

Meringue française

INGRÉDIENTS	UNITÉ	POIDS					
		1	2	3	4	5	
1	Blanc d'œuf	kg	0.100	0.200			
	Sucre poudre	kg	0.100	0.200			
Monter les blancs en neige avec 1/3 du sucre pour commencer à l'aide d'un fouet. Ajouter le reste du sucre quand les blancs commencent à être bien montés.							
2	Sucre glace	kg	0.100	0.200			
Ajouter, délicatement à l'aide d'une maryse, le sucre glace, préalablement tamisé, aux blancs montés en neige.							
POIDS TOTAL		kg	0.300	0.600			
Pocher sur une plaque avec une feuille de papier cuisson.							

Cuisson

90°C

Poids

30 grammes

Temps

1 heure environ

Conservation

boite
hermétique

1 mois

Congélateur
cuite

NON

Conseil cuisson

Attention, réaliser de petites meringues pour que la cuisson ne soit pas trop longue.