

# 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 : **4.216 kg** Date : **16/09/2026**

| INGRÉDIENT         | MASSE    | N° DE LOT UTILISÉ |
|--------------------|----------|-------------------|
| Blanc d'œuf frais  | 1.444 kg |                   |
| Saccharose (sucre) | 462 g    |                   |
| Poudre de noisette | 1.155 kg |                   |
| Sucre glace        | 1.155 kg |                   |

## Allergènes

Œufs, Fruits à coque

## Procédé

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