TOP MERINGUE 6

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.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070542

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

MERINGA ALLITALIANA
· 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 dimpiego della meringa allitaliana, 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 allitaliana 300-350 g
· Panna montata 650-700 g
Miscelare con frusta LILLY all'acqua, incorporare la Meringa allitaliana mescolando delicatamente; aggiungere poi come ultimo ingrediente la panna montata.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per meringa.