

Meringa italiana

Meringa italiana

del Maestro Pier Paolo Magni

“La preparazione della Meringa all’italiana con Ovoneve diventa un gioco da ragazzi. Per decorazioni su torte che andranno fiammate e conservate a bassa temperatura la meringa può essere preparata a freddo”.



Miscelare Ovoneve e zucchero-1 con cura, idratare e montare.



Contemporaneamente cuocere zucchero-2 a 116°-120° e versare a filo mentre monta Ovoneve, mantenere in agitazione fino a raffreddamento.



Decorazioni.



Decorazioni fiammate.



Semifreddi.

ingredienti

25 g	Ovoneve
100 g	zucchero-1
250 g	acqua
400 g	zucchero-2
120 g	acqua