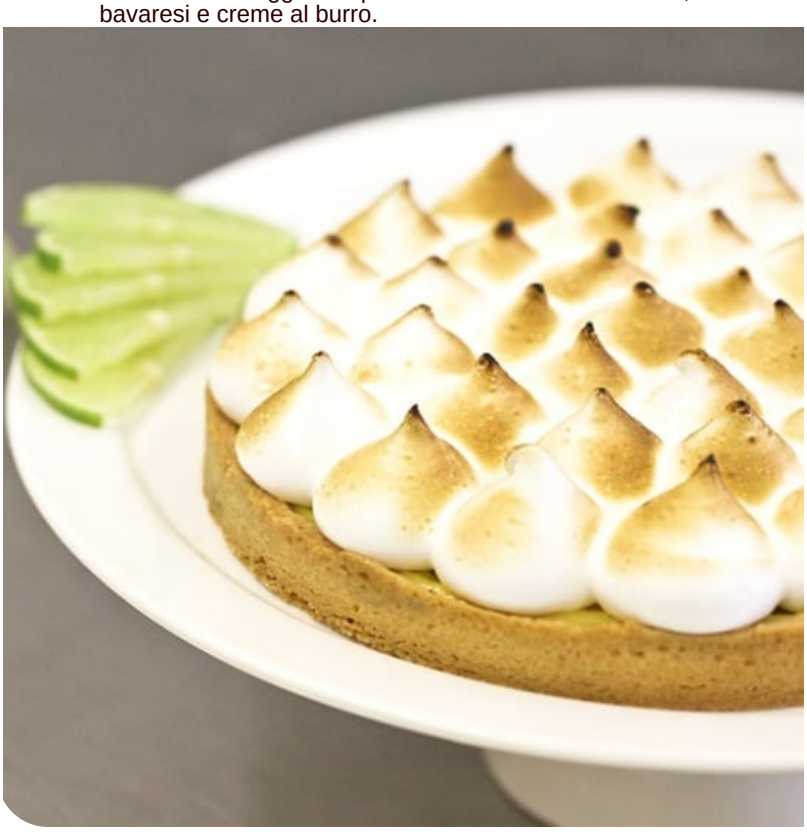
TOP MERINGUE

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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070542

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Uova

Cross contaminazioni

Cereali

irca GROUP Extraordinary made simple.

 **Soia**

 **Latte**

 **Frutta**

 **Anidride**

INFO

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.