poudre de noisette	885 g	
Sucre glace	885 g	

Allergènes

Œufs, Fruits à coque

Procédé

Meringue française serrée, incorporer le tant-pour-tant. Dresser en spirale, 170 °C / 18 min.