



MERENGUE

INGREDIENTES

Polvo para merengue: 20 grs
Agua : 300 ml
Azúcar refinada: 500 grs
Limón 1 pza

PREPARACIÓN

Colocar 180 ml de agua caliente en el tazón de la batidora y agregar el polvo.
Batir a alta velocidad hasta obtener el punto de merengue.
Mezclar azúcar refinada con lo que resta de agua caliente hasta que se mezcle totalmente el jarabe.
Manteniendo la misma agitación, agregar el jarabe caliente. Batir por dos minutos aproximadamente en alta velocidad y luego bajar a velocidad media para eliminar el exceso de aire.

CONSIDERACIONES

El limón se puede reemplazar por ácido cítrico ó de 20 – 30 grs. de glucosa.

TIPS

Agrega el limón al jarabe que éste previene que el merengue después de 1-2 días de aplicado, se endurezca, este quebradizo y poroso.

Para merengues más suaves se agrega 30 grs y para merengues de mayor consistencia se agrega 40 – 45 grs. de base de merengue.

Cuando se pasa de punto el almíbar, el merengue adquiere una consistencia chichada, crea burbujas que no dejan alisar bien.



HOLA@MPCORMA.COM



[@MPCORMA](https://twitter.com/MPCORMA)



(443) 275 0523
443 450 2296