



Foto

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

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
<b>merengue dacquoise</b>			
azúcar granulada	gr	156	
claras de huevo	gr	156	
azúcar impalpable	gr	156	
almendras	gr	156	peladas y secadas al horno
harina	gr	29	
<b>crema mousseline</b>			
<b>de limón</b>			
mantequilla	gr	198	pomada
crema pastelera	gr	198	
140 de leche, 33gr azúcar, 5gr mantequilla, sal, 20gr maicena, 49gr yemas, vainilla			
azúcar impalpable		65	
jugo de limón	gr	50	jugo y ralladura
queso mascarpone	gr	142	
gelatina	gr	1	opcional
<b>para decorar</b>			
azúcar impalpable	gr	50	
<b>praline inversa de avellana</b>			
avellanas	UNIDAD	20	
azúcar	gr	60	
<b>materiales</b>			
manga pastelera	UNIDAD	1	
boquilla lisa #2	UNIDAD	1	
papel encerado	UNIDAD	1	
marcador de punta fina	UNIDAD	1	
estilete	UNIDAD	1	
acetato	UNIDAD	1	
<b>PROCEDIMIENTO</b>			
<p><b>PROCEDIMIENTO</b></p> <p>para el dacquoise</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Cubrir una lata con papel encerado y dibujar y trazar 28 círculos de 4cm de diametro</li> <li>2.- Voltar el papel para que el batido no tome contacto con la tinta del esfero o maracador</li> <li>3.- Procesar las almendras en el robot junto con la harina y el azúcar impalpable.</li> <li>4.- Mientras tanto batir a velocidad alta el azúcar granulada con las claras de huevo hasta alcanzar pico firme alrededor de 8 a 10 min.</li> <li>5.- Mezclar la harina de almendras con el las claras merengadas con la ayuda de una espata y de manera envolvente.</li> <li>6.- Rellenar la manga y manguear sobre las círculos dibujados de adentro hacia fuera de forma circular</li> <li>7.- Hornear a 149°C por 12 a 15 min hasta que el merengue endurezca. Dejar enfriar antes de retirar de la lata.</li> </ol> <p>para la crema mousseline</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Cremar la mantequilla pomada con el azúcar impalpable hasta que blanquee y aumente su volumen. (con el escudo)</li> <li>2.- Gradualmente agregar la crema pastelera e ir dejando que se incorpore bien antes de agregar más, limpiar los bordes con la espata para una mejor incorporación.</li> <li>3.- Retirar de la kitchen y agregar el queso mascarpone mezclado con la ralladura y el jugo de limón y mezclar suavemente con la espata. Si la textura es demasiado fluida agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada con agua y disuelta a baño maría.</li> </ol> <p>Para la praline inversa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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 caramelize a las avellanas.</li> <li>2.- Volcar la praline sobre un silpad o sobre una superficie ligeremante aceitada y dejar enfriar, separar una por una las avellanas caramelizadas. Y usarlas como decoración.</li> </ol> <p><b>Armado</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- Usar 14 de las tapitas de dacquoise para manguear con la misma boquilla lisa "perlas" de mousseline de limón, llevarlos al refrigerador por 15 min hasta que esté firme la mousseline</li> <li>2.- cubrir con el resto de discos de dacquoise y espolvorear la mitad de la superficie con el azúcar impalpable y decorar con una avellana caramelizada encima.</li> </ol>			