

DACQUOISE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre	150	27,3
Poudre d'amande	140	25,5
Sucre glace	50	9,1
Amidon de maïs	40	7,3
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	18	3,3
Eau (pour hydrater la poudre)	152	27,6
Total	550	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté, ajouter le sucre progressivement (en 3 fois).
- Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et l'amidon de maïs et incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse.
- Couler l'appareil dans un cadre.
- Cuire à 160°C pendant 20 minutes.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du batteur pour monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté.
- L'appareil sera plus liquide qu'un appareil conventionnel