



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	200	33,3
Sucre	200	33,3
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	3,5
Eau (pour hydrater la poudre)	179	29,8
Total	600	100,0



PROCESSUS

- Mélanger Yumgo Blanc Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Monter Yumgo Blanc Poudre réhydraté à l'aide d'un robot pâtissier.
- Ajouter le sucre semoule 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.



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Icing sugar	200	33,3
Sugar	200	33,3
Yumgo <i>WHITE POWDER</i>	21	3,5
Water (to hydrate the powder)	179	29,8
Total	600	100,0



PROCESS

- Mix Yumgo White Powder and the water to rehydrate it.
- Whip the rehydrated Yumgo White Powder with the standing mixer.
- Add the sugar progressively.
- Add the icing sugar and mix with a spatula or mixer.
- Poach the meringues in the desired shape.
- Dry at 90°C for a few hours.
- Let it cool down.



TIPS

- Whip at highest speed.