



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau 1	65	17,8
Sucre	200	54,8
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	11	2,9
Eau 2 (pour hydrater la poudre)	90	24,5
Total	365	100,0



PROCESSUS

- Réaliser un sirop avec l'eau 1 et le sucre, puis le cuire à 118°C.
- En parallèle, mettre l'eau 2 dans la cuve du batteur et y ajouter la poudre de Yumgo blanc.
- Monter les blancs mousseux et verser le sirop lentement.
- Monter jusqu'à refroidissement et l'obtention d'un bec d'oiseau.
- Utiliser la meringue immédiatement dans l'application désirée.



CONSEILS

- Lors de l'incorporation du sirop dans les blancs, diminuer la vitesse du batteur (env. 6). Une fois le sirop incorporé, augmenter la vitesse force max pendant plusieurs minutes

ITALIAN MERINGUE



INGREDIENTS	QUANTITIES (g)	PERCENTAGES (%)
Water 1	65	17,8
Sugar	200	54,8
Yumgo <i>WHITE POWDER</i>	11	2,9
Water 2 (to hydrate the powder)	90	24,5
Total	365	100,0



PROCESS

- Make a syrup with water 1 and sugar, then cook at 118°C.
- Put water 2 in the bowl of a standing mixer, add Yumgo White Powder, and mix.
- Whip the egg whites until foamy and pour in the syrup slowly..
- Continue whipping until it cools down.
- Use it immediately in the recipe of your choice



TIPS

- During the incorporation of the syrup decrease the standing mixer speed. When the syrup is incorporated, increase the speed at the maximum speed during several minutes