

SUSPIRITOS DE MEREGUE

INGREDIENTES

PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO	PORCENTAJE
Claras de huevo	4- 150 gr.		
Azúcar	300 gr.		
Sal	Pizca, 1/8 dita.		
Fécula de maíz	2 dita, 10 gr.		
Bandeja con papel parafinado	necesario		
Manga de pastelero	1 unidad		
Boquilla estrella	1 unidad		

PROCEDIMIENTO

1. Alistamiento de materias primas
2. Limpiar los elementos con vinagre para retirar restos de grasa.
3. Si tiene las yemas en la nevera sacarla dos horas antes para poder montar las claras.
4. Colocar las claras en la batidora y batirlas hasta comenzar a espumar
5. Agregar la sal en este momento, batir para mezclar fuertemente.
6. Cuando forme espuma adicionar el azúcar poco a poco en forma de lluvia
7. Batir fuertemente por 5 min.
8. Si quieren agregarle un poquito de vainilla, pueden hacerlo.
9. Transcurridos 5 min. Ya la crema esta lista, fuerte, adicionar la fécula y batir por un min.
10. Se coloca la mezcla en una manga pastelera con boquilla de estrella.
11. Se busca la bandeja con papel parafinado y se pone a calentar el horno a temperatura de 100°C con calor por encima y por debajo.
12. Se arman los suspiros y se meten al horno entre 1 hora y hora y media, eso depende de cada horno.
13. Cuando abrimos (2 horas tamaño mediano, muy pequeños 1.5 horas) el horno se toca a ver si están duritos, se dejan media hora en el horno hasta q se enfríen apagado.
14. Se guardan sobre un papel o bolsa plástica que no los coja la humedad

Nidia Jenny Acuña P.

Ingeniera de Alimentos

2020