*les fiches conseils*

# TOP MERINGUE

## PRÉPARATION POUR MERINGUE

*Ref. 6625*

*les + produits :*

- Permet d'obtenir une meringue italienne toujours régulière en seulement 7 minutes en ajoutant uniquement de l'eau.
- Permet une décoration rapide et facile de vos entremets, vos tartes ou encore vos glaces.
(ex : omelette norvégienne)

irca
SINCE 1919

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

# les fiches conseils

## Idées recettes :

Monter 1000 g de **TOP MERINGUE** avec 500 g d'eau au batteur avec le fouet pour obtenir votre meringue de base de vos réalisations ci-dessous.

### MOUSSE LÉGÈRE FRAMBOISE

Purée de framboises LE P'TIT BENOÎT by DISGROUP .... 500 g
Gélatine DISGROUP ..... 8 feuilles
**TOP MERINGUE** (monté) ..... 300 g
Crème fouettée DISGROUP ..... 300 g

Dissoudre la gélatine dans la purée. Ajouter la meringue délicatement puis la crème fouettée.

### CRÈME AU BEURRE RAPIDE

**TOP MERINGUE** (monté) ..... 700 g
Beurre pommade ..... 1000 g

Incorporer délicatement la meringue au beurre et parfumer au choix.

Retrouvez la préparation **TOP MERINGUE** dans cette recette de nos conseillers techniques :

- La bûche Esperanza

ou d'autres recettes à base de meringue italienne :

- Les individuels Kalamansi
- Les individuels Pavlova
- Les verrines Baba Pop etc.

Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : **www.disgroup.fr**

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »