ChocoLab

Dacquoise noisette

Biscuit

Date : 01/11/2026 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 %

Allergènes (UE)

Œufs Fruits à coque

Procédé & notes

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