

**ДАКУАЖ - dacquoise:** Бадеми на прах –код 030125, хомогенизирани с белтъци от яйца, захар и брашно, изпечени като за пандишпан. Използва се като етаж, между пълнежи на торти, вместо пандишпан. Бадемовия дакуаж (по рядко лешниковия дакуаж) е от важните сладкарски рецепти за френски торти.

Терминът влезе в международното сладкарство от южния френски град Дах, където се основава рецептата през 18век. Същата основа ще я намерим и под термина „палуа“ – palois. (Терминът палуа, произлиза от съседния на Дах град, Рау).

АЛМА ЛИБРЕ, използва пълномасления бадемов прах на ПАМИ –код 030125, тънко смлян, осигурявайки всичките аромати от избелени средиземноморски бадеми.

(От същото бадемово брашно, се произвеждат известните френски „макарон“)

#### Основни-примерни апликации :

030125	Бадеми на прах	300 гр.
	Пудра захар	300 гр.
	Брашно меко	100 гр.
	Белтъци	500 гр.
	Захар	400 гр.

#### **ИЗПЪЛНЕНИЕ**

Разбиваме белтъците със захарта (маренга). Добавяме сухите материали и хомогенизираме.

Дресираме с пош и дуй с големина на 20ст.и печем на 160о С за около 40 мин.

ЗАБЕЛЕЖКА : Апликациите, рецептите, дозировките и изпълнението са съобразени с качествата и възможностите на конкретните продукти.

Консултирайте се с технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

В проектите на АЛМА ЛИБРЕ, интересни рецепти и апликации на ДАКУАЖИ ще намерите в сладкиши като : ТОРТА „ЛИМОН ФОРЕСТ“, „ДУЕ КАРАМЕЛЕЗЕ“ от серията ТОППЕЙСТРИ както и в много други апликации.

