

МЕРЕНГА

ПАЛОМА БЛАНКА



Белковый сырцовый п/ф:

Паломы Бланка	185 г
Вода	250 г
Сахар-песок	375 г
Крахмал кукурузный	4 г

ИТОГО: 814 г

ВЫХОД: 500 г

Воду и сахар вносим в кастрюлю, ставим на плиту, доводим до кипения (до полного растворения сахара). Сироп остудить до 40-45°C. В дежу миксера вносят сироп и Паломы Бланка, и взбивают на высокой скорости 8-12 мин, до получения устойчивой глянцевой массы (пик). Далее вносим Кукурузный крахмал и взбиваем на высокой скорости еще 1-2 минуты. Приготовленный воздушный полуфабрикат отсаживают на листы для выпечки, через отсадочную машину и ли вручную через насадку. Выпекают при 90°C в течение 90-120 минут.