

Préparation pour l'élaboration de masses
pour Meringues

Meringue

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20296.07

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Meringue..... 500 g
Eau..... 330 à 370 g



1. Mélanger dans la cuve du batteur mélangeur le mix et l'eau.
2. Monter à grande vitesse 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture ferme
3. Cuisson :
Façon Meringue Italienne : dresser puis dorer la meringue au chalumeau ou au four.
Façon Vacherin : dresser sur plaque et sécher au four ventilé (62 % ventilation) à 120°C pendant 60 à 70 minutes.

c'est prêt !



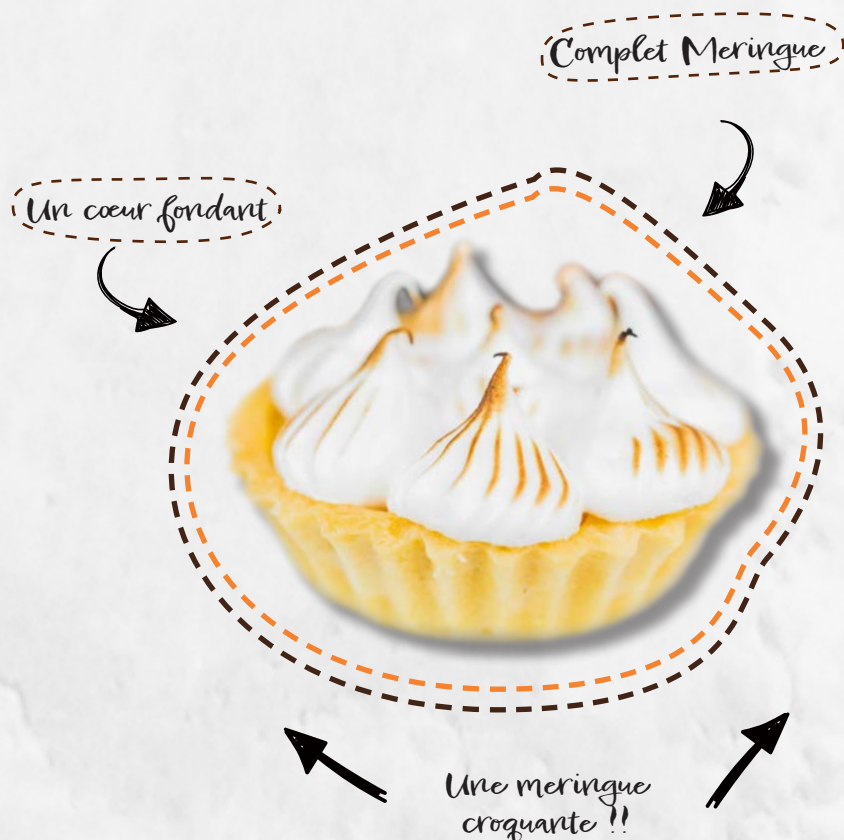
www.complet.fr

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 meringue, 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 - V112024