

MERINGUE VÉGÉTALE FRANÇAISE



Meringue française gourmande et végétale



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1151 KJ
	269 Kcal
Matières grasses	0,0 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	66,8 g
dont sucres	65,6 g
Protéines	0,4 g
Sel	0,1 g
Fibres	0,1 g



Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale

LES INCONTOURNABLES AMI

YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE POUDRE - YUMGO

Prémix remplaçant le blanc d'œuf

- Alternative végétale au blanc d'œuf en conservant le pouvoir de foisonnement
- Empreinte carbone réduite
- Facilité d'utilisation
- Conseil de dosage : 4 % dans l'eau ; 1,3 % dans la recette



MERINGUE VÉGÉTALE FRANÇAISE



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS	ORDRE	%
EAU	A	31,78
ARÔME NATUEL DE VANILLE - SENSIENT	A	0,50
YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE POUDRE	B	1,32
SUCRE CRISTAL	B	33,20
SUCRE GLACE	C	33,20

PRÉPARATION

- 1 - Mélanger l'eau et l'arôme liquide (A).
- 2 - Mélanger la moitié du sucre cristal et le YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE POUDRE (B) manuellement.
- 3 - Dans le bol du robot pâtissier équipé d'un fouet, ajouter le YUMGO MOUSSE / MERINGUE FRANCAISE POUDRE mélangé avec la moitié du sucre cristal (B) et l'eau aromatisée (A).
- 4 - Monter la meringue en appliquant la vitesse maximale pendant 3 min. Ajouter le reste du sucre cristal (B) et continuer de mélanger à la même vitesse pendant 2 min.
- 5 - Incorporer le sucre glace (C) en mélangeant à vitesse moyenne à l'aide du robot pâtissier équipé de la feuille pendant 2 min. Terminer de mélanger le sucre manuellement à l'aide d'une spatule si nécessaire.
- 6- A l'aide d'une douille cannelée petits diamètre 14 mm 16 dents, pocher les meringues sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson ou d'une toile Silpat®.
- 7- Cuire au four ventilé pendant 1h30 minimum à 90°C avec oura ouvert.

