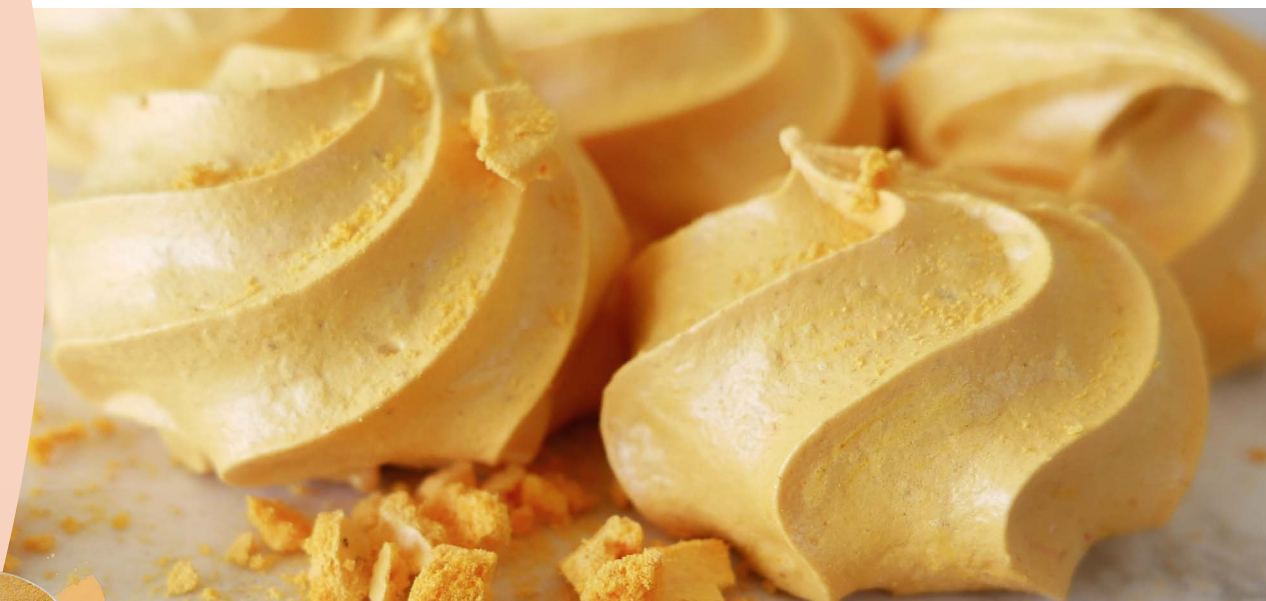


# Merengues frutales



## Toofruit® Limón

Nº 1503

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería



### Por 30 merengues (15g)

#### INGREDIENTES

Claras de huevos: 150 g  
Azúcar de sémola: 125 g

Azúcar glas: 125 g  
Toofruit® Limón: 5 g

- ◇ Montar las claras muy firmes con una pinza de sal, luego añadir progresivamente el azúcar de sémola.
- ◇ Añadir progresivamente el Toofruit® Limón.
- ◇ Incorporar el azúcar glas y mezclar con una espátula. Poner en una manga pastelera.
- ◇ Colocar (o formar) sobre una bandeja con la forma y el tamaño deseados.
- ◇ Poner en un horno ventilado a 80°C durante 3 a 5 horas según el tamaño.

Posibilidad de elaborar merengues con nos otros sabores Toofruit®:

|                                        |                                      |
|----------------------------------------|--------------------------------------|
| Toofruit® <b>Grosella Negra</b> : 30 g | Toofruit® <b>Naranja</b> : 20 g      |
| Toofruit® <b>Frambuesa</b> : 30 g      | Toofruit® <b>Arándano</b> : 20 g     |
| Toofruit® <b>Fresa</b> : 25 g          | Toofruit® <b>Mango</b> : 20 g        |
| Toofruit® <b>Albaricoque</b> : 20 g    | Toofruit® <b>Fruta pasión</b> : 20 g |

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.  
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

*Philibert*  
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA  
MADRE FRANCESA DESDE 1984