

# MERINGUE FRANÇAISE A LA PUREE DE FRUIT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Purée de fruit	179	44,8
Sucre	200	50,0
<b>Yumgo <i>BLANC POUDRE</i></b>	<b>21</b>	<b>5,3</b>
<b>Total</b>	<b>400</b>	<b>100,0</b>



## PROCESSUS

- Monter Yumgo Blanc Poudre avec la purée de fruit.
- Ajouter et serrer avec le sucre semoule.
- Pocher les meringues dans la forme souhaitée.
- Cuire à 90°C pendant 3h selon l'épaisseur de la meringue, (1h30 pour des mini meringues) dans un four ventilé.
- Laisser refroidir.



## CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot.