



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

Nombre de la receta: Dacquoise con Avellanas
 Género: Petit four manguado (seco)
 Porciones/peso: _____
 Fecha de producción: _____
 Observaciones: _____

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
merengue dacquoise			
azúcar granulada	gr	156	
claras de huevo	gr	156	
azúcar impalpable	gr	156	
almendras	gr	156	peladas y secadas al horno
harina	gr	29	
crema mousseline de limón			
mantequilla	gr	198	pomada
crema pastelera	gr	198	
azúcar impalpable		65	
jugo de limón	gr	50	jugo y ralladura
queso mascarpone	gr	142	
gelatina	gr	1	opcional
para decorar			
azúcar impalpable	gr	50	
praline de avellanas			
avellanas	gr	100	
azúcar	gr	100	para hacer almíbar punto bolita
materiales			
manga pastelera	UNIDAD	1	
grande	UNIDAD	1	
papel encerado	UNIDAD	1	
marcador de punta fina	UNIDAD	1	
estilete	UNIDAD	1	
acetato	UNIDAD	1	

PROCEDIMIENTO

PROCEDIMIENTO

Para el dacquoise

- 1.- Cubrir una lata con papel encerado y dibujar y trazar 28 círculos de 4cm de diámetro
- 2.- voltear el papel para que el batido no tome contacto con la tinta del esfero o marcador
- 3.- Procesar las almendras en el robot junto con la harina y el azúcar impalpable.
- 4.- Mientras tanto batir a velocidad alta la azúcar granulada con las claras de huevo hasta alcanzar pico firme alrededor de 8 a 10 min.
- 5.- Mezclar la harina de almendras con las claras merengadas con la ayuda de una espátula y de manera envolvente.
- 6.- Rellenar la manga y manguear sobre los círculos dibujados de adentro hacia fuera de forma circular
- 7.- hornear a 149°C por 12 a 15 min hasta que el merengue endurezca. Dejar enfriar antes de retirar de la lata.

Para la crema mousseline

- 1.- Crear la mantequilla pomada con el azúcar impalpable hasta que blanquee y aumente su volumen. (Con el escudo)
- 2.- Gradualmente agregar la crema pastelera e ir dejando que se incorpore bien antes de agregar más, limpiar los bordes con la espátula para una mejor incorporación.
- 3.- Retirar de la kitchen y agregar el queso mascarpone mezclado con la ralladura y el jugo de limón y mezclar suavemente con la espátula. Si la textura es demasiado fluida agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada con agua y disuelta a baño maría.

Para la praline inversa

- 1.- elaborar un almíbar con el agua y el azúcar hasta punto de bola (118°C) incorporar las avellanas y retirar del fuego, mover constantemente hasta que el azúcar forme cristales y envuelva completamente a cada avellana, retornar al fuego y dejar que el azúcar se funda y carameliza las avellanas
- 2.- volcar la praline sobre un silpad o sobre una superficie ligeramente aceitada y dejar enfriar, separar una por una las avellanas caramelizadas. Y usarlas como decoración.

