

Meringue italienne sans gélatine



🌿 Meringue aérée et gourmande, en plus d'être clean label

INGREDIENTS	% POURCENTAGE
EAU	11,00%
SUCRE	56,50%
BLANC D'ŒUF PASTEURISÉ	32,00%
HI-SMOOTH	0,50%



PRÉPARATION

- 1-Mélanger une part d'HI-SMOOTH à une part de sucre.
- 2-Dans une casserole, cuire le reste de sucre avec l'eau.
- 3-Dès que le mélange sucre + eau atteint 110°C, monter doucement les blancs d'œufs avec le mélange HI-SMOOTH + sucre.
- 4-A 120°C, incorporer doucement le sucre cuit sur les blancs montés tout en remuant.
- 5- Fouetter l'appareil à meringue jusqu'au refroidissement.



Meringue italienne sans gélatine



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1022 244	kJ kcal
Matières grasses	0,2	g
dont acides gras saturés	0,2	g
Glucides	56,6	g
dont sucres	56,6	g
Protéines	3,3	g
Sel	0,1	g
Fibres	0,4	g



HI-SMOOTH

Fibre fonctionnelle de lin

Agent naturel de texture & de suspension

- Bonne dispersion et solubilisation à froid
- Bon épaississant et gélifiant
- Bon émulsifiant
- Remplacement des gommes (Xanthane, Guar et Caroube)

