Recettes XANTHANE PURE

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Dacquoise Cacao pour dresseuse

300 g	Blancs d'oeufs
30 g	Albuwhip SOSA
1,5 g	Crème de tartre SOSA
100 g	Sucre semoule
2 g	Gomme Xanthane pure SOSA
80 g	Amande blanchie poudre SOSA
280 g	Sucre glace
200 g	CACAO POUDRE
50 g	Farine T55

Monter les blancs d'œufs avec l'Albuwhip et la crème de tartre SOSA.
Mixer le sucre semoule avec la Gomme Xanthane pure SOSA.
Lorsque les blancs d'œufs font une écume, ajouter le sucre avec la Gomme Xanthane pure SOSA.
Ajouter la poudre d'amande, le cacao en poudre et la farine avec le sucre glace.
Couler en cadre ou étaler sur plaque.
Cuire à 190°C pendant 12/15 min.

Astuce : L'ajout de Gomme Xanthane pure SOSA permet une meilleure stabilité de la dacquoise avec l'utilisation d'une dresseuse mécanique.