

Biscuit dacquoise, la version traditionnelle adaptée au robot Companion

 Cooking By Cath

La dacquoise est un biscuit emblématique de la pâtisserie française, il sert notamment de base pour réaliser le succès, un délicieux entremet au goût praliné. Il est aussi fréquent de le retrouver dans des recettes de fraisiers, de framboisiers, ou même de poiriers. C'est aussi un biscuit léger et aérien parfait pour réaliser une bûche de Noël.

Je l'utilise d'ailleurs dans ma **Bûche framboise insert citron vert**

Composé de blancs d'œufs, de sucre et, traditionnellement, de poudre d'amandes. ce biscuit se prépare sur la base d'une meringue française à laquelle on incorpore de la poudre d'amandes tamisée. C'est donc une recette sans gluten ! On y incorpore parfois de la farine (pour une meilleure tenue) mais un 100% sans gluten, je la remplace par de la maïzena qui offre un résultat identique.

Les doses mentionnées permettent de réaliser un socle de buche 10 x 25 cm - Epaisseur 1 cm (OU 2 socles de buche 10 x 25 cm environ - Epaisseur 0,5 cm)



Soyez le premier à voter !

Préparation
20 min

Cuisson
20 min

Durée totale
40 min

 **Catégorie :** DESSERTS - LES BASIQUES

 **Cuisine :** Les Bases de la Pâtisserie  **Nombre :** 8 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [FOUET A DOUBLE ROTATION](#) ou à défaut le batteur
- [ENTONNOIR Hausprofi \(Compatible Companion\)](#)
- [Tamis à farine](#)
- [Plaque à pâtisserie perforée](#)
- [Tapis de cuisson en silicone](#)
- [Poche à douille à usage unique](#)
- [Douille lisse \(10 mm ou 5 mm selon épaisseur de biscuit souhaité\)](#)

INGREDIENTS

- 100 g blanc d'œuf (environ 3 blancs d'œufs calibre moyen)
- 70 g Sucre semoule
- 60 g [Sucre glace](#)
- 60 g [Poudre d'amande](#)
- 15 g [maïzena](#)
- 1 tsp [vanille pure](#)

PREPARATION

1. Privilégiez l'utilisation d'œufs à température ambiante, les blancs montent ainsi plus facilement.

Étape 1

1. Installer le fouet à double rotation (ou à défaut le batteur) dans la cuve.
2. Ajouter les blancs d'œufs.
3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 4, sans saisir de durée.

Au bout de 20 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 5

Au bout de 40 secondes, augmenter la vitesse à 6

Au bout d'une minute, passer la vitesse à 7



Étape 2

1. Aux alentours d'1 mn à 1 mn 30, lorsque le mélange est devenu mousseux et commence à prendre, ajouter alors par l'orifice du bouchon, à l'aide de l'entonnoir, environ ¼ du sucre semoule afin de serrer les blancs.
2. Patienter une dizaine de secondes puis ajouter un 2ème ¼ du sucre semoule.
3. Procéder de même pour les 2 derniers quarts, en patientant toujours une dizaine de secondes car un ajout trop rapide ferait retomber vos blancs.
4. Augmenter ensuite la vitesse à 8 (avec le batteur, augmenter jusqu'à 9)
5. Stopper le programme dès que les blancs sont fermes, lisses et brillants (durée 3 mn 30 à 5 mn, selon ustensile utilisé fouet ou batteur, et autres facteurs impactant la montée des blancs en neige)

Étape 3

1. Préchauffer le four à 170°C.
2. Transvaser les blancs dans un saladier.
3. Tamiser le sucre glace, la vanille et la poudre d'amande au-dessus du saladier.

Procéder en 2 fois et entre chaque fois, mélanger la préparation en soulevant délicatement les blancs à l'aide d'une maryse pour ne pas les faire retomber.

4. Tamiser ensuite la maïzena et mélanger à nouveau en soulevant délicatement la préparation à l'aide d'une maryse.

Ne pas mélanger plus que nécessaire, le mélange est assez granuleux, c'est normal. Stopper dès que le mélange est homogène.

5. Transvaser la préparation dans une poche à douille, munie d'une douille (lisse de préférence) du diamètre correspondant à l'épaisseur souhaitée pour le biscuit (soit 10 mm pour un biscuit d'1 cm d'épaisseur).
6. Sur une plaque à pâtisserie perforée, recouverte d'un tapis en silicone, former le socle de votre biscuit en traçant d'abord le pourtour puis en remplissant la partie centrale en décrivant un mouvement de colimaçon.

Pour avoir le gabarit de votre socle, tracer celui-ci au marqueur sur une feuille de papier et placer celle-ci sous votre tapis en silicone.

Ne pas oublier d'ôter ensuite cette feuille avant d'enfourner votre biscuit !

7. Enfourner à 170°C pour 18 à 20 minutes.

Surveiller la cuisson à partir de 15 minutes, le biscuit dacquoise cuit très vite et peut rapidement changer de couleur, pour virer au « brûlé ».

Stopper la cuisson lorsque votre biscuit est blond doré.

8. Laisser refroidir la dacquoise.

Ne tenter pas de la décoller du tapis de cuisson tant qu'elle n'est pas complètement refroidie, sous peine de la casser car elle est très souple en sortant du four et va durcir ensuite en refroidissant.

NOTES

Consulter mon article : **Poids des œufs en Pâtisserie : Tout ce que vous devez savoir !**

☆☆☆☆☆☆

Astuce : pour une jolie croûte croustillante, vous pouvez saupoudrer la surface de votre biscuit de sucre glace juste avant d'enfourner.

☆☆☆☆☆☆



Pour conserver un biscuit dacquoise :

Emballage : Une fois qu'il est parfaitement refroidi, pour éviter qu'il ne dessèche, emballez soigneusement votre biscuit dacquoise dans du film alimentaire.

A température ambiante :

Évitez dans la mesure du possible de le conserver à température ambiante, car le biscuit dacquoise a tendance à absorber l'humidité et ainsi à perdre sa texture.

Si vous n'avez pas d'autres solutions, emballez le correctement de plusieurs couches de film alimentaire et stockez le à l'abri de l'humidité !

Au frigo :

Un biscuit dacquoise, correctement emballé et conservé au réfrigérateur, peut généralement rester frais et savoureux pendant environ 4 à 5 jours. Au-delà de cette période, il pourrait commencer à perdre de sa texture et de sa fraîcheur.

Veillez à le stocker, en plus d'une double couche de film alimentaire, dans une boîte hermétique pour éviter qu'il n'absorbe les odeurs du réfrigérateur. Pour

limiter l'humidité, j'ajoute toujours un carré de sucre dans la boîte.

Au congélateur :

Au delà de 3 jours, pour une conservation longue durée, vous pouvez le congeler. Emballez le soigneusement dans plusieurs couches de film alimentaire, puis dans du papier d'aluminium.

Il peut être conservé au congélateur pendant plusieurs semaines.

Avant de l'utiliser, assurez vous de le décongeler lentement au réfrigérateur pour éviter toute condensation excessive qui pourrait altérer sa texture.

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : [Reproduction interdite sans accord préalable](#)

☆☆