

МЕРЕНГА

ПАЛОМА БЛАНКА



Белковый сырцовый п/ф:

Паломы Бланка	185 г
Вода	250 г
Сахар-песок	375 г

ИТОГО: 810 г
ВЫХОД: 500 г

В сбивальную машину согласно рецептуре загружают воду, Паломы Бланка, добавляют сахарный песок и сбивают до устойчивой пены. Отсаживают массу с помощью кондитерского мешка и фигурной насадки на листы с пергаментом
Сушат при температуре 90-100°C (120-150°, для получения меренги «крем-брюле») в течение 60-90 мин в зависимости от размеров заготовок.