

SURENGUE DE TOPO

PASTELARIA

OUTRAS MISTURAS PARA PASTELARIA

Mistura especial em pó para criar o clássico merengue italiano. Feita com claras de ovos seleccionadas e muito fácil de usar: basta misturá-la com água para obter um merengue italiano bem firme, perfeito para ser flambado com maçarico ou usado para fazer mousses, bavaoises e cremes de manteiga.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070542

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Eggs

Cross-contaminations



Cereals



Soybeans



Milk



Nuts

SO₂

Sulphur

INFO

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Descrizione

preparação em pó para merengue italiano à base de claras de ovo selecionadas com alto poder estabilizador para a decoração de sobremesas flamejantes e para a criação de mousses e cremes.

Denomination

produto semielaborado para merengue.

Directions for use

MERENGUE AO ESTILO ITALIANO

·Top Meringue 1000 g

·Água (temp. Ambiente) 500-700 g

Monte os ingredientes, em um planetário de capacidade adequada, por 6/7 minutos a uma velocidade sustentada e, em qualquer caso, até que uma massa volumosa e firme seja obtida. Em seguida, use o merengue para decorar bolos para flamejar ou para fazer cremes de mousse, bavaoís ou manteiga.

MERENGUE PARA COZINHAR

Com as mesmas doses de uso que o merengue italiano, o Top Meringue pode ser usado para fazer merengues e ensopados assados; o produto montado deve ser cozido a 80-100°C por pelo menos 4 horas e, em qualquer caso, até que um produto bem seco seja obtido.

MOUSSE

·Lilly (escolha de sabor) 200 g

·Água 300 g

·Merengue Italiano 300-350 g

·Chantilly 650-700 g

Misture com o batedor LILLY na água, incorpore o merengue de estilo italiano misturando suavemente; em seguida, adicione chantilly como último ingrediente.



Extraordinary
made simple.