

MERENGUE SUPERIOR

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA PASTELERÍA

Mezcla especial en polvo para crear el clásico merengue italiano. Elaborada con claras de huevo seleccionadas y muy fácil de usar: solo tienes que combinarla con agua para obtener un merengue italiano muy estable, perfecto para flambear o usar en la elaboración de mousses, bavaoises y cremas de mantequilla.



MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070542

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Huevos

Cross-contaminations



Cereales



La



Leche



Frutos

SO₂

Anidride

INFO

Descripción

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparado en polvo para merengue italiano a base de claras de huevo seleccionadas con un alto poder estabilizador para la decoración de dulces para flamear y para la realización de mousses y cremas.

Denomination

producto semielaborado para producción de merengues.

Directions for use

MERENGUE ITALIANO

·Top Meringue 1000 g

·Agua (temperatura ambiente) 500-700 g

Montar los ingredientes, en una batidora planetaria de capacidad adecuada, durante 6/7 minutos a velocidad sostenida y, en cualquier caso, hasta obtener una masa voluminosa y firme. A continuación, utilizar el merengue para decorar pasteles para flamear o para mousses, bavaoises o cremas de mantequilla.

MERENGUE PARA COCCIÓN

Con las mismas dosis de uso que el merengue italiano, Top Meringue se puede utilizar para hacer merengues al horno; el producto montado debe cocinarse a 80-100 °C durante al menos 4 horas y, en cualquier caso, hasta obtener un producto bien seco.

MOUSSE

·Lilly (sabor a elección) 200 g

·Agua 300 g

·Merengue italiano 300-350 g

·Nata montada 650-700 g

Mezclar con el batidor LILLY con el agua, incorporar el merengue italiano mezclando suavemente; a continuación, añadir como ingrediente la nata montada.



**Extraordinary
made simple.**