

# LA DACQUOISE AMANDES NOISETTES DE CHRISTOPHE FELDER

## La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/dacquoise-amandes-noisettes/>

Une dacquoise amandes noisettes tout simplement délicieuse

Chef : Christophe Felder

Temps de préparation : 35 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Volume : 2 plaques de 24cm x 35cm

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Biscuit À Entremets, Biscuit Dacquoise,

## Ingrédients

**Pour une épaisseur de 0,5 cm ou 5 mm : 1 plaque de 48 cm x 35 cm ou 2 plaques de 24 cm x 35 cm ou 2 plaques de 29 cm x 29 cm**

300 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 10 Oeufs

280 grammes de Sucre

230 grammes de Poudre d'amandes

70 grammes de Poudre de Noisettes

**Pour une épaisseur de 0,5 cm ou 5 mm : 2 plaques de 20 cm x 29 cm ou 2 plaques de 24 cm x 24 cm**

207,1 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 6,9 Oeufs

193,3 grammes de Sucre

158,8 grammes de Poudre d'amandes

48,3 grammes de Poudre de Noisettes

**Pour une épaisseur de 0,5 cm ou 5 mm : 2 plaques de 17 cm x 25 cm ou 2 plaques de 20,5 cm x 20,5 cm**

151,7 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 5 Oeufs

141,6 grammes de Sucre

116,3 grammes de Poudre d'amandes

35,4 grammes de Poudre de Noisettes

# LA DACQUOISE AMANDES NOISETTES DE CHRISTOPHE FELDER

## Instructions

### Les Blancs

1. Il est fortement conseillé de laisser les Blancs d'Oeuf (300 g pris de 10 Oeufs) à température ambiante pendant 1 heure avant de les utiliser : ils monteront mieux
2. Dans une cuve, on place les Blancs d'Oeuf (300 g pris de 10 Oeufs) et un peu de Sucre (une petite partie des 280 g)
3. 1ère vitesse: Monter les Blancs d'Oeuf (300 g pris de 10 Oeufs) avec un batteur électrique ou avec un robot (genre Kitchen Aid) muni du fouet
4. L'important, c'est de fouetter à Vitesse Moyenne d'abord, pendant 7 minutes. Les blancs vont mousser mais pas forcément "monter", mais c'est normal ! Avec le robot, j'utilise la vitesse 4 (sur 10)
5. On croit toujours qu'il faut battre les blancs à vitesse maximale, mais c'est une erreur : pour obtenir des blancs bien montés qui ne retombent pas, on doit commencer à vitesse lente pendant 7 minutes
6. Au bout des 7 minutes, on augmente la vitesse, pendant 5 minutes. Avec le robot, j'utilise la vitesse 7 (sur 10)
7. Au bout des 5 minutes, on ajoute le restant du Sucre (280 g) et on augmente la vitesse (Vitesse Maximale) : on appelle cela "serrer les blancs". Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
8. Serrer pendant 2 minutes, à Vitesse Maximale
9. Notez qu'on ne laisse jamais des blancs trop longtemps de côté : ils retombent : il faut toujours laisser le fouet en mouvement jusqu'au moment d'utiliser les blancs (quitte à réduire la vitesse)
10. Il faut impérativement obtenir des blancs bien montés et bien serrés
11. Pour savoir si on peut arrêter de fouetter, on fait le test du «bec d'oiseau»: en retournant le fouet, la pointe fait un bec d'oiseau (plutôt un bec d'aigle !)

