

Meringa tradizionale

Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

Meringa tradizionale

del Maestro Pier Paolo Magni

“Una Meringa più friabile e leggera, con Ovoneve, è facile da fare. Nell’uso non smonta facilmente e porta bene aggiunte di frutta secca, aromi e anche pasta cacao in granella”.

ingredienti

25 g Ovoneve
250 g acqua
150 g zucchero-1
150 g zucchero-2
200 g zucchero-3



Miscelare Ovoneve e zucchero-1, idratare e montare. A metà montata aggiungere zucchero-2.



Mescolando a mano aggiungere zucchero-3.



Porzionare con sacco a poche nel modo preferito.



Cottura a 120° -130° a valvola aperta fino a totale essiccamento.



A sinistra una meringa realizzata con albume e a destra una con Ovoneve.