

# La Meringa giapponese

# Ovoneve®

ALBUMINE ALTOMONTANTI STABILIZZANTI IN POLVERE

## La Meringa giapponese

del Maestro Pier Paolo Magni

*“Ovoneve nella preparazione della meringa giapponese rende il prodotto molto leggero e friabile, da sottolineare che la meringa può essere montata più volte e nell’usarla non smonta facilmente.*

*Porta molto bene l’aggiunta di frutta secca”.*



## ingredienti

**20 g Ovoneve**  
**120 g zucchero-1**  
**200 g acqua**  
**160 g zucchero-2**  
**200 g granella di nocciole e pistacchi.**



**Miscelare Ovoneve e zucchero-1 con cura, idratare e infine montare ben fermo.**



**A mano, incorporare il rimanente zucchero e la frutta secca.**



**Porzionare in anelli o stampi unti.**  
**Cottura a 100°-120° valvola aperta fino a totale essiccamento.**