

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Meringue Suisse	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Cacao poudre	2 0.125 0.010	<u>Meringue Suisse</u> Mélanger le sucre et les blancs d'œufs. Chauffer au bain Marie à 50° environ et monter au batteur au fouet jusqu'à complet refroidissement. Dresser sur plaque selon motif et cuire à 70-80° pendant au moins 2 heures. Il est possible de colorer la meringue avant cuisson ou de la saupoudrer de cacao poudre.	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon