

MERINGUE FRANÇAISE A LA PUREE DE FRUIT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Purée de fruit	179	44,75
Sucre semoule	200	50
Yumgo <i>BLANC POUDRE</i>	21	5,25
Total	400	100



PROCESSUS

- Monter Yumgo Blanc Poudre avec la purée de fruit.
- Ajouter et serrer avec le sucre semoule.
- 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.