

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Champignons en meringue



### Matières premières

Blancs d'œufs  
Sucre

### Quantités

2  
0.125

### Progression

Meringue en coque ou champignons

Préparer les plaques.

Prévoir une poche à douille.

Monter les blancs.

Les meringuer avec  $\frac{1}{4}$  du sucre de la recette.

Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre.

Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées.

Cuire environ 1h à 100°C.