### Les poudres

12. Pour cette dacquoise, Felder utilise deux poudres : Poudre d'amandes (230 g) et Poudre de Noisettes (70 g) : le mélange produit une saveur vraiment excellente !
13. Si vous n'avez pas de Poudre de Noisettes : remplacer par la même quantité de Poudre d'amandes (70 g)
14. Même si Felder ne l'indique pas, j'aime toujours torrifier (quand j'en ai le temps) mes poudres : passer 5 minutes au four afin de développer les saveurs, et faire refroidir/sécher pendant minimum 30 minutes. Autre avantage : on diminue le taux d'humidité, et la pâte ne fait pas de "bulles" pendant la cuisson
15. Tamiser les poudres (Poudre d'amandes (230 g) et Poudre de Noisettes (70 g)) sur le bol avec les Blancs d'Oeuf montés

### Macaronnage

## LA DACQUOISE AMANDES NOISETTES DE CHRISTOPHE FELDER

16. On va devoir mélanger les poudres aux Blancs d'Oeuf, et le danger, c'est de casser la texture aérienne des blancs : cela produirait un biscuit plat, or on veut un biscuit aérien. Pour cela, on "macaronne" avec une maryse

17. Racler les bords et le fond du bol et retourner délicatement sur les blancs sans jamais fouetter

18. Le résultat est une mousse aérienne

19. Il faut savoir s'arrêter et ne pas insister : plus on macaronne, et plus on détruit la structure aérienne

### **Etaler sur feuilles**

20. J'utilise deux tapis silicone, mais on peut utiliser du papier sulfurisé également. Je fais chevaucher les 2 tapis silicone, j'étale en une fois et je sépare à la fin, afin de cuire séparément les deux feuilles de biscuit

21. Felder propose de mettre cet appareil dans une poche à douilles et de former des bandes. Je préfère étaler à la spatule coudée : c'est plus pratique et plus régulier à mon avis

22. Etaler délicatement afin de ne pas casser la structure

23. Essayer d'étaler sur une couche uniforme d'épaisseur de 0,5 cm ou 5 mm

Afin d'étaler votre biscuit uniformément votre pâte à biscuit, j'ai écrit un article avec diverses méthodes : voir ICI

24. Les bords ne sont pas réguliers à ce stade

25. Racler les bords avec la spatule coudée afin d'obtenir des bords nets en angles droits

26. Avoir des angles droits parfaits est important sinon ils vont cuire plus vite que le centre du biscuit et noircir

27. Après avoir étalé et raclé les bords, je sépare mes 2 feuilles

### **Cuisson**

28. Je place mes 2 feuilles sur des plaques allant au four

29. Je ne recommande pas de cuire les feuilles sans plaque, directement sur les grilles du four : cela cuit le dessous du biscuit trop vite et il noircit avant que le dessus soit cuit

30. Eviter de cuire directement sur la grille : utiliser des plaques

31. Enfournier au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6)

32. Avec un four à chaleur tournante "convection, avec ventilateur") : on peut cuire les plaques en même temps, même si elles sont placées à différentes hauteurs du four

33. Avec un four conventionnel ("statique", "à convection naturelle") : il faut cuire les plaques séparément (une fournée par plaque) sinon la cuisson ne sera pas homogène entre les deux feuilles

34. Le temps de cuisson dépend de votre four. On ne cherche pas à trop colorer : avec mon four, je cuis environ 15 minutes

35. A la sortie du four: Retirer les feuilles des plaques de cuisson immédiatement

36. Recouvrir immédiatement le biscuit d'un tapis silicone afin de préserver l'humidité : c'est un biscuit qui perd en humidité très vite (on peut recouvrir également avec du film alimentaire étirable)

37. Ne pas essayer de décoller le biscuit à ce stade : il se déchire trop facilement

## LA DACQUOISE AMANDES NOISETTES DE CHRISTOPHE FELDER

38. Poser le biscuit recouvert des 2 cotés sur une plaque froide ou à température ambiante (pas celle qui a servi à cuire !)

39. Ne pas poser les 2 biscuits l'un sur l'autre : ils s'écraseraient ! Utiliser une plaque par biscuit

### **Refroidissement**

40. Mettre le(s) plaque(s) au frais pendant 40 minutes minimum

41. Après son petit séjour au frais, le biscuit est assez ferme : on peut alors retirer les feuilles