

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

Meringa

Ti piacciono le meringhe bianchissime? Con il nostro Preparato per Meringa è semplicissimo preparare delle bellissime meringhe: basta aggiungere zucchero e acqua calda. E poi le meringhe che otterrai saranno in poco tempo montate alla perfezione, dal colore candido ed invitante. Se vuoi, puoi anche aggiungere dei coloranti alimentari e stupire tutti con le tue favolose meringhe.

Basta con le montature instabili dell'albume non trattato o con odori talvolta sgradevoli. Con 1 Kg di questo nostro preparato preparerai "montagne" di meringhe, quindi, attenzione a dosare piccole quantità.

INGREDIENTI: Zucchero, **albume in polvere**, addensante (farina di semi di carrube), acidificante (acido tartarico), fecola.

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **glutine, latte, soia, frutta a guscio e semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Zucchero	250	500	1000
Acqua calda	150-175	300-350	600-700

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Miscelare il preparato con lo zucchero prima di aggiungere l'acqua. Quindi aggiungere gradatamente l'acqua calda (70-80° C) fino ad un ottimale assorbimento e montare a velocità media, in modo da ottenere un impasto compatto e omogeneo. Colare con il sac à poche sulle teglie ricoperte con carta da forno. Infornare a 100 - 110° C per circa due ore. Dopo un'ora controllate la cottura e se le meringhe tendono a prendere colore diminuire leggermente la temperatura del forno. Inoltre, se notate dell'umidità all'interno del forno, lasciate leggermente aperta la porta del forno e continuate la cottura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1683 kJ (397 kCal)
GRASSI	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
CARBOIDRATI	95,3 g
di cui zuccheri	95,1 g
FIBRE	0,5 g
PROTEINE	3,3 g
SALE	0,13 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060