



MERENGUEX

DESCRIPCIÓN GENERAL

Premezcla ideal para preparar merengue de excelente calidad (Brillo, color, sabor y consistencia) para aplicar tanto en decoración así como en la preparación de suspiros y macarrones.

INGREDIENTES

Azúcar, Clara de huevo en polvo, Almidón modificado, Glucosa en polvo, Espumante E336ii, Regulador de la acidez E341i, Espesante E407, Espesante E415, Espesante E466, Sal, Regulador de la acidez E330, Saborizante idéntico al natural

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
	1 kg	Funda	

MÉTODO

Grupo 1	
Ingrediente	KG
Merengue	1.000
Agua	0.500
Peso total:	1.500

DESCRIPTION

1. Colocar el agua en el bowl de la batidora. 2. Añadir el Merengue. 3. Mezcle con el globo antes de batir. 4. Batir a velocidad lenta por 30 segundos. 5. Batir a velocidad alta hasta formar picos. 6. Decore sus productos.



ALMACENAMIENTO

Ambiente fresco y seco



VIDA ÚTIL

9 MESES días



TIPO

Polvo



ALÉRGENOS

Gluten, Leche, Lactosa, Huevo, Soya, Tartrazina



CATEGORÍA

Cremas en Polvo



PRODUCTO TERMINADO

Decoración



MARCAS

Merengue