

MERINGUE SUISSE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre	500	66,7
Eau	224	29,8
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	26	3,5
Total	750	100,0



PROCESSUS

- Dans un cul de poule, mélanger au fouet le sucre semoule et l'eau .
- Chauffer au bain marie jusqu'à 50°.
- Verser le tout dans la cuve du batteur.
- Ajouter Yumgo Blanc Poudre.
- Mélanger 1 min à vitesse 1 puis monter au batteur à vitesse maximale.
- Cuire 120 min à 100°C.