MERENGON





ELABORACIÓN DEL MERENGUE SUIZO

PRODUCTO	INGREDIENTE	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
ELABORACIÓN DEL MERENGUE SUIZO	AZUCAR BLANCA	500	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 (FÉCULA DE MAIZ) O MAIZENA Y LA ESENCIA DE VAINILLA (OPCIONAL), VAMOS A LLEVAR A LA BATIDORA HASTA OBTENER UNA ESPUMA ESTABLA Y MUY CREMOSA , LUEGO LLEVAMOS A MANGA PASTELERA , HACEMOS CIICULOS O CUADROS DE 10 X 10 CM , Y PRECALENTAMOS EL HORNO 15 MIN, LLEVAMOS A HORNO 120 MIN A 90 GRADOS ___CREMOR TARTARO, CUANDO TENEMOS LA CLARA SE ADICIONA CREMOR, ACELERA LA FORMACION DE ESPUMAS, LUCEN MAS BLANCAS Y BRILLANTES (UNA PIZCA X CLARA DE HUEVO)
	CLARAS DE HUEVO (UNA CLARA PESA 30 GRAMOS)	250	
	FECULA DE MAIZ (MAIZENA)	25	
	ESENCIA DE VAINILLA (ES OPCIONAL)	13	
	CREMOR TARTARO (ES OPCIONAL)	2,5	
		0	
		0	
		0	
	FRESAS 250 G	0	
	MELOCOTON 250		
	KIWI 250 G		
		0	
		0	
	total:	791	

PRODUCTO	INGREDIENTE	FORMULADOR	PROCESO

CREMA DE LECHE BATIDA: CHANTILLI PARA MERENGÓN



PRODUCTO	INGREDIENTE	FORMULADOR	PROCESO
0	CREMA DE LECHE WHIPPIN CREAM	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,PARMALAT	550	
	OPCIONAL AZUCAR XXX	0	
		0	
	CREMA CHANTILLI	0	
		0	
	GALLETAS MOLIDAS PARA EL ESTILO FRESAS COSTCO	0	
	FRESAS	0	
	BICARBONATO PARA DESAMARGAR	0	
		0	
	BRILLO DE FRUTAS: FECULA DE MAIZ	0	
		0	
	CONFITURA: AZUCAR, LIMON TAHITI	0	
	total:	1.000	