

MERINGUE FRANÇAISE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	200	33,33
Sucre semoule	200	33,33
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	3,5
Eau (pour hydrater la poudre)	179	29,83
Total	600	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté à l'aide d'un robot pâtissier.
- Ajouter le sucre semoule progressivement.
- Incorporer le sucre glace progressivement à l'aide d'une maryse ou du fouet du robot.
- Pocher les meringues.
- Cuire à 90°C pendant plusieurs heures.
- Laisser refroidir.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot.