

MERINGUE FRANÇAISE A LA PUREE DE FRUIT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Purée de fruit	179	44,8
Sucre	200	50,0
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	5,3
Total	400	100,0



PROCESSUS

- Monter Yumgo Blanc Poudre avec la purée de fruit.
- Ajouter et serrer avec le sucre.
- Pocher les meringues dans la forme souhaitée.
- Cuire à 90°C pendant 3h selon l'épaisseur de la meringue, (1h30 pour des mini meringues) dans un four ventilé.
- Laisser refroidir.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot.

MERINGUE FRANÇAISE AU JUS DE CITRON



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	200	33,33
Sucre	200	33,33
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	3,5
Eau (pour hydrater la poudre)	100	16,66
Jus de citron (pour hydrater la poudre)	79	13,16
Total	600	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau et le jus de citron afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté à l'aide d'un robot pâtissier.
- Ajouter le sucre progressivement.
- Incorporer le sucre glace progressivement à l'aide d'une maryse ou du fouet du robot.
- Pocher les meringues.
- Cuire à 90°C pendant plusieurs heures.
- Laisser refroidir.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot.
- Foissonner la meringue pendant 3-5 min avant d'ajouter le sucre glace.

MERINGUE FRANÇAISE AU CAFÉ



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	200	33,33
Sucre	200	33,33
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	3,5
Café froid (pour hydrater la poudre)	179	29,83
Total	600	100



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec le café froid afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté à l'aide d'un robot pâtissier.
- Ajouter le sucre progressivement.
- Incorporer le sucre glace progressivement à l'aide d'une maryse ou du fouet du robot.
- Pocher les meringues.
- Cuire à 90°C pendant plusieurs heures.
- Laisser refroidir.



CONSEILS

- Utiliser la force maximale du robot.
- Foisonner la meringue pendant 3-5 min avant d'ajouter le sucre glace.