

TOP MERINGUE

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Special powder mix to create the classic Italian Meringue. Made from selected egg whites and very easy-to-use: you will just have to combine it with water to obtain very stable Italian Meringue, perfect to be flamed with torch or used to make mousses, bavaroises and butter cream.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070542

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Ei

Cross-contaminations



Glutenhaltiges



Extraordinary
made simple.



Soja



Milch



Schalenfrüchte

SO₂

Anidride

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für italienische Meringue auf Basis ausgewählter Eiweiße mit hoher Stabilisierungskraft zum Dekorieren von flambierten Desserts und für die Herstellung von Mousse und Cremes.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Meringue.

Directions for use

ITALIENISCHE MERINGUE

·Top Meringue 1000 g

·Wasser (Raumtemperatur) 500-700 g

Die Zutaten in einer Küchenmaschine mit ausreichendem Fassungsvermögen 6-7 Minuten lang bei hoher Geschwindigkeit verrühren, bis eine voluminöse und feste Masse entsteht. Verwenden Sie die Meringue anschließend zum Dekorieren von flambierten Torten oder zur Zubereitung von Mousse, Bavaoise oder Buttercremes.

GEBACKNE MERINGUE

Mit den gleichen Mengenangaben wie für die italienische Meringue kann Top Meringue zur Herstellung von Meringues und Schaumgebäck im Ofen verwendet werden; das aufgeschlagene Produkt muss bei 80-100 °C mindestens 4 Stunden lang gebacken werden, bis es gut getrocknet ist.

MOUSSE

·Lilly (Geschmacksrichtung nach Wahl) 200 g

·Wasser 300 g

·Italienische Meringue 300-350 g

·Schlagsahne 650-700 g

LILLY mit Wasser verquirlen, italienische Meringue vorsichtig unterrühren, dann als letzte Zutat die Schlagsahne hinzufügen.



Extraordinary
made simple.