MERINGUE



Préparation à base de blanc d’œuf pour meringue italienne et meringue sèche.

Etui de 1,2 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Meringue italienne, meringue sèche, crème au beurre légère, mousse royale.

MISE EN OEUVRE

Dosage pour meringue italienne : 1200 g de préparation pour meringue + 600 g d'eau tempérée.
Dosage pour meringue sèche : 1200 g de préparation pour meringue + 600 g d'eau tempérée + 600 g de sucre glace (avec ou sans amidon).

AVANTAGES

Mise en œuvre rapide par simple ajout d'eau.
Très bonne tenue des meringuages dans le temps.
Meringues blanches et brillantes.
Utilisable dans de nombreuses recettes: crème au beurre, mousse royale...
Etui refermable : une meilleure protection et conservation du produit.