

MERINGUE SUPÉRIEURE

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE

Préparation spéciale en poudre pour réaliser la meringue italienne classique. Composée de blancs d'œufs sélectionnés, elle est très facile à utiliser : il suffit de la mélanger avec de l'eau pour obtenir une meringue italienne très ferme, idéale pour être flambée au chalumeau ou utilisée pour la confection de mousses, bavaroises et crèmes au beurre.



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



Oeufs

Cross-contaminations



Céréales



Soja



Lait



Fruits

SO₂

Anhydride

INFO



Extraordinary
made simple.

Description

préparation en poudre pour la réalisation de Meringue à l'Italienne à base de blancs d'oeufs sélectionnés ayant une haute puissance stabilisante pour la décoration de gâteaux flambés et la réalisation de mousses, bavaroises et crème au beurre.

Denomination

Produit semi-fini pour meringue.

Directions for use

MERINGUE A L'ITALIENNE:

TOP MERINGUE 1000 g

Eau (température ambiante) 500 g

Monter les ingrédients, dans un batteur mélangeur d'une capacité appropriée, pendant 6/7 minutes à une vitesse soutenue jusqu'à ce que vous obtenez une masse volumineuse et compacte. Ensuite, utiliser le mélange obtenu pour décorer les tartes flambées ou pour la réalisation de mousses, bavaroises et crèmes au beurre.

MERINGUE POUR CUISSON:

Avec les mêmes doses d'utilisation de la Meringue à l'Italienne, TOP MERINGUE peut être utilisé pour la réalisation de meringues et ?spumiglie? au four; le produit fouetté doit être cuit à 80-100°C pendant au moins 4 heures, jusqu'à ce que le produit soit bien séché.

MOUSSE:

LILLY (goût à votre choix) 200g

Eau 300 g

Meringue à l'Italienne 300-350 g

Crème fouettée 650-700 g

Mélanger avec un fouet LILLY à l'eau, incorporer la Meringue à l'Italienne en mélangeant délicatement; puis ajouter la crème fouettée comme dernier ingrédient.



Extraordinary
made simple.