

RECETTE PÂTISSERIE

Dacquois aux noix.

Pour deux gâteaux.

Le Dacquois (biscuit) :

Monter 300 g de blancs, ajouter 160 g de sucre lorsque les blancs sont mi-montés.

Mélanger 120 g d'amandes en poudre, 120 g de noisettes en poudre et 240 g de sucre glace.

Mélanger ensuite les deux mélanges.

Dresser à la poche à douille sur du papier sulfurisé, en ayant fait un cercle de 26 cm de diamètre au préalable.

Cuire four 180°C durant 15 minutes.



Appareil aux noix :

Mettre 120 g de sucre avec 40 g d'eau dans une casserole, sur feu doux, laver les bords avec un pinceau mouillé, faire fondre doucement puis augmenter le feu, ajouter 60 g de glucose, cuire à 122°C, puis ajouter 150 g de cerneaux de noix coupés légèrement sans cesser de remuer, colorer légèrement. Mettre sur une feuille de Silpat, aplatir au rouleau et laisser refroidir, écraser ensuite au rouleau en petits morceaux.

Crème anglaise :

Dans une casserole, mettre 100 g de lait et 40 g de sucre, battre 80 g de jaune d'œuf puis mélanger au lait sucré, cuire à la nappe (trait sur la cuillère en bois). A cuisson, passer au chinois et mettre au frais.

La meringue suisse :

Dans une casserole sur feu, battre 100 g de blanc et 170 g de sucre, à 38 – 40 °C, monter au batteur. Puis mettre au frais.

Mousseline au beurre :

Mousser 250 g de beurre une quinzaine de minutes, puis ajouter la crème anglaise froide. Puis ajouter un peu de noix et de meringue et enfin ajouter le reste.

Dresser à la poche à douille en rond sur les bords puis en cercle au centre.

Passer un peu au congélateur, à faire la veille.

