



SUCCÈS DATTES ET NOIX
date and walnut «Succès»

AURIANE LEBLANC

Lauréate du prix d'excellence Relais Desserts
«meilleur blog de pâtisserie»





SUCCÈS DATTES ET NOIX

date and walnut «Succès»

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

Pour la crème mousseline à la datte :

Purée de datte biologique Sicoly®	200 g	Beurre en pommade	65 g
Jaunes d'œuf	4	Lait	25 cl
Maïzena	25 g	Sucre	60 g
		Beurre bien froid	65 g

Procédé :

Battre les jaunes avec le sucre puis ajouter la maïzena. Dans une casserole, mélanger le lait et la **purée de datte biologique Sicoly®**. Porter le tout à ébullition sans cesser de remuer.

Verser petit à petit le mélange bouillant sur les jaunes tout en mélangeant énergiquement. Transvaser le tout de nouveau dans la casserole et cuire pendant environ 2 minutes à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Ajouter les 65 g de beurre bien froid et mélanger jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Filmer au contact et réserver au frais.

Pour la dacquoise :

Poudre d'amandes	80 g	Poudre de noix	80 g
Farine	40 g	Sucre glace	130 g
Blancs d'œuf	190 g	Blancs d'œuf déshydratés	1 cc
Sucre en poudre	70 g		
Pincée de sel	1		

Procédé :

Préchauffer le four à 180°C. Tamiser ensemble la farine, le sucre glace, la poudre de noix ainsi que la poudre d'amande.

Mélanger ensemble les blancs avec une pincée de sel et les blancs d'œuf déshydratés, battre le tout en neige bien ferme. Verser le sucre en poudre et battre quelques secondes supplémentaires. A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement et en trois fois le mélange d'ingrédients secs.

Répartir le tout dans une poche munie d'une douille ronde et pocher la préparation sous forme de deux marguerites d'environ 25 cm de diamètre sur deux feuilles de papier cuisson.

Taper le dessous de chaque plaque afin de lisser la surface de chaque biscuit et enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson. Réserver sur une grille.

Pour le dressage :

Quelques cerneaux de noix à caraméliser
Quelques dattes séchées

Procédé :

Travailler la crème pâtissière à la datte afin de l'assouplir puis y incorporer le beurre pommade. Répartir le tout dans une poche munie d'une douille ronde et pocher la préparation sur toute la surface d'une des deux dacquoises. Recouvrir de la deuxième couche de biscuit. Saupoudrer de sucre glace et décorer de cerneaux de noix caramélisés et de dattes séchées.

Ingredients for 8 to 10 servings

For the mousseline cream with dates :

Sicoly®'s organic date purée	200 g	Creamed butter	65 g
Egg yolks	4	Milk	25 cl
Cornflour	25 g	Sugar	60 g
		Chilled butter	65 g

Method :

Beat the egg yolks with the sugar and then add the cornflour. Mix the milk and **Sicoly®'s organic date purée** together in a pan. Bring to the boil, stirring constantly.

Gradually pour the boiling mixture onto the egg yolks, mixing vigorously all the while. Return to the pan and cook for approximately 2 minutes over a medium heat, stirring constantly, until the preparation thickens.

Add the 65 g of chilled butter and mix until it has melted completely. Cover with film and stand in a cool place.

For the dacquoise :

Ground almonds	80 g	Powdered walnuts	80 g
Flour	40 g	Icing sugar	130 g
Egg whites	190 g	Dehydrated egg white	1 t.
Caster sugar	70 g		
Pinch of salt	1		

Method :

Pre-heat the oven to 180°C. Sift together the flour, icing sugar, powdered walnuts and ground almonds.

Mix together the egg whites with a pinch of salt and the dehydrated egg whites. Beat to the stiff peak stage. Pour in the caster sugar and beat for a few more seconds. Using a rubber spatula, gently fold in the mixture of dry ingredients, in three stages.

Place the mixture in a piping bag fitted with a round nozzle and, on two sheets of parchment paper, pipe the preparation into the shape of two daisies approximately 25 cm in diameter.

Tap the underside of each baking tray to smooth the surface of each biscuit and bake in the oven for 15 to 20 minutes. Leave to cool on a rack.

For the plating :

A few walnut kernels, for caramelising
A few dried dates

Method :

Work the date pastry cream to soften it and then incorporate the creamed butter. Place in a piping bag fitted with a round nozzle and pipe the preparation over the entire surface of one dacquoise layer. Cover with the second dacquoise layer. Sprinkle with icing sugar and decorate with caramelised walnut kernels and dried dates.