

## 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 meringues 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.