

TOP MERINGUE

PASTICCERIA ALTRI MIX PER PASTICCERIA

Preparato di rapido impiego per la realizzazione di Meringa all'Italiana. Realizzato con albumi selezionati e dotato di elevato potere stabilizzante, è perfetto per la decorazione di dolci da fiammeggiare e per la realizzazione di mousse, bavaresi e creme al burro.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070542

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Uova

Cross contaminazioni



Cereali



Soia



Latte



Frutta

SO₂

Anidride

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

preparato in polvere per meringa all'italiana a base di albumi selezionati con elevato potere stabilizzante per la decorazione di dolci da fiammeggiare e per la realizzazione di mousse e creme.

Denominazione

prodotto semilavorato per meringa.

Modalità d'uso

MERINGA ALL'ITALIANA

- Top Meringue 1000 g
- Acqua (temp. Ambiente) 500-700 g

Montare gli ingredienti, in planetaria di adeguata capienza, per 6/7 minuti a velocità sostenuta e comunque fino ad ottenere una massa voluminosa e soda. Utilizzare poi la meringa per decorare torte da fiammeggiare o per realizzare mousse, bavaresi o creme al burro.

MERINGA PER COTTURA

Con le stesse dosi d'impiego della meringa all'italiana, Top Meringue può essere utilizzato per realizzare meringhe e spumiglie al forno; il prodotto montato deve essere cotto a 80-100°C per almeno 4 ore e comunque fino ad ottenere un prodotto ben asciutto.

MOUSSE

- Lilly (gusto a scelta) 200 g
- Acqua 300 g
- Meringa all'italiana 300-350 g
- Panna montata 650-700 g

Miscelare con frusta LILLY all'acqua, incorporare la Meringa all'italiana mescolando delicatamente; aggiungere poi come ultimo ingrediente la panna montata.



Extraordinary
made simple.