



# MERINGHE



Testato sul modello:  
CDT-107E



Peso entrata:  
1.250 g  
Peso uscita:  
850 g



Porzioni:  
185 meringhe medie



Teglia consigliata:  
5 t. antiaderenti GN 1/1  
20 mm



Tempo totale:  
180'

FASE									
1		0%	80°	60'	---	---	B	SI	A
2		0%	85°	60'	---	---	B	SI	A
3		0%	90°	60'	---	---	B	SI	A
4									
5									
6									

## INGREDIENTI

Bianco d'uovo: 300 g  
 Zucchero semolato: 300 g  
 Zucchero semolato: 300 g  
 Succo di limone: 2 g  
 Granella di nocciole: 50 g  
 Codetta di zucchero colorata: 35 g  
 Codetta di cioccolato: 40 g

## PROCEDIMENTO

Montare per 15 minuti gli albumi con lo zucchero (300 g) fino ad ottenere un composto a neve ferma.

Aggiungere in una seconda fase alla minima velocità il succo di limone e il restante zucchero e far girare per un paio di minuti massimo.

Con una sac a poche a bocchetta rigata formare le meringhe di media dimensione equidistanti tra loro, decorare con le guarnizioni.

Inserire direttamente in forno senza far il preriscaldamento.