




SENA


SENA






SENA


SENA











Merengues

Suizo = Baño maria. = 60° disolución azucar

frances = directo azucar+claras

italiano = Almibar Batidora 127°C.

Merengon:

Suizo = 100 claras
200 azucar

Decoracion
Fresas, durazno
90° - 120°

→ Suspiros merengue

frances = 50 claras
100 azucar.

Cremas Básicas.

- Chantilli
  - Azuca Glass 50
  - Cremaleche 400

- Crema Pastelera.

leche	250
azucar	100
yemas	3 und
fécula	25 gr
esencia	c/n.



Crema inglesa

leche	250
azucar	100
yemas	4 und.
fécula	10 gr
esencia	c/n.

1. Cuerpos
2. Piso Basura
3. Superficies
4. economato
5. Office.

Baño maria
85°C.

























