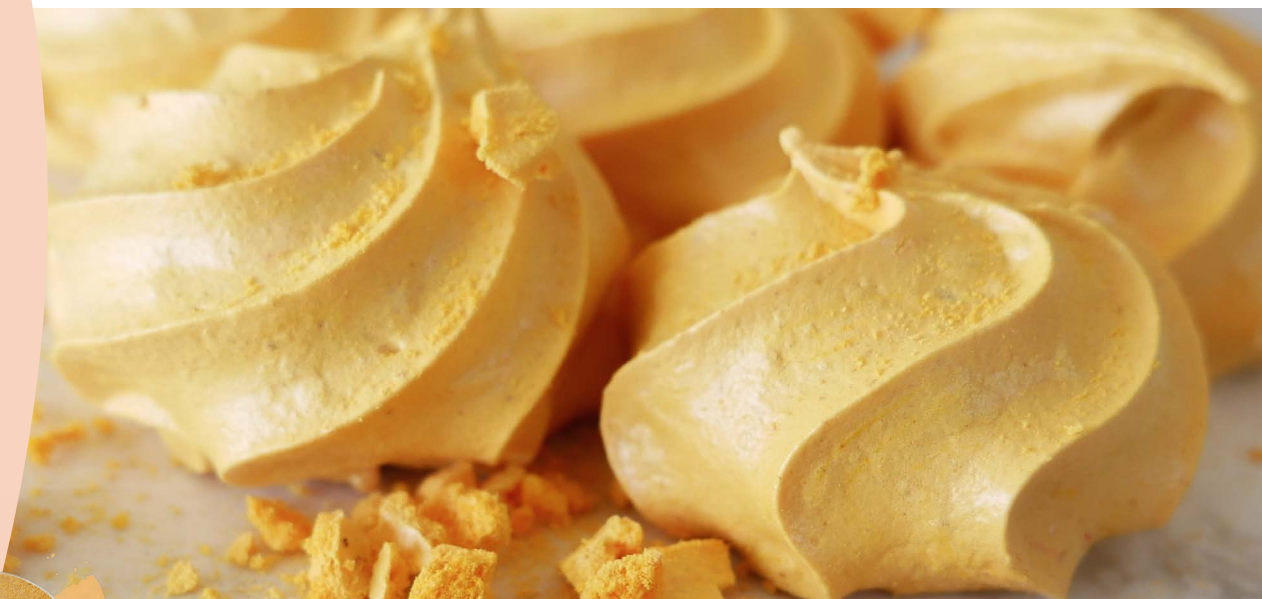


Meringues fruitées



Toofruit® Citron

N° 1503

Autres applications :

Chocolaterie, confiserie, glacerie, biscuiterie

Pour 30 meringues env. (15g)

INGRÉDIENTS

Blancs d'œufs : 150 g
Sucre semoule : 125 g

Sucre glace : 125 g
Toofruit® Citron : 5 g

- ◇ Monter les blancs en neige avec le sucre semoule
- ◇ Ajouter progressivement le Toofruit® Citron.
- ◇ Incorporer le sucre glace et mélanger à la maryse.
- ◇ Dresser sur plaque à la taille et forme souhaitée.
- ◇ Mettre au four ventilé à 80°C entre 3 et 5 heures selon la taille.

Possibilité d'élaborer des meringues avec nos autres parfums Toofruit® :

Toofruit® Cassis : 30 g
Toofruit® Framboise : 30 g
Toofruit® Fraise : 25 g
Toofruit® Abricot : 20 g

Toofruit® Orange : 20 g
Toofruit® Myrtille : 20 g
Toofruit® Mangue : 20 g
Toofruit® Passion : 20 g

Ces données sont indicatives car elles dépendent notamment des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation de la recette.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984