ChocoLab

Dacquoise noisette

Biscuit

Date : 16/09/2026 Rendement : 1 460 g

Ingrédients

Ingrédient	Masse	%
Blanc d'œuf frais	500 g	34,2 %
Saccharose (sucre)	160 g	11,0 %
Poudre de noisette	400 g	27,4 %
Sucre glace	400 g	27,4 %
Total	**1 460 g**	100 %

Bilan matière

Activité de l'eau (aw) — modèle de Grover

0,885

Grover 0,885 · Norrish 0,920 ·confiance moyenne

Estimation par calcul — ne remplace pas une mesure à l'aw-mètre pour valider une DLC.

Eau	460 g	31,5 %
Sucres totaux	548 g	37,5 %
Matières grasses	244 g	16,7 %
Beurre de cacao		0,0 %
Matière sèche	1 001 g	68,5 %
POD / PAC (éq. saccharose)		548 / 548
Énergie		358 kcal/100 g

Allergènes (UE)

Œufs · Fruits à coque

Procédé & notes

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