

Préparation pour l'élaboration de masses
pour Meringues

Meringue,

Carton de 5 kg

Réf. 15186.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

| | |
|-----------------------|-----------------|
| COMPLET Meringue..... | 300 g |
| Eau..... | 1 000 g |
| Sucre..... | 2 000 à 3 000 g |



1. Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur le Mixe, le sucre et l'eau.
2. Monter à grande vitesse jusqu'à obtention d'une neige ferme.
3. Température de cuisson : pour coquilles, vacherins, doigts de dames etc : 100 à 110°C. (cuire une nuit entière si possible).
Pour le décor de tartes aux fruits : 200°C.

c'est prêt !

A cette recette de base, vous pouvez ajouter sans problème bon nombre d'ingrédients, par exemple : amandes effilées, poudre d'amande, amandes hâchées, noisettes, flocons de noix de coco etc.



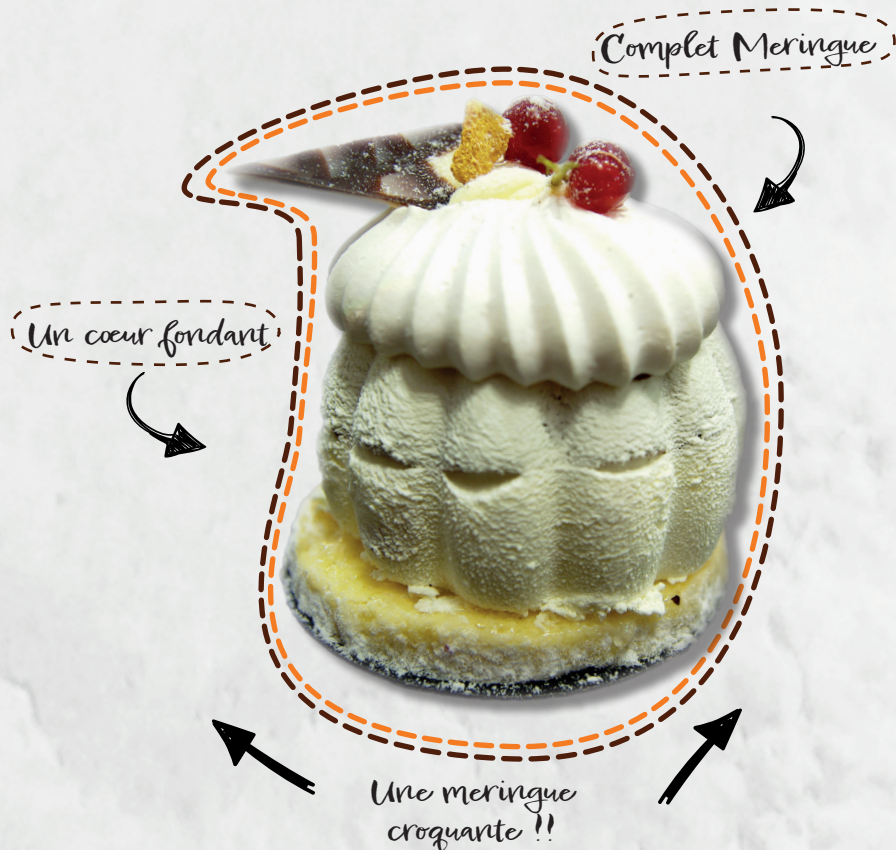
www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr



Zoom sur

Une préparation pour meringues, simple à mettre en œuvre pour un résultat parfait.



Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V042022