

Preparato in polvere per



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. Allergeni: Uova.

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

Preparazione: Miscelare il preparato con lo zucchero prima di aggiungere l'acqua. Quindi aggiungere l'acqua calda (70-80° C) 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.

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

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 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	
Altro	-	

Dolci&Pani