

# MERINGUE SUISSE



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
<b>Ingrédients Tant pour tant</b>		
Sucre semoule	500	66,66%
Eau	223,75	29,83%
<b>YUMGO Blanc Poudre</b>	<b>26,25</b>	<b>3,50%</b>
<b>Total</b>	<b>750</b>	<b>100%</b>



## PROCESSUS

- Dans un cul de poule, mélanger au fouet le sucre semoule et l'eau .
- Chauffer au bain marie jusqu' à 50°.
- Verser le tout dans la cuve du batteur.
- Ajouter Yumgo Blanc Poudre.
- Mélanger 1min à vitesse 1 puis monter au batteur à vitesse maximale.
- Cuire 120min à 100°C.