

# LES BISCUITS MERINGUES

	SUCCES	JAPONNAIS	PROGRES	DACQUOISE
Blancs d'œufs	- 10	- 10	- 10	- 12
Sucre semoule	- 250 g	- 300	- 250	- 500
Poudre d'amandes	- 250 g		- 125	- 180
Poudre de noisette		- 200	- 125	- 180
Maïzena, fécule ou farine	- 50 g	- 50	- 50	- 50

1. Monter les blancs et les serrer avec 10 % du sucre
2. Incorporer les poudres à la spatule ou écumoire
3. Dresser à la poche unie n° 10, sur plaque beurrée grassement et chemiser farine. Sauf la dacquoise : dresser en cercle
4. Cuire au four par dessèchement pour les Succès, Japonais et Progrès (four doux 150°C à 180°C clé ouverte).  
Cuisson moelleuse pour la Dacquoise (four 180°C à 200°C clé fermée)

MERINGUE SUISSE	MERINGUE FRANCAISE	MERINGUE ITALIENNE
Proportions pour toutes les meringues : Blancs d'œufs 8 Sucre semoule 500 g		
Moins la meringue sera chauffée, plus elle sera légère, tout le sucre est incorporé au départ.	Monter les blancs et serrer au minimum avec 10 % du sucre sur la fin du montage, puis incorporer à la spatule les 90 % du sucre restant.	Ajouter le sucre cuit à 120°C en fin de montage, mais les blancs ne devront jamais être montés au maximum

## PRINCIPE

*Plus le sucre sera ajouté tôt en cours de montage plus les blancs seront fermes  
Si le sucre est ajouté en fin de montage le mélange sera très volumineux, mais moins ferme*