MERENGON





ELABORACIÓN DEL MERENGUE SUIZO

PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR	PROCESO
ELABORACIÓN DEL MERENGUE SUIZO	AZUCAR BLANCA	63,224447	300	430	PONERAL BAÑO MARIA LAS CLARAS CON EL AZUCAR, DILUIR HASTA TEMPERATURA DE 63 GRADOS QUE NO CUAGULE, Y QUE EL AZUCAR SE HAYA DILUIDO, UNA VEZ ACA LLEVAR A BATIDORA, 5 MINUTOS DESPUES ADICIONAMOS LA MAIZENA Y LA ESENCIA, LLEVAMOS A MANGA PASTELERA , HACEMOS CIICULOS, Y PRECALENTAOS HORNO 15 MIN, LLEVAMOS A HORNO 60 MIN A 100 GRADOS ___CREMOR TARTARO, CUANDO TENEMOS LA CLARA SE ADICIONA CREMOR, ACELERA L FORMACION DE ESPUMAS, LUCEN MS BLANCAS Y BRILLANTES (UNA PIZCA X CLARA DE HUEVO)
	CLARA DE HUEVO	31,612223	150	215	
	FECULA DE MAIZ	3,1612223	15	21	
	ESENCIA DE VAINILLA (ES OPCIONAL)	1,6859852	8	11	
	CREMOR TARTARO (ES OPCIONAL)	0,3161222	1,5	2,1	
		0		0	
		0		0	
		0		0	
	FRESAS 250 G	0		0	
	MELOCOTON 250				
	KIWI 250 G				
		0		0	
		0		0	
	total:	100	475	680	
PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR	PROCESO

CREMA DE LECHE BATIDA: CHANTILLI PARA MERENGÓN



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR	PROCESO
0	CREMA DE LECHE WHIPPIN CREAM	45	900	**450**	RECIPIENTE FRIO, ASPASCONGELADAS O FRIAS , BOLW FRIO , CREMA FRIA, MINUMO UNA HOR EN CONGLACION, USAR SIEMPRE WHIPPING CREAM, DE LA MARCA LINCOTT, BATIR HASTA OBTENER PICOS FINOS
	CREMA DE LECH E ALPINA, COLANTA,OARMALAT	55	1.100	**550**	
	OPCIONAL AZUCAR XXX	0		**0**	
		0		**0**	
	CREMA CHANTILLI	0		**0**	
		0		**0**	
	GALLETAS MOLIDAS PARA EL ESTILO FRESAS COSTCO	0		**0**	
	FRESAS	0		**0**	
	BICARBONATO PARA DESAMARGAR	0		**0**	
		0		**0**	
	BRILLO DE FRUTAS: FECULA DE MAIZ	0		**0**	
		0		**0**	
	CONFITURA: AZUCAR, LIMON TAHITI	0		**0**	
	total:	100	2.000	**1.000**	