



# Meringue Française

Temps de  
préparation  
20 min

Temps de  
cuisson  
2 h

env. 50  
selon la taille



## PRÉPARATION

- ✓ Bien mixer Yumgo Blanc poudre avec de l'eau selon le tableau des ingrédients **OU** se munir de la bouteille Yumgo Blanc liquide.
- ✓ Monter Yumgo Blanc en neige.
- ✓ 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 environ deux heures.
- ✓ Laisser refroidir.



## INGRÉDIENTS

Sucre glace 200 g

Sucre 200 g

**Yumgo Blanc POUVRE** 21 g

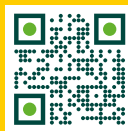
+ Eau (pour hydrater la poudre) 179 g

**OU**

**Yumgo Blanc LIQUIDE** 200 g

## ASTUCE

Utiliser la force maximale du robot.



Retrouvez toutes nos recettes sur  
[www.yumgo.fr/recettes](http://www.yumgo.fr/recettes)

hello@yumgo.fr