

# DACQUOISE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre semoule	150	27,27
Poudre d'amande	140	25,45
Sucre glace	50	9,09
Amidon de maïs	40	7,27
<b>Yumgo <i>BLANC POUFRE</i></b>	<b>17,85</b>	<b>3,25</b>
Eau (pour hydrater la poudre)	152,15	27,67
<b>Total</b>	<b>550</b>	<b>100</b>



## 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